

# Algen auf dem Teller



## Einführung

Heute seid ihr Teilnehmer der Algen-Ausgabe vom Chefkoch – ihr sollt nämlich in kleinen Gruppen ein Gericht mit Algen zubereiten und dann darüber abstimmen, wer den Titel des Algen-Chefkochs des Tages mit nach Hause nimmt.

Ihr sollt ein Algengericht aus dem „Kochbuch mit Algen“ zubereiten, das von Schülern aus vier Internaten auf Fünen entwickelt wurde.

### Teil 1: Lernt eure Algen kennen

Zusammen mit euren Zutaten erhaltet ihr auch eine Algenart. Vielleicht bekommt ihr alle die gleiche, vielleicht bekommt ihr verschiedene Algenarten.

Beginnt damit, eure Algen zu probieren und zu riechen, und füllt das untenstehende Formular aus. Lest anschließend im „Makroalgen-Index“ über eure Algenart.

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Algenart</b>   |  |
| <b>Farbgruppe</b> |  |
| <b>Geschmack</b>  |  |
| <b>Konsistenz</b> |  |

### Teil 2: Bereitet ein Algengericht zu

Befolgt nun das angegebene Rezept im Kochbuch und kocht ein leckeres Algengericht. Lest den Abschnitt „Grundlagen zu Algen in der Küche“ auf der nächsten Seite.

Denkt daran, dass euer Gericht auch appetitlich aussehen soll und dass man sowohl sehen als auch schmecken können soll, dass Algen darin enthalten sind!



### Klassenstufe

Mittelstufe  
Oberstufe

### Fach

Ernährungslehre

### Gruppeneinteilung

4-6 Personen

### Materialien

- Schulküche
- „Ein Kochbuch mit Algen“ – erhältlich hier.
- Makroalgen-Index
- Frische oder getrocknete Alge

Ihr könnt diese entweder selbst am Meer sammeln oder online kaufen. Wenn ihr selbst sammeln möchtet, könnt ihr folgende Anleitung lesen Gute Tipps zum Sammeln von Algen, Wenn ihr etwas kaufen möchtet, könnt ihr dies über die Website tun. Dänische Algen.

### An den Lehrer:

Wählen Sie im Voraus ein Rezept aus dem Kochbuch aus, das die Schüler zubereiten sollen (oder ein Rezept pro Gruppe, wenn Sie verschiedene Gerichte ausprobieren möchten).

### Hintergrundwissen

- 1.3 Farbgruppen unter den Makroalgen
- 3.1 Von Überlebensnahrung zu Gourmet
- 3.2 Algen und Gesundheit
- 3.3 Risiken beim Verzehr von Algen

### Teil 3: Präsentiert euer Gericht

Wenn alle Gruppen fertig sind, präsentiert ihr abwechselnd euer Gericht den anderen.

Präsentiert:

- Welches Gericht ihr zubereitet habt
- Welche Algenart ihr verwendet habt und wie sie schmeckt
- Gibt es etwas Besonderes, worauf die anderen beim Probieren achten sollten?

Bittet dann die anderen, euer Gericht zu probieren.

Am Ende stimmen alle darüber ab, welches Gericht ihrer Meinung nach gewinnen soll. Das kann das Gericht sein, das einem am besten geschmeckt hat, weil es gut präsentiert wurde oder weil die Gruppe gut zusammengearbeitet hat.

Jeder hat eine Stimme – und natürlich darf man nicht für sein eigenes Gericht stimmen!

### Kombiniert gegebenenfalls mit

Aktivität #1

Aktivität #12

Aktivität #13

### Weitere leckere Rezepte mit Algen

- [Algenwaffel mit Pesto](#)
- [Tang-Pannacotta](#)
- [Muschelfritten mit Algen-Remoulade](#)
- [Brötchen mit Algenpesto](#)
- [Algenchips](#)

+ Viele weitere Rezepte findet ihr auf der Website von AlgaeFood:

[algaefood.eu/da/rezepte/](https://algaefood.eu/da/rezepte/)

