



Praxis-Workshop: ALGEN auf dem Teller

Erlebnis | Handwerk | Innovation

DONNERSTAG, 15. JANUAR 2026, 14:00 - 17:30 UHR

Haus der Kost - Freddie-Mercury-Straße 5 - 80797 München

DAS ERWARTET SIE

Algen gelten als echtes Multitalent: nährstoffreich, vielseitig in der Küche und spannend für eine nachhaltige Ernährung. In diesem Praxisworkshop lernen Sie die Welt der Algen von der Herkunft bis zum Teller kennen – mit vielen Praxisbeispielen und Kostproben.

Programm

Naturland stellt Betriebe vor, die Algen in nachhaltiger Aquakultur anbauen und gibt dabei Einblicke in die Bio-Zertifizierung.

Algenladen GmbH präsentiert für die Küche geeignete Algenarten mit ihren Nährwerten.

Im Praxisteil werden die verschiedenen Algen, gemeinsam mit einem Profikoch, handwerklich zubereitet und innovativ angerichtet - von Dulse bis Meeres-spaghetti ein Erlebnis.

Verkostung inklusive, Genuss garantiert!

Moderation

Anna Becker & Susanne Kiehl
Projektstelle Ökologisch Essen,
BUND Naturschutz München

Kristina Mayr
Team Außer-Haus-Verpflegung
und Direktvermarktung
Naturland Zeichen GmbH

Kosten

Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei

Teilnahme

Das Angebot richtet sich an
Gemeinschaftsverpflegung und
Gastronomie

Anmeldung

Bitte bis zum 09. Januar 2026
unter <https://forms.office.com/e/Jy1VPep3jv>

