



Marine Foods

Marine Foods: Are Algae & Co. the Future on our Plates?

What will we actually eat in the future? Climate change, population growth and scarce resources make this question more topical than ever. One possible answer could be: vegetables from the sea.

Marine algae are not only healthy due to ingredients such as unsaturated fatty acids, proteins, minerals and antioxidants, but they also taste excellent! Compared to agriculture, the cultivation of marine vegetables requires significantly less fresh water, fertilizer and arable land.

Algae account already for the majority of marine aquaculture production and in many Asian countries they are traditionally an integral part of the menu. The advance of the sea vegetable also on German plates could be hindered by people's lack of acceptance towards new foods.

Therefore, this project takes first steps to help new generations overcome their skepticism towards algae-based foods in the long term.

Age-appropriate modules are developed to enable pupils in grades 5/6 and 10-12 to get to know the organism algae with all their senses during a visit to the school chemistry laboratory (University of Bremen).

KEY FACTS

ZMT Contacts: Lara Stuthmann, Dr. Andreas Kunzmann (WG Experimental Aquaculture)

Department: Ecology

Cooperation Partners: Dr. Martina Osmers, School Chemistry Laboratory at University of Bremen

Project Duration: 1 December 2022 - 15 April 2024

Funding: Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

Status: ZMT is project coordinator

ZMT Programme Area: PA1 – Aquatic Resource Use and Protection

Through experiments in small groups, targeted information and tastings, pupils shall be enabled to be more open towards algae as food in the future.



Meer-Essen

Meer-Essen: Sind Algen & Co. die Zukunft auf unseren Tellern?

Was essen wir eigentlich in der Zukunft? Klimawandel, Bevölkerungswachstum und knappe Ressourcen machen diese Frage so aktuell wie nie. Eine mögliche Antwort darauf könnte sein: Gemüse aus dem Meer.

Marine Algen sind durch Inhaltsstoffe wie ungesättigte Fettsäuren, Proteine, Mineralien und Antioxidantien nicht nur gesund, sondern sie schmecken auch noch hervorragend! Im Vergleich zur Landwirtschaft braucht der Anbau des Meeressgemüses außerdem deutlich weniger Frischwasser, Dünger und Ackerfläche.

Algen machen bereits den Großteil der marinen Aquakulturproduktion aus und sind in vielen asiatischen Ländern bereits fester Bestandteil des Speiseplans. Dem Vormarsch des Meeressgemüses auch auf deutschen Tellern könnte die fehlende Akzeptanz gegenüber neuen Lebensmitteln im Weg stehen.

In diesem Projekt werden deshalb erste Schritte unternommen, um neuen Generationen langfristig die Skepsis gegenüber Algen-basierten Lebensmitteln zu nehmen. Es werden altersgerechte Module entwickelt, damit Schüler:innen der Klassenstufen 5/6 und 10-12. bei einem Besuch im Schullabor der Chemie (Universität Bremen) den Organismus Alge mit allen Sinnen kennenlernen können.

KEY FACTS

ZMT-Kontakte: Lara Stuthmann, Dr. Andreas Kunzmann (AG Experimentelle Aquakultur)

Abteilung: Ökologie

Kooperationspartner: Dr. Martina Osmers, Schullabor der Chemie an der Universität Bremen

Projektdauer: 1. Dezember 2022 – 15. April 2024

Förderung: Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

Status: ZMT ist Projektkoordinator

ZMT-Programmbereich: PB1 - Nutzung und Schutz aquatischer Ressourcen

Durch Experimente in Kleingruppen, aufbereitete Informationen und Verkostungen sollen Schüler:innen befähigt werden, zukünftig offener gegenüber Algen als Lebensmittel auftreten zu können.