



# Algenkochworkshop

## Alleskönner Alge- ein etwas anderer Kochkurs

Wo? Landhaus Schulze-Hamann (Segeberger Straße 32, 23813 Blunk)  
Wann? 22. März 2024, ab 18 Uhr

Kooperationspartner\*in:

**Diana Woldmann** (OceanBasis), **Marcel Lungershausen** (Cocina Kiel)  
und **Angela Schulze-Hamann** (Landhaus Schulze-Hamann)

**Algen - mehr als nur Sushi!** Entdecke die Power der Algen in unserer Küche! Vom Superfood bis zum CO<sup>2</sup>-Speicher. Freuen kannst du dich auf einen kleinen Vorgeschmack von Diana Woldmann (OceanBasis), die uns mehr zu den Potenzialen von Algen für unsere Ernährung erzählen wird. Danach erproben wir unsere kulinarischen Fähigkeiten und kochen gemeinsam ein Algen-Menü. Damit nichts schief gehen kann, erhalten wir tatkräftige Unterstützung von Marcel Lungershausen aus der Cocina Kiel und Angela Schulze-Hamann vom Landhaus Schulze-Hamann.

Mach mit und frag am Ende: **Wie Schmeckt's**

Mit Anmeldung unter: [andrea.ramelow@bei-sh.org](mailto:andrea.ramelow@bei-sh.org)



oder  
direkt

Die Teilnahme ist **kostenlos**

Getränke Selbstzahler



Die Veranstaltung ist Teil des SDG-Jahresthemenprogramms „SDG in SH – Handlungsschwung gegen Umsetzungsträge: UN-Dekade des Handelns“ des Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. (BEI) in Kooperation mit oceanBASIS, Cocina Kiel und LANDHAUS Schulze-Hamann. Es wird gefördert durch Engagement Global mit finanzieller Unterstützung des BMZ, BINGO! Die Umweltlotterie sowie dem Kirchlichen Entwicklungsdienst der Nordkirche (KED).

Kooperationspartner:



**oceanBASIS**  
sea.science.solutions.



Das Projekt wird gefördert durch:



Veranstalter:

