

Einladung zum Praxis-Workshop

Das Meer auf dem Teller auch ohne Fisch - Kochen mit Algen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

2. Juni 2026, 16:00 bis 20:00 Uhr



Durch die weltweite Überfischung der Meere werden die Ernährungsempfehlungen in Bezug auf den Fischverzehr zunehmend diskutiert. Julia Sievers von Essen mit Zukunft e.V. stellt ein Positionspapier zum Thema „Überfischung der Meere“ vor und präsentiert uns aktuelle Zahlen und Erkenntnisse zum Thema. Wie können wir aber die ausreichende Versorgung z.B. mit Omega 3-Fettsäuren in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung weiterhin gewährleisten, ohne negative Folgen für unseren Planeten? Ist die ökologische Aquakultur eine Alternative? Auch diese Themen wollen wir miteinander diskutieren.

Algen sind sehr unterschiedlich und bieten unterschiedliche funktionale als auch ernährungswissenschaftliche Vorteile. Unser Experte Martin Loss von der Algenladen GmbH zeigt, warum Algen weit mehr sind als Sushi-Deko: Als innovatives ‚Gemüse aus dem Meer‘ eröffnen sie neue kulinarische Horizonte und Meeresaromen auch ohne Fisch. Von der europäischen Wertschöpfungskette bis hin zu den praxisnahen Impulsen für die Außer-Haus-Gastronomie: Wir diskutieren ausgewählte Rohstoffe und diskutieren Textur-, Geschmacks- und Nährwertprofile. An konkreten Anwendungsbeispielen und einem praktischen Einsatz bieten wir neue Impulse für das Mise-en-place!

Veranstaltungsort

Lehrküche der Eventlocation „Alte Schmiede“
Bahrenfelder Str. 205 (Hinterhof)
22765 Hamburg

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Gastronomen, Caterer und Küchenleitungen aus Großküchen, Leitungskräfte aus Kliniken und Heimen, Betriebsverpflegerinnen und -verpfleger, Multiplikatorinnen und Multiplikatoren, Lehrerinnen und Lehrer aus Berufs-, Fach- oder allgemeinbildenden Schulen, Studierende und Auszubildende

Programm

Uhrzeit	Programm
16:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde (Christina Zurek, Ökomarkt e.V.)
16:15	Überfischung der Meere – was hat das mit der Gemeinschaftsverpflegung zu tun? <ul style="list-style-type: none">• Unzureichende Nachhaltigkeitsbemühungen• Was bedeutet ökologische Aquakultur?• Vorschläge für einen verantwortungsvollen Fischkonsum in der GV (Julia Sievers, Essen mit Zukunft e.V.)
16:35	Algen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung <ul style="list-style-type: none">• Die Herkunft und der Anbau von Algen in Europa• Algen in Bio-Qualität• Algen und Ihre Einsatzmöglichkeiten in der AHV• Praxistipps und Hintergrundwissen (Martin Loss, Algenladen GmbH)
17:35	Pause
17:50	Küchenpraxis: Leckere und einfache Algengerichte für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (Steffen Burkhardt, Koch/Ernährungsrat; Martin Loss/ Algenladen; Katharina Krause/ Ökomarkt e.V.)
19:20	Verkostung der gemeinschaftlich hergestellten Speisen
19:45	Feedback und Abschlussrunde
20:00	Ende der Veranstaltung

Anmeldung

Wir bitten um Anmeldung bis zum 26. Mai. 26 per E-Mail mit Namen und Betriebsanschrift an schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de

Die Teilnehmendenzahl ist aufgrund der Küchenpraxis begrenzt.

Weitere Infos

Bitte bringen Sie eine Küchenschürze mit.

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Kontakt Veranstalter

Ökomarkt e.V.

Osterstraße 58
20259 Hamburg

Christina Zurek/
Katharina Krause

Tel: 040 43270-600

E-Mail: Schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de

Ernährungsrat Metropolregion Hamburg e.V.

Nernstweg 32-24
22765 Hamburg

E-Mail: post@ernaehrungsrathamburg.de

Essen mit Zukunft e.V.

Nernstweg 32-24
22765 Hamburg
Tel: 040 392526

E-Mail: julia.sievers@essen-mit-zukunft.de

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meetups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u. a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:

www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten