

Algen und gesunde Ernährung mehr als nur Sushi

23. März | 10 – 14 Uhr

in der SaarowTherme



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie herzlich zu einem besonderen Event in der SaarowTherme ein, bei dem sich alles um Algen und ihren Einsatz in einer gesundheitsorientierten Ernährung dreht.

Datum: Montag, 23. März

Uhrzeit: 10 – 14 Uhr

Ort: SaarowTherme, Am Kurpark 1, 15526 Bad Saarow
Bellevue in der SaarowTherme

Im Rahmen unseres Engagements für nachhaltige Gesundheits- und Wellnesskonzepte möchten wir Ihnen das Thema:

Algen – gesunde und schmackhafte Ergänzung für unsere Ernährung näherbringen.

Unterstützt durch erfahrene Algen Sommeliers

- lernen Sie mehr über diese nährstoffreiche und sehr nachhaltige Rohstoffquelle
- erhalten Sie praxistaugliche Tipps für Verarbeitung und Einsatz in der Küche
- können Sie sich über den Zertifikatslehrgang „Algen-Sommelier“ der IHK Magdeburg informieren
- ist es möglich verschiedene Algenprodukte zu verkosten.

Die SolKubiM Partner stellen das Pilotprojekt der urbanen Algenkultivierung in natürlicher Sole in der SaarowTherme vor und beantworten Fragen rund um das Thema Alge. Unser Ziel ist es, zukunftsweisende nachhaltige Methoden zu entwickeln, um diese Alleskönner für ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten verkosten.

Designstudenten der HTW präsentieren in Kooperation mit food4future die Ausstellung „Gestaltungskonzepte für Lebensmittel der Zukunft“.

Die Teilnahme ist kostenlos, die Plätze jedoch begrenzt.

Wir bitten um eine Anmeldung unter: Solkubim@bad-saarow.de

Freuen Sie sich auf ein erkenntnisreiches, genussvolles Event – und entdecken Sie Algen einmal ganz neu!

SolKubiM Partner



Mir Unterstützung durch:

