



## Gemüse aus dem Meer?

In asiatischen Ländern sind Meeresalgen als gesunde und nachhaltig produzierbare Lebensmittel schon lange fester Bestandteil des Speiseplans. Bei uns in Deutschland ist das sogenannte Meeresgemüse bisher allerdings noch relativ unbekannt und wird in heimischen Küchen wenig genutzt.

Um die allgemeine Akzeptanz von Meeresalgen als Lebensmittel zu erhöhen, sollen Schüler:innen im Projekt *Meer-Essen* unterschiedliche Meeresalgen als Lebewesen, Nutzpflanzen und Nahrungsmittel in spielerischer Weise kennenlernen.

In diesem Gemeinschaftsprojekt des Leibniz-Zentrums für Marine Tropenforschung und dem Schullabor Chemie wird das Meeresgemüse in den Praktikumsräumen des Instituts für Organische Chemie der Universität Bremen wissenschaftlich von den Schüler:innen aus einer biologischen und chemischen Perspektive durchleuchtet und anschließend ausgiebig verkostet.

### Wissenschaftliche Leitung

**Dr. Martina Osmers**

Schullabor der Chemie, Universität Bremen

✉ osmers@uni-bremen.de

**Dr. Lara Stuthmann**

Leibniz-Zentrum für Marine Tropenforschung (ZMT) Bremen

✉ lara.stuthmann@leibniz-zmt.de

☎ +49 (0)421 23800 - 124

Das Projekt wird gefördert durch die **Deutsche Bundesstiftung Umwelt**.

Interessierte Lehrer:innen und Schüler:innen wenden sich bitte an Lara Stuthmann.

Für weitere Informationen zum Projekt scannen Sie folgenden QR-Code



<https://www.leibniz-zmt.de/de/forschung/wissenschaftliche-projekte/meer-essen.html>



# MEER-ESSEN

## Sind Algen & Co. die Zukunft auf unseren Tellern?

Ein Angebot für Schulklassen, Meeresgemüse aus wissenschaftlicher Perspektive kennen zu lernen.

Leibniz-Zentrum für Marine Tropenforschung (ZMT) Bremen

Schullabor der Chemie,  
Institut für Organische Chemie  
Universität Bremen





©Lara Stuthmann

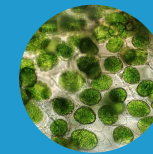


©druckarte

## Die Themen

Wie kann unsere wachsende Weltbevölkerung ernährt werden? Knapper werdende Ressourcen und die Folgen des Klimawandels zwingen schon heute zum Umdenken. Algen und anderes Meeresgemüse können eine gesunde Alternative zu Produkten aus der Landwirtschaft darstellen und werden aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet.

Damit eignet sich Meer-Essen zur Integration in unterschiedliche Schulfächer und bietet Anknüpfungspunkte an verschiedene Lehrplaninhalte.



Biologie



Chemie



Gesellschafts-  
kunde

Im Zuge der Experimente können Schüler:innen verschiedene wissenschaftliche Methoden, Geräte und Arbeitsweisen kennenlernen.

## Das Schullabor der Chemie

In dem modernen Großraumlabor des Instituts für Organische Chemie stehen hervorragend ausgestattete Arbeitsplätze für Gruppen bis zu 30 Schüler:innen zum Experimentieren bereit.

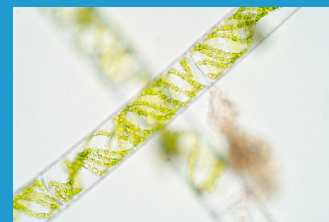
## Leibniz-Zentrum für Marine Tropenforschung (ZMT)

Das Leibniz-Zentrum für Marine Tropenforschung (ZMT) in Bremen ist deutschlandweit das einzige wissenschaftliche Institut, das ausschließlich tropische und subtropische Küstenökosysteme und ihre Bedeutung für Natur und Menschen erforscht. Gemeinsam mit seinen Partnern in den Tropenländern schafft das ZMT eine wissenschaftliche Grundlage für den Schutz und die nachhaltige Nutzung dieser tropischen Küstenökosysteme. In der Arbeitsgruppe Experimentelle Aquakultur wird unter anderem zur Aquakultur von Makroalgen geforscht.

## Besuch im Schullabor

Meer-Essen richtet sich an Schulklassen der **Jahrgangsstufen 5 und 6** und **10 bis 12**. Die Schüler:innen können in Kleingruppen an einzelnen Stationen selbstständig Experimente durchführen. Die Experimente sind an die jeweiligen Jahrgangsstufen angepasst und **modular** aufgebaut, sodass - nach Absprache - auf besondere Schwerpunkte der Klassen oder Leistungskurse eingegangen werden kann. Klassen können das Schullabor im Rahmen des Unterrichtes besuchen. Sprechen Sie uns gerne an.

Zur **Vor- und Nachbereitung** der Experimente im Schulunterricht erhalten Sie vorab umfangreiches Lehr- und Lernmaterial.



©[tonaquatic] via Canva.com; © druckarte

©[louzadart, tao55, Marco Zoppi] via Canva.com