

## Pressemitteilung

Kochkurs zeigt: Algen können mehr als nur Sushi  
Feine Kochkunst trifft auf Wissenschaft

Es wurde in der Küche von Zurbrüggen geschnitten, geputzt und gebraten. Beim Kochkurs „Algen - mehr als nur Sushi“ zeigten die Teilnehmer viel Begeisterung und Engagement, um die fantastischen Algen-Kreationen der japanischen Köchin Atsumi Aumueller nachzukochen.

Unterhaltsame und erstaunliche Fakten zum Thema Algen untermalten die gemeinsame Zubereitung des Fünf-Gänge-Menüs. Die Herner Wissenschaftlerin Dr. Christina Marx versetzte die Kochschüler mit anschaulichen Bildern und vielfältigen Beispielen über Algen in Staunen.

Als Highlight des Abends durften sich die Teilnehmer an der Molekularküche probieren und eine Garnierung für den Nachtisch kreieren.

Diese außergewöhnliche Veranstaltung fand am 06.09.2017 in der Herner Kochschule Zurbrüggen statt und wurde von SolarBioproducts Ruhr mit Unterstützung der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Herne mbH initiiert.

Ein abwechslungsreicher Abend ging mit dem Fazit zu Ende, dass Algen viel mehr können als nur Sushi.

