

## Pressemitteilung

### **Kochen mit Algen ist (k)eine Wissenschaft**

Das Projektbüro SolarBioproducts Ruhr kooperiert mit der Kochschule Zurbrüggen

Wussten Sie, dass Rotalgen in Marmeladen, Eiscremes und vielen anderen Lebensmitteln zu finden sind? In Form von Agar-Agar dienen sie als Binde- oder Geliermittel. Wie vielfältig der Nutzen von Algen ist, wird der Kochkurs Natural Food meets Science zeigen.

Die Kooperation zwischen der Kochschule Zurbrüggen und dem Projektbüro SolarBioproducts Ruhr macht den Kochkurs zu einem außergewöhnlichen Event. Gekocht wird am Samstag, den 29.10.2016 von 12 Uhr bis 16 Uhr in der Herner Kochschule Zurbrüggen.

Während die Köchin Atsumi Aumüller die Teilnehmer mit kreativen Algen-Rezepten versorgt, serviert das wissenschaftliche Pendant SolarBioproducts Ruhr faszinierende Fakten dazu.

Beim gemeinsamen Zubereiten eines vielseitigen Menüs steht der Spaß sowie das unkomplizierte Nachkochen Zuhause im Vordergrund.

Es sind noch Plätze frei, eine Anmeldung unter [www.zurbrueggen.de/kochschule](http://www.zurbrueggen.de/kochschule) ist erforderlich. Es wird ein Unkostenbeitrag von 29 € erhoben.

