



# Algen aus der Oosterschelde

オランダのオースターズヘルデにある入江で収穫されています

Der Meeresarm Oosterschelde liegt im Mündungsdelta von Rhein, Maas und Schelde in der niederländischen Provinz Zeeland. Der Nationalpark „de Oosterschelde“ ist ein Naturschutzgebiet mit ausgezeichneter Meereswasserqualität und daraus resultierend besonders saubere Algen. Diese sind qualitativ wesentlich besser als getrocknete und gesalzene Algen.

Die Verwendung von Algen ist in der japanischen Küche ein sehr wichtiger Bestandteil. Viele Leute wissen aber nicht, dass es auch in Europa eine lange Tradition bei der Verwendung von Algen als Nahrungsmittel gibt. Gerade in der französischen und deutschen Küche sind sie hervorragend geeignet. Es gibt viele Algen, mit denen man experimentieren kann und jede Spezies hat ihren eigenen Charakter, Farbe und ihren eigenen Nährwert, aber vor allem ihren besonderen Geschmack. Was alle Algen gemeinsam haben, ist das besondere Umami-Erlebnis.

Unsere Buch-Empfehlung: Ocean Greens, von Lisette Kreischer und Marcel Schuttelaar

## Japanisches Sargassum シーフードと豆腐の煮込み

- ▣ **Saison:** November bis April
- ▣ **Geschmack:** würziger Algengeschmack
- ▣ **Zubereitung:** blanchieren, dämpfen oder als Tempura
- ▣ **Kombinierbar:** mit Kartoffeln und Fisch. Der kräftige Geschmack harmoniert am besten mit anderen würzigen Speisen.



Sargassum muticum

Frisch geerntet aus der Oosterschelde!

## Meeressalat オオバアオサ

- ▣ **Saison:** Juni bis Dezember
- ▣ **Zubereitung:** Roh anmachen mit Olivenöl oder kurz dämpfen oder blanchieren. Gut geeignet, um Fisch zu umwickeln.
- ▣ **Kombinierbar:** mit Krusten- und Schalentieren

### Empfehlung:

Spülen Sie die Algen in Salzwasser (± 8 % Salz) um eventuelle Unebenheiten zu beseitigen.

Ulva lactuca



**Irish-Moos-Alge トチヤカ**

- ▣ **Saison:** Juli bis Oktober in kleinen Mengen verfügbar
- ▣ **Geschmack:** Leicht salzig; unverarbeitet ist die Irish-Moos-Alge sehr hart
- ▣ **Zubereitung:** Kochen, um als Bindemittel zu benutzen. Die bindenden Stoffe lösen sich in Wasser auf. Auch als Chips zu frittieren.
- ▣ **Kombinierbar:** verwendbar in Pudding oder Aspik



Chondrus crispus

Frisch geerntet aus der Oosterschelde!

**Wakamé ワカメ**

- ▣ **Saison:** Mai bis Juni (wächst bei Wassertemperaturen unter 15°C)
- ▣ **Geschmack:** Nussiges Aroma und mineraler Geschmack
- ▣ **Zubereitung:** Gut geeignet, um Fisch zum Garen im Ofen zu umwickeln.
- ▣ **Kombinierbar:** Fisch mit kräftigem Geschmack. Auch in Kombination mit Schokolade zu empfehlen

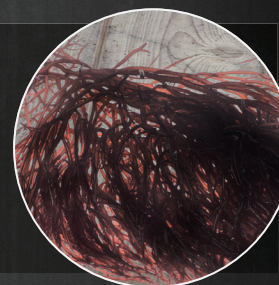


Undaria pinnatifida

Frisch geerntet aus der Oosterschelde!

**Roter Horntang セラミウム・バーガトウム(イギス属)**

- ▣ **Saison:** : Juli bis Dezember
- ▣ **Geschmack:** Fruchtig. Struktur erinnert an Queller (Salicorne)
- ▣ **Zubereitung:** roh verarbeiten, kurz dämpfen oder frittieren in Tempura. Getrocknet und als Puder ein super Salzersatz. Färbt rot.
- ▣ **Kombinierbar:** Sehr viele Kombinationsmöglichkeiten, sowohl herzhaft als süß.



Ceramium virgatum

Frisch geerntet aus der Oosterschelde!

**Schraubenalge ジュズモ属**

- ▣ **Saison:** Bei mildem Winter ganzjährig
- ▣ **Geschmack:** krokant und leicht salzig
- ▣ **Zubereitung:** Roh. Kann à la minute mit Zitronensaft besprenkelt werden.
- ▣ **Kombinierbar:** Als krockanter Gegenpol zu Crèmes, Desserts oder Püree.



Chaetomorpha

Frisch geerntet aus der Oosterschelde!

**Sägetang フクス・セラトウス(ヒバマタ属)**

- ▣ **Saison:** ganzjährig
- ▣ **Geschmack:** Salzig und nussig. Wird weicher durch Erhitzen.
- ▣ **Zubereitung:** Kochen oder im Ofen mit Olivenöl und Sesam als Chips backen.
- ▣ **Kombinierbar:** mit Sojasoße, Gemüse und als nussige Note zu Verschiedenem



Fucus serratus

Frisch geerntet aus der Oosterschelde!

**Codium Grüne Gabelalge イモセミル**

- ▣ **Saison:** Juli bis Dezember
- ▣ **Geschmack:** Sehr voller Geschmack, ein Klassiker
- ▣ **Zubereitung:** Aus Codium wird unter anderem Öl hergestellt
- ▣ **Kombinierbar:** Eignet sich perfekt zum Eis



Codium fragile

**Empfehlung:**

Spülen Sie die Algen in Salzwasser (± 8 % Salz) um eventuelle Unebenheiten zu beseitigen.



Tel.: +49.2154.95 37 60



Zeelandia-vanBelzen.de



fb.me/ZeelandiaVanBelzen