

Unser Engagement

Protect the Ocean

10 Cent jedes verkauften Meeressgarten-Produktes fließen in unsere Firmeninitiative „Protect the Ocean.“ Mit ihr unterstützen wir Projekte, die sich aktiv für den Meeresschutz einsetzen, z. B. den Schutz der Meeresschildkröten in Westafrika und die Bergung von Geisternetzen in der Ostsee.



Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ)

„Gut leben in einer Welt, in der die Wirtschaft im Einklang mit ethischen Werten ist“ – das ist die Vision der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ). oceanBASIS, unser Unternehmen hinter der Marke Meeressgarten, gehört zu den Gemeinwohl-Pionierunternehmen.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Meeressgarten ist Fördermitglied bei Feinheimisch! Damit unterstützen wir die regionale Produktion und Verarbeitung von hochwertigen Lebensmitteln aus Schleswig-Holstein. Wir freuen uns über den engen Austausch mit Partnern, die die gleichen Werte teilen wie wir: Nachhaltigkeit, Ökologie und Verantwortung für unsere Region.

Stiftung Drachensee, Kiel

Zur Abfüllung und Konfektionierung unserer Meeressgarten-Algen arbeiten wir erfolgreich mit den Werkstätten für Menschen mit Behinderungen der Stiftung Drachensee zusammen. So leisten wir gemeinsam einen Beitrag für mehr Teilhabe.



WIR SIND FÖRDERMITGLIED



Die schönste Verbindung von gesunder Ernährung und nachhaltigem Meeresschutz

Eat. Drink. Care Now!

Meeressgarten-Algen sind:

- ✓ nachhaltig geerntet, schonend an der Luft getrocknet und biozertifiziert
- ✓ von Natur aus vegan, lactose- und glutenfrei
- ✓ reich an Vitalstoffen wie Meeresmineralien und Jod
- ✓ vielseitig verwendbar – perfekt für die kreative Küche
- ✓ umweltfreundlich verpackt



m

meeressgarten

Eat. Drink. Care Now!



Wir schützen die Meere.
Machen Sie mit.
www.protect-the-ocean.de

oceanBASIS GmbH

Tiessenkai 12, 24159 Kiel-Holtenau
T +49(0)431.97 99 47-10 F +49(0)431.97 99 47-11
E info@meeressgarten.com
www.meeressgarten.com



Natürlich Meer essen

Bio-Algen aus dem Meer für eine
vitalstoffreiche und vielfältige Ernährung

m

meeressgarten

Eat. Drink. Care Now!

Meeresgarten Bio-Algen, vielseitig und gesund

Meeresgemüse ist in Deutschland vor allem in Form von Sushi bekannt und beliebt. Speisealgen ergänzen aber auch in anderen Varianten immer öfter unseren Speiseplan, denn sie passen zu sehr vielen Gerichten und enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Meeresalgen sind ein natürlicher Lieferant von Ballaststoffen und Proteinen und überaus reich an Mineralstoffen und Spurenelementen. Dazu enthalten sie Vitamine – u. a. B12 – und viele essentielle Aminosäuren.

Zudem nimmst Du mit jeder kleinen Prise Meer natürliches Jod zu Dir. Gerade für die vegane oder vegetarische Ernährung bieten Algen mit ihren Nährstoffen eine wertvolle Ergänzung.



Du möchtest nicht nur Dir, sondern auch der Umwelt etwas Gutes tun? Wir von Meeresgarten haben den Anspruch, nachhaltig zu wirtschaften. Unsere Algen stammen aus biozertifizierter Ernte in Europa. Auch eine umweltfreundliche Verpackung ist uns wichtig: Faltschachteln aus recyceltem Papier, Innentüte aus Zellulose.



HERZBLUT – Bio Dulse (Lappentang)

getrocknete Algenflakes

Eine Rotalge mit lebhaft braunroter bis purpurner Farbe und einem kräftigen, meerigen Geschmack

Verwendung: pur oder geröstet, im Salat oder zum Würzen warmer Speisen



KRAFTPAKET – Bio Kombu Royal (Zuckertang)

getrocknete Algenflakes

Eine jodreiche Braunalge mit feiner, süßlich-nussiger Note, die den beliebten Umami-Geschmack auslöst

Verwendung: als Backzutat, für Desserts und zum Würzen von Speisen, insbesondere von Fisch; sollte wegen des hohen Jodgehaltes vor dem Verzehr für ca. 10 min in kaltes Wasser eingelegt werden



FREIGEIST – Bio Meeresspaghetti (Riementang)

getrocknete Algensticks

Eine Braunalge, deren sehr lange, schmale Bänder an die bekannte Pasta-Sorte erinnern

Verwendung: passt zu warmen Gerichten ebenso wie zum Salat; für Rohkost bzw. Salat vor Verzehr ca. 10 min in kaltem Wasser einweichen



GLÜCKSGRIFF – Bio Meeresalgensalat

getrockneter Algenflakes-Mix

Eine wohlschmeckende Mischung aus Dulse, Meersalat und Nori

Verwendung: als Streuwürze in Salaten, Suppen, warmen Gerichten wie z. B. Omelette, Reis und als Backzutat in Brot oder Muffins



Weitere leckere Rezepte unter www.meeresgarten.com

Algen essen leicht gemacht

Unsere Tipps für Deine Küche:

- **HERZBLUT** (*Dulse-Flakes*) kurz vor Ende der Garzeit in die **Gemüse- oder Pilzpfanne** streuen
- **KRAFTPAKET** (*Kombu-Flakes*) als salziges Extra auf süßem Dessert (z. B. Schokomousse oder Eis)
- **FREIGEIST** (*Algensticks*) 10-15 min in kaltem Wasser einweichen und in Öl **anbraten**, mit Sojasauce ablöschen und Sesam würzen oder: in einer Essig-Öl-Mischung **marinieren** und im Salat verwenden (z. B. Karotten- oder Gurkensalat)
- **GLÜCKSGRIFF** (*Algenflakes-Mix*) als Topping aufs **Brot** oder Deinen **Lieblingssalat** streuen