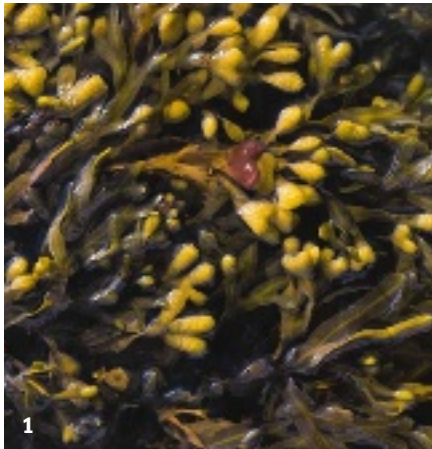


Kristian Ottesen erntet
an der dänischen
Ostseeküste
frischen Blasentang

Auf den Grund gegangen

Was seit Urzeiten in der dänischen Ostsee wächst, haben Kristian und sein Vater Bjarne Ottesen neu entdeckt: Algen. Gemeinsam verarbeiten sie die Wasserpflanzen zu Feinkost

TEXT SARINA HUNKEL FOTOS OLIVER WOLFF



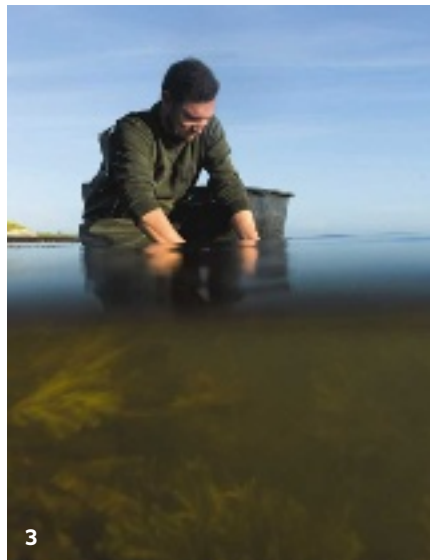
1

Erst gab es sie nicht, dann kamen sie vereinzelt. Jetzt sieht man hier gelegentlich Scharen von Menschen, die mit Gummistiefeln und Anglerhosen bekleidet durch das flache Wasser stapfen. An jenem Küstenabschnitt, der als geografischer Mittelpunkt Dänemarks gilt. Sie halten Scheren in den Händen, Gartenscheren mit langen Klingen. Heute, an einem lauen Septembermorgen, taucht nur einer auf, Kristian Ottesen. Er ist für das Phänomen verantwortlich, das sich hier seit etwa drei Jahren abspielt: Algenernte.

Die Morgensonne spiegelt sich in der ruhigen Ostsee. Kristian Ottesen kniet im Wasser, hantiert mit seiner Schere am Meeresboden herum und holt eine Handvoll Algen an die Oberfläche. „Das ist die Zukunft auf unseren Tellern“, sagt er. Die Zukunft fühlt sich glitschig an und schmeckt ziemlich salzig. „Blanchiert, gebacken, getrocknet oder gedämpft sind Algen eine Delikatesse“, erklärt der 35-Jährige, dem in dänischer Manier duzen näherliegt als siezen. Mit einem leisen Platsch landet das Grünzeug in der Plastikkiste, die hinter ihm im Wasser auf und ab schaukelt.



2



3

Als er genug gesammelt hat, stieft Kristian mit der Ernte über den dicken Algenteppich, der sich durch das stürmische Wetter in den vergangenen Wochen an der Küste gebildet hat. Er geht die Düne entlang, verfrachtet Kiste und Funktionskleidung auf der Ladefläche seines schwarzen Lieferwagens, auf dem mit fetten Druckbuchstaben „Nordisk Tang“ steht. So lautet der Name des Unternehmens, das er 2014 zusammen mit seinem Vater hier in Grenaa – einem 14500-Einwohner-Dorf bei Aarhus – gründete, und in dem Algen zu Feinkostprodukten verarbeitet werden.

Vor Grenaa war es Shanghai. Hier lebte Kristian zehn Jahre lang, studierte und arbeitete. Sein Vater Bjarne Ottesen, ebenfalls ein Duzer und obendrein

- 1** In der Ostsee wächst Blasentang, aus dem „Nordisk Tang“ Algensalat und Pesto zubereitet
- 2** Die Algen an der Küste von Grenaa sind für jeden zugänglich. Im Norden hat Kristian Ottesen eigens angelegte Algenfelder
- 3** Nachhaltigkeit ist Kristian wichtig. Deshalb erntet er nur die frischen Triebe und niemals die ganze Pflanze

Biologe, nahm seinen Sohn einmal mit nach Shanghai auf eine Forschungsreise. Und der wollte dann nicht mehr weg von dort. Vater Bjarne lebte derweil mit seiner Frau Mette auf einer Insel im Norden Dänemarks. Während eines Strandspaziergangs dachte er über die Algen nach, die so konsequent aus dem Boden sprießen wie Restaurants in Kopenhagen. Damit sollte doch etwas Sinnvolles anzustellen sein, dachte Bjarne. Er begann zu recherchieren und fand heraus, dass früher Algen durchaus gegessen wurden. Wikinger beugten damit sogar Skorbut vor. Kurzentschlossen gründete der 67-Jährige ein Unternehmen, um mit skandinavischen Algen als Lebensmittel zu experimentieren.

Ganz pur: Die Trüffelalge verleiht dem Püree eine elegante, kräftige Würze



Trüffelalge mit Kartoffelpüree

* EINFACH, RAFFINIERT, VEGETARISCH

Für 2 Portionen

- 500 g mehligkochende Kartoffeln (z. B. Bintje)
- 30 g Butter
- Salz
- Muskat
- 150 ml Milch
- 1–2 TI Tang-Trüffel (siehe Zutaten-Info)

1. Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten kochen.
2. Milch mit Butter erwärmen und mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln abgießen und auf der heißen Herdplatte kurz ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen Topf pressen. Heiße Butter-Milch mit dem Schneebesen unterrühren und das Püree glatt rühren.
3. Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Geschmack mit jeweils ½–1 TI Tang-Trüffel bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

PRO PORTION 6 g E, 15 g F, 35 g KH = 312 kcal (1309 kJ)

Zutaten-Info Sie bekommen die Tang-Trüffel in einem Döschen von 10 g für 7,99 Euro über www.delinero.de*

Für Sohn Kristian war das Thema Algen kein gänzlich neues. Immerhin hatte er in China reichlich davon gegessen, denn in China sind Algen auf dem Tisch so selbstverständlich wie das Salz in der Ostsee. Vor allem wegen ihres hohen Gehalts an wertvollen Inhaltsstoffen – etwa Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Iod – haben Algen dort einen hohen Stellenwert. Wenn Kristian nicht gerade aß, koordinierte er die Produktion in einem großen Textilunternehmen.

Auch dänische Sterneköche interessieren sich für die Trüffelalge

Und doch wollte er eigentlich nur eines: essen. Und zwar nachhaltig und innovativ. „Da kam das Projekt meines Vaters gerade recht.“

Die Sonne steht mittlerweile hoch über der Landstraße, auf der Kristian Richtung Westen fährt. Die Wiesen leuchten in sattem Grün, die Holzhäuser in Schweden- oder besser: Dänenrot. Kristian erreicht den Hafen von Grenaa und hält vor einem Fischladen: „Frisk Fisker“. Draußen sitzen Fischer und Industriearbeiter vor dampfenden Fischbällchen. Drinnen grüßt man sich herzlich. In den Auslagen reihen sich Räucherfische, in der Glasvitrine Einmachgläser. Und da ist er wieder, der Schriftzug, der schon den Lieferwagen zierte. Nur ist er hier kleiner und fein säuberlich auf ein Etikett gedruckt. Daneben kann man lesen: Tang-Pesto, Tang-Salz, Tang-Senf. Und: „Tang Trøffel“ – Trüffelalge.

Der Preis für das Glas kommt dem von schwarzen Trüffeln gleich. „Trüffelalgen sind Schmarotzer“, sagt Kristian. „Es dauert Stunden, sie von den Blättern der anderen Algen zu pflücken. Hinterher trocknen wir sie nur noch vorsichtig.“ Als er das Glas aufschraubt wird klar, dass der Name nicht zufällig gewählt ist. Der kräftigwürzige Trüffelduft ist sofort präsent. Sterne-Restaurants interessieren sich für diese Rarität, darunter das „Noma“ in Kopenhagen, das demnächst mit neuem Konzept wieder eröffnet.

Mit einer Fischplatte fährt Kristian zur Fabrik, einer ehemaligen Käserei. Dort warten hungrige Mitarbeiter auf ihn. Sie haben heute Vormittag Algensalat für ein dänisches Start-up fertig gemacht. Fermentierten Flügel- und Zuckertang haben sie mit Mirin, Öl und Sesam

Rezept: Jürgen Büngener; Foto: Jorma Gottwald; Styling: Isabel de la Fuente, Anka Rehbock
* Delinero ist ein Unternehmen von Gruner+Jahr, dem Verlag, der auch an E&T bzw. der G+J Food & Living GmbH & Co. KG beteiligt ist.



Vor dem Blanchieren kontrolliert Kristian Ottesen die Qualität des Blasentangs



1

1 In der Versuchsküche entwickelt Kristian Ottesen die Rezepte für seine Gewürze und Pestos. Mutter Mette verkostet mit.
2 Lappentang, Zuckertang und roter Hautflügeltang (v. l.)
3 Von Pesto bis Aquavit reicht das Angebot von „Nordisk Tang“. Ausgewählte Produkte, etwa Senf, Pesto und die Trüffelalgen, können Sie über www.delinero.de bestellen.



2



3

eingelegt und in Schalen verpackt. Im Gegensatz zu Wakamesalat, den man aus Sushi-Läden kennt, ist dieser leicht bitter, sauer und weniger süß. Außerdem kam aus Berlin eine Pesto-Bestellung herein, die das Team am Nachmittag beschäftigen wird. Kristian stellt die Kiste mit den frisch geernteten Algen dafür in den Produktionsraum.

Der Tisch ist für sieben Personen eingedeckt. Auch Mette isst mit, Kristians Mutter. Sie kümmert sich bei „Nordisk Tang“ um die Logistik. Neben dem Fisch vom Hafen liegen ofenfrische Baguettes und verbreiten einen so verführerischen Duft, dass man die triste Konferenzraum-atmosphäre glatt vergisst. Dazwischen stehen Gläser mit Pesto, Senf und Gewürzen aus der eigenen Produktion.

Die Rezepturen dafür hat Kristian selbst entwickelt. Die Versuchsküche befindet sich im hinteren Fabrikteil.

Er koche leidenschaftlich gern, erzählt Kristian. „Dabei kann ich mich gut entspannen.“ Fast alle Zutaten für die Pestos und Gewürze stammen aus der Umgebung. Käse, Sonnenblumenkerne, Kräuter. „Ich habe ein Talent, Aromen zu kombinieren“, sagt er. Trotzdem seien Algen eine Herausforderung. Sie schmecken salzig, mal bitter und vor allem „umami“, jene fünfte Geschmacksrichtung, die mit „schmackhaft, würzig“ übersetzt wird. Bei der Verarbeitung sollen möglichst viele Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Die Forschung dahinter übernehmen Universitäten und Forschungszentren, mit denen „Nordisk Tang“ kooperiert. Auch Bjarne forscht. In Dänemark gilt er inzwischen als der Algenexperte schlechthin.

Seine Produkte möchte Kristian langfristig für jeden zugänglich machen – geschmacklich und preislich. Dahinter

steckt kein ökonomischer Gedanke, sondern eine Vision: Sollten die Produktionsflächen an Land nicht mehr für die Welternährung ausreichen, könne auf die in Gewässern zurückgegriffen werden. Eine nachhaltige Algenernte erhöhe sogar die Biodiversität im Meer.

Für morgen hat sich eine Gruppe Pfadfinder angemeldet. Mit ihnen wird Kristian an jenem Küstenabschnitt entlangstapfen und über das Algensammeln referieren. Uns verrät er: „Am Ende des Tages träume ich davon, irgendwann einmal als derjenige zu gelten, der eine große Bewegung maßgeblich vorangebracht hat.“



»e&t«-Redakteurin **Sarina Hunkel** liebt asiatischen Algensalat und war überrascht, wie viel besser der frische aus der Umgebung schmeckt.

„MÄLZERS BISHER PERSÖNLICHSTES – UND BESTES – KOCHBUCH.“

Essen & Trinken



Gewinnen Sie eines
von **10 SIGNIERTEN**
EXEMPLAREN:

[www.mosaik-verlag.de/
1maelzer](http://www.mosaik-verlag.de/1maelzer)