



## Cádiz präsentiert eine Tour für Touristen rund um die Algen des Atlantiks

### Algenernte in den Salzsümpfen, köstliche Menüs und Algentherapie runden das Programm ab

Ogonori, Aonori, diese Algen sind nicht nur schmackhaft und gesund, sondern auch eine Inspiration in der Bucht von Cádiz. *Compuertas Parque Natural* bietet eine Tour an, bei der die Algen des Atlantiks die Hautdarsteller sind. Es handelt sich hierbei um Aktivitäten, die eine Algenernte in den Salzsümpfen, einen Besuch in dem zuständigen Exportunternehmen, eine kulinarische Geschmacksprobe und eine Algentherapie beinhaltet.

Die Tour beginnt schon sehr früh mit der Algenernte im sumpfigen Küstenland von San Fernando, danach wird das Besucherzentrum des Naturparks der Bucht von Cádiz aufgesucht. Hier bestimmen nicht Tag und Nacht den Lebensrhythmus, sondern Ebbe und Flut und eine an eine extreme Umgebung angepasste Flora und Fauna. Die Algen leben hier in einem natürlichen Umfeld aus Wasser und Salz.

Während der Tour tragen die Teilnehmer Neoprenanzüge und bewegen sich im Schlamm während sie im sumpfigen Küstengebiet Ogonori, Aonori oder Queller ernten. Bei Queller handelt es sich um eine Pflanze, die am Rande der Salzgrube wächst und die, da sie einer Feldpflanze so ähnlich sieht, auch Meeresspargel genannt wird. Anschließend werden die Algen zu dem Unternehmen *Suralgae* gebracht, wo sie per Hand gereinigt und frisch zubereitet werden. Getrocknet oder in Salz eingelegt bietet hier somit auch die Küche das typische Aroma, den einmaligen Geschmack und die unvergleichliche Textur des Meeres an, ob nun als Gewürz oder als Besonderheit eines Gerichts. Hier wird auch eine Algenprobe der Sinne durchgeführt, bei der die Unterschiede und Merkmale der Algen aufgezeigt werden.

Am Strand sind normalerweise grüne Algen, aber auch rote, braune, weiße und blaue zu finden. Einige dieser Algen sind viel typischer als wir denken, da sie zum Beispiel zur Herstellung von Gelatine verwendet werden.

Aber die Algen der natürlichen Salzsümpfe von San Fernando sind im Unterschied zu anderen Algen aus dem Atlantik besonders schmackhaft „da sie hier kräftiger wachsen, mehr Sonne genießen können und außerdem geschützt sind, so dass sie sich besser entwickeln können als im offenen Meer. Daher haben diese Algen eine stärkere Färbung und einen intensiveren Geschmack.“.

Nahe an *Suralgae* gelegen befindet sich *Casa Miguel*, auch in San Fernando, wo der junge Koch Miguel Ángel López in einem familienbetriebenen Restaurant mit typischer andalusischer und mit Blumen überhängter Terrasse so anregende Speisen wie Aonori gefüllt mit in Knoblauch gebratenen Garnelen, Paella mit Meeresfrüchten gewürzt mit Algen oder ein Pfannengericht mit Garnelen und Meeresspargel zubereitet. *Compuertas* hat kürzlich auch das *Restaurant 210* aufgenommen, unter der Leitung von Mauro Barreiro, einem renommierten Koch der Provinz. In beiden Restaurants kann man diese Köstlichkeiten genießen.

Die Tour endet mit einer Algentherapie in Cadiz, die aufgrund der Vitamine, Spurenelementen und Polysaccharide der Algen auf der Haut frisch und wohltuend wirkt.

Algen weisen in angemessenem Maße alle Bestandteile auf, die der menschliche Körper benötigt.

*Compuertas* bietet eine Wochenendtour mit Unterkunft im Hotel *H2 Salymar* in San Fernando an, damit Sie die Welt der Algen eingehend kennenlernen können.

[www.compuertas.es](http://www.compuertas.es)  
[www.suralgae.com](http://www.suralgae.com)