

Algen sind nur bekannt als Sushi-Zutat und Spirulina? Algen sind so viel mehr: als wahres **Multitalent** haben sie mit ihren zahlreichen **positiven Eigenschaften** vor allem in der **gesundheitsbewussten Ernährung** ein enormes **Zukunftspotenzial** und sind eine **kulinarische Bereicherung**. Was man mit Algen alles zubereiten kann, erfahren Sie in der ersten Qualifizierung zum „**Algensommelier (IHK)**“. Lassen Sie sich **überraschen, lernen und experimentieren** Sie gemeinsam mit Algenprofis.

Hier erfahren Sie mehr zur finanziellen Förderung:



Wir freuen uns auf Sie:



Ich bin Kirstin Knufmann,
Produktentwicklerin und Autorin.
Von mir erfahren Sie alles über eine genussvolle und gesunde Ernährung mit Algen.



Ich bin Oliver Skoluda,
Küchenchef und Sommelier-experte. Ich zeige Ihnen praktisch, was man mit dem Multitalent Alge in der Küche alles machen kann.



Ich bin Jörg Ullmann,
Diplom-Biologe und Algen-spezialist. Ich bringe Ihnen alles rund um das Thema Algen bei.



Ihr Ansprechpartner
Christian Jahr
christian.jahr@ibamd.de
0391 50548-295

13.04.-20.05.2026,
54 Unterrichtsstunden
montags u. dienstags
9:00-12:15 Uhr (online)
3 Abschlusstage 9:00-16:45
Uhr (Präsenz)

Algen-Sommelier (IHK)

*Gesunde Ernährungsvielfalt
mit Geschmack.*



Die Inhalte:

Im Modul 1 Grundlagen (8 Ustd.)

vermitteln Ihnen renommierte Algen-Experten umfangreiches Wissen aus den Themengebieten Geschichte und Bedeutung der Alge, die Anbauggebiete sowie die Algenproduktion. Schwerpunkt dieses Moduls ist die Alge an sich, ihre Anbau- sowie Ernte- und Verarbeitungsmethoden.

- Bedeutung der Algen für uns Menschen (Sauerstoff, Primärproduzent...)
- Bedeutung der Algen als Lebensmittel (gestern, heute & morgen)
- Taxonomie, Arten, Trivialnamen
- Vorkommen, Anbau und Prozessierung

Im Modul 2 Algen und Gesundheit

(12 Ustd.) wird das Wissen um die Eigenschaften der Alge und ihre Wirkung auf die menschliche Gesundheit thematisiert. Sie lernen u. a. Die Qualitätsmerkmale von Algen kennen, ihre ernährungsphysiologische Bedeutung sowie mögliche Einsatz- und Verwendungsmöglichkeiten.

- Ernährungsphysiologische Bedeutung/ Gesundheitliche Aspekte/ Algentoxine Sensorik, Organoleptik
- Einsatzfelder Gastronomie, Ökotrophologie
- Qualitätsparameter, -standards und Lebensmittelsicherheit

Im Modul 3 Rechtliche Aspekte und Nachhaltigkeit (16 Ustd.)

behandeln wir u. a. die rechtlichen Aspekte und ordnen Algen in das Thema Nachhaltigkeit ein.

- Lebensmittelrecht/Novel Food Deklarationspflichten
- Nachhaltigkeit, Klimabilanz, ökologischer Fußabdruck
- Vermarktung/ Kommunikation

Im Modul 4 und 5 Praxisworkshop Algenküche: Experimentieren und Zubereiten (16 Ustd.)

wechseln Sie in den letzten zwei Modulen nun in die Praxis. Es wird experimentiert, ausprobiert und zubereitet. Sie machen sowohl einen Ausflug in die traditionelle als auch in die moderne Algenküche, lernen Produkte und deren Verwendung kennen und sehen am eigenen Beispiel, was Alge alles kann. In praktischen Übungen wird das Erlernte erlebt und geübt.

- Experimente, Erlebnisgastronomie, Aktionen
- Traditionelle Algenküche, weltweit
- Moderne Algenküche
- Harmonie zwischen den Speisen
- Makrobiotik
- Vegan (Jod, B12, Geruch, Geschmack...)

Im Anschluss an diese Weiterbildung und erfolgreich bestandenen Abschlusstest besitzen Sie umfangreiches Know-how rund um das Thema Algen in der Ernährung und können dies mit dem IHK-Zertifikat nachweisen.



(c) IMG_Anna Kolata

Unser IHK-Zertifikatslehrgang „Algensommelier (IHK)“ hat beim BESTFORM Award 2025 - Kreativpreis des Landes Sachsen-Anhalts - den 3. Platz in der Kategorie Product belegt.

<https://bestform-sachsen-anhalt.de/die-preistraeger/>

**Direkt zur
Anmeldung:**

<https://www.ihk-bildungsakademie-md.de/bildungsangebote/details/neu-algensommelier-ihk.7182.html>



In Kooperation mit:



**IHK Bildungsakademie
Magdeburg GmbH**