

Verwendung von Braunalgen.

Aus Braunalgen werden [Alginate](#) gewonnen, die als [Gelbildner](#) Verwendung finden. Alginate sind ein Nebenprodukt bei der Gewinnung von [Jod](#) aus Meeresalgen im Nassverfahren. Wegen der vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten werden Alginate auch direkt für die Verwendung in der Lebensmittel- sowie der Pharma- und Kosmetikindustrie aus den Braunalgen extrahiert. Mit [Trawlern](#) werden dafür Braunalgen der Gattungen [Macrocystis](#), [Laminaria](#), [Ascophyllum](#), [Sargassum](#), [Ecklonia](#), [Lessonia](#) und [Durvillea](#) geerntet.

Einige Arten werden auch gegessen, so [Kombu](#) ([Saccharina japonica](#) und andere [Saccharina](#)-Arten), [Wakame](#) ([Undaria pinnatifida](#)) und [Cochayuyo](#) ([Durvillaea antarctica](#)).

Das Verbrennen des Seetangs, um [Kalzium](#)-, [Iod](#)- und [Alkali](#)-reiche [Asche](#) (englisch: [kelp](#)^[8], nicht zu verwechseln mit den im Deutschen manchmal als Kelp bezeichneten Riesentangen) für die [Glas](#)- und [Seifenindustrie](#) herzustellen, wurde im 17. Jahrhundert in Frankreich begründet und 1719 von James Fea auf [Orkney](#) eingeführt.^[9] Das seichte Küstenwasser und die lange Küstenlinie machen die Nordinseln der Orkney, besonders [North Ronaldsay](#), [Sanday](#) und [Stronsay](#), zu idealen Plätzen. Der Tang wurde bei Ebbe von den Felsen geschnitten oder nach Stürmen an Land gesammelt. An der Spitze der Produktion liegend, erzeugte Orkney jährlich mehr als 3.000 Tonnen. Der Kelp-[Boom](#) dauerte nur 50 Jahre, von 1780 bis 1830. Als in den 1840er Jahren Jod gefragt war, erwachte die Kelp-Industrie noch einmal auf tieferem Niveau.^[10]

In der Ernährung spielen die Braunalgen, wie alle essbaren Algenarten bei uns noch keine grosse Rolle. Da sind uns vor allem die Japener weit voraus. Aber si finden auch bei uns vermehrt Aufmerksamkeit, zumal wir auch an der Nordsee eine essbare Art haben, den Queller..

Nutzung des Quellers.]

Insbesondere [Europäischer Queller](#) und [Salicornia bigelovii](#) sind essbar und wohlschmeckend,^{[5][6]} wenn auch recht salzig. Sie sind eher im gastronomischen Bereich oder im Großhandel erhältlich. In den [Niederlanden](#) ist Queller unter dem Namen [zeekraal](#) im Supermarkt erhältlich, in Großbritannien als [samphire](#). Er wird blanchiert, kurz angebraten oder roh verzehrt, und ist unter anderem als Beilage zu Fisch und als Salat sehr geschätzt.

Auch überwinternden [Gänsen](#) (Anserinae) dient Queller als Nahrung, in Europa vor allem der [Nonnengans](#) und der [Ringelgans](#).^[7]

Hier der Link zu Wikipedia für Interessierte:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Queller>

Weitere Infos findet ihr wieder mal bei Wikipedia unter diesen Link, der das Algen reecht ausführlich abhandelt:

https://de.wikipedia.org/wiki/Alge#Weitere_Anwendungen

Auf dieser Seite ist dieser Link besonder interessant:

https://de.wikipedia.org/wiki/Alge#Erzeugung_und_Nutzung_von_Algen

In dem Artikel werden auch „Spirulettchen“ oder „Spirulina“ genannt.
Hinlänglich bekannt sind diese „Dinger“ ja von jedem Einkaufsender im Fernsehen, wo sie
regelmäßig „wie Sauerbier“ angeboten werden.
Es sind NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL – und meine Abneigung gegen sie ist
mittlerweile hinlänglich bekannt!!!



Aber trotzdem hier ein Auszug aus der Seite:

Nahrungsergänzung[[Bearbeiten](#) | [Quelltext bearbeiten](#)]

Bei Spirulina-Produkten als Nahrungsergänzungsmittel wird der [Eiweißgehalt](#) und [Vitamin B₁₂](#)-Gehalt ausgelobt. Die Dosis, die über Nahrungsergänzungsmittel bei Einnahme der höchsten empfohlenen Dosis aufgenommen wird, ist jedoch so gering, dass sich die ergänzende Eiweißzufuhr in der Regel kaum bemerkbar macht. Das manchmal gesondert ausgezeichnete [Chlorophyll](#) findet sich in jedem Lebensmittel mit grünen Pflanzenteilen.^[8] Die Auslobung von Vitamin B₁₂ gilt als [irreführende Werbung](#).^[11]

Die [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit](#) kam nach Auswertung der vorgelegten Studien von Herstellern zu dem Schluss, dass Spirulina-Kapseln keine Auswirkung auf die Glucose-Konzentration im Blut bei [Diabetikern](#) besitzen. Nach der [Health-Claims-Verordnung](#) dürfen die Nahrungsergänzungsmittel diesbezüglich nicht mehr beworben werden.^[12]

Bedeutung als Nahrungsmittel

Die Bezeichnung „Nahrungsergänzungsmittel“ für Spirulina ist irreführend. Ebenso kann jedes Gemüse, das nicht alle Nährstoffe enthält, willkürlich als Nahrungsergänzung bezeichnet werden.

Spirulina wurde 1974 von der [WHO](#) als „Bestes Nahrungsmittel der Zukunft“ bezeichnet.^[13] Die [FAO](#) erinnerte in 2008 an die Bedeutung von Spirulina und forderte alle Nationen auf, den Anbau weiterzuentwickeln und zu intensivieren.^[14] Die Vereinten Nationen haben die Organisation IIMSAM gegründet, die den Anbau von Spirulina weltweit zur Bekämpfung von Hunger und Unterernährung fördert.^[15]

Gesundheit

In der [Alternativmedizin](#) werden Spirulinapräparaten mögliche Effekte gegen Krebs, Viren und [Allergien](#) nachgesagt.^{[16][17]}

Die Anwendung von Spirulina-Präparaten senkt möglicherweise die [Cholesterin](#)-Konzentration im Blut. Bei den durchgeführten Studien traten jedoch nur geringe Effekte zu Tage, die jeweilige Anzahl der Probanden bei den Studien war zu gering oder das Studiendesign schlecht, so dass bislang wenig verwertbare Ergebnisse vorliegen.^[9]

Dokumentiert ist auch die [immunmodulierende](#) Wirkung von Spirulina u. a. bei Allergien als Mastzellinhibitor – Spirulina hemmt die Freisetzung von [Histamin](#) aus [Mastzellen](#).^{[18][19]} [Kyoko](#)

[Ishii et al.](#) demonstrierten den positiven Einfluss von Spirulina auf die [Immunglobulin-A](#)-Sekretion und damit die Verbesserung der Immunkompetenz und Abwehrfunktion im Speichel.^[20] Eine aktuellere [doppelblind placebo](#)kontrollierte Studie in der Türkei belegt eine signifikante Effizienz von Spirulina bei der Behandlung von Patienten mit allergischem Schnupfen. Bei guter Verträglichkeit wurden die Symptome einschließlich Sekretmenge, Niesen, geschwollenen Schleimhäuten und Juckreiz deutlich gebessert.^[21] In einer weiteren randomisierten, doppelblind placebokontrollierten Studie nahmen die Probanden 12 Wochen täglich 1 g bzw. 2 g Spirulina. Es zeigte sich, dass die Spiegel von [Interleukin-4](#), das bei [Immunglobulin-E](#)-vermittelten Allergien eine verstärkende Rolle spielt, um etwa 32 % gesenkt werden konnten.^[22] Darüber hinaus konnte 2011 in einer Studie eine antivirale Wirkung von Spirulina gegen das [Epstein-Barr-Virus](#) nachgewiesen werden.^[23] Eine [Meta-Analyse](#) vermutete einen positiven Einfluss auf verschiedene Parameter, kritisierte jedoch die bis 2008 vorhandenen Studien als von schlechter methodischer Qualität und nicht ausreichend für eine Beurteilung.^{[24][25]}

Hier der link zur Seite – es lohnt sich, da mal „durchzuackern“

<https://de.wikipedia.org/wiki/Spirulina>