



*Halophyten*  
*Portraits & Rezepte*  
**2024**



Salzpflanzenkläranlage, schwimmende Gewächshäuser und schwimmende Pflanzeninseln: Die Einsatzorte von salztoleranten Pflanzen, den Halophyten, sind vielfältig. Sie können in Salzwasser wachsen und dabei überschüssige Nährstoffe aus eutrophierten Küstengewässern und dem Abwasser landgestützter Aquakulturanlagen aufnehmen. Die geernteten Pflanzen können beispielsweise in der Naturmedizin oder Kosmetik genutzt werden.

Und einige Halophytenarten schmecken sogar gut!

In diesem Kalender haben wir für Sie Rezepte mit salztoleranten Pflanzen zusammengestellt. In den Pflanzenportraits erfahren Sie mehr über die Pflanzenarten, ihre Besonderheiten und wie Sie sie einfach im Garten kultivieren können.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



## Hinweis zu den verwendeten Halophyten



Die im Kalender vorgestellten und in den Rezepten verwendeten Pflanzen wachsen in einem sensiblen Lebensraum, in Küstensalzwiesen und Dünen. Nicht nur die Pflanzen selbst stehen teilweise unter Naturschutz, auch die Lebensräume, in denen sie wachsen, sind geschützte Biotope, die wichtige Rast- und Brutplätze für Vögel bieten und zudem dem Küstenschutz dienen und nicht betreten werden dürfen.

**Bitte ernten Sie die Pflanzen daher nicht in der Natur.**

Im Kalender werden in den Pflanzenportraits Tipps zur Kultivierung und Pflege der Halophyten gegeben. Bezogen werden können Samen und Jungpflanzen beispielsweise unter [www.biostauden-tb.de](http://www.biostauden-tb.de)

### Kultivierung von Salzpflanzen

Salzpflanzen schmecken besonders würzig, wenn sie mit Salzwasser gegossen werden. Damit das Salz sich nicht im ganzen Garten verteilt, empfiehlt sich die Kultivierung in Pflanzkübeln. Füllen Sie beim nächsten Strandbesuch ein paar Handvoll des angespülten Treibsels in einen luftigen Beutel, damit er nicht schimmelt, und arbeiten Sie den Strandanwurf in die Erde ein.

Das bringt Salz und eine ordentliche Portion Dünger in den Kübel.



*Wurzelbrot mit Stranddreizack und  
Salzwiesen-Kräuterquark*

# Januar

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4 ☾	5	6	7
8	9	10	11 ●	12	13	14
15	16	17	18 ☾	19	20	21
22	23	24	25 ○	26	27	28
29	30	31				

## Zutaten für 3 Brote

390 g Wasser  
0,5 g Frischhefe  
575 g Weizenmehl (550er)  
25 g Olivenöl  
12 g Salz (3 gestrichene Teelöffel)  
1 Bund Stranddreizack

## Kräuterquark

250 g Quark (40% Fettgehalt)  
1 Bund Salzwiesenkräuter (z.B. Strandaster und Strandmelde)  
etwas Milch

## Backzeit

25 Minuten bei 230 °C Ober-/Unterhitze

## Zubereitung der Brote

Die Frischhefe im Wasser auflösen, Mehl, Olivenöl und Salz zugeben und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 20-24 Std. in der Schüssel lassen und mit einem sauberen Handtuch abdecken. In den ersten 16 Stunden 2-3-mal den Teig dehnen und falten, um das Teiggerüst zu entwickeln. Die letzten 4-6 Stunden den Teig ruhen lassen, damit er schöne Poren entwickelt. Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, und 2 Backbleche im Ofen mit erhitzen. Gut ist es, wenn eines der Bleche etwas tiefer ist.

## Brot füllen

Für die Füllung die Stranddreizack-Blätter waschen und wie Schnittlauch in ca. 0,5 cm Stückchen schneiden. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine dick bemehlte Arbeitsfläche schieben, damit die entstandenen Luftporen erhalten bleiben. Den Teig in 3 Teile teilen. Jedes Teil nochmal halbieren und vorsichtig in die Länge ziehen. Die untere Hälfte dick mit Stranddreizack bestreuen. Die obere Hälfte auflegen, das Brot in sich selbst verdrehen und auf ein Backpapier legen. Sind alle drei Brote auf dem Backpapier, dann das Backpapier auf eines der heißen Backbleche und in den Ofen schieben. Das zweite heiße Backblech sofort wie einen Deckel auflegen, so dass die Feuchtigkeit im Brot noch beim Aufgehen mithilft. Nach 5 Min. den Deckel abnehmen, 20 Minuten weiterbacken. Die letzten 2-3 Min. den Ofen öffnen, damit der Wasserdampf entweichen kann, und auf Umluft stellen. Das Brot ist fertig, wenn es hellbraun ist.

## Zubereitung Kräuterquark

Den Quark in einer Schüssel mit etwas Milch glattrühren. Die Salzwiesenkräuter zerkleinern und untermengen. Den fertigen Quark zum frischen Brot servieren.



*Strandaster*  
(*Tripolium pannonicum*)

# Februar

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

## Ökologie

-  zwei- bis mehrjährig, 15 - 100 cm
-  Salzwiesen, Binnensalzstellen in Eurasien bis Nordafrika
-  Die Lebensräume der Strandaster sind geschützt. Außerhalb von Schutzgebieten darf Saatgut gesammelt werden, am besten im September.

Die Strandaster reguliert den Salzgehalt durch den Abwurf älterer Blätter, in denen überschüssiges Salz angesammelt wird, und die durch jüngere ersetzt werden. Durch Sukkulenz schützt sich die Aster vor zu hohem Wasserverlust, denn die Aufnahme von Wasser ist bei hohem Salzgehalt im Boden sehr energieaufwendig. Deshalb gedeiht die Strandaster bei niedrigem Salzgehalt besser, auch sind ihre Blätter dann zarter.

## Verwendung

Die Ernte erfolgt zwischen April und Juli vor der Blüte. In Norddeutschland ist sie auch unter dem volkstümlichen Namen Suddeck bekannt. Die Blätter schmecken leicht salzig und würzig, sind fester als Spinat und eignen sich als Rohkost wie auch als Gemüse.

## Kultivierung

Vermehrung durch Aussaat im März bis Mai sandig/lehmiger, nährstoffreicher Boden an sonnigem Standort. Das Gießwasser kann mit einer Priesse Kochsalz angereichert werden, um den salzigen Geschmack der Blätter zu erzeugen. Die Ernte ist bereits im ersten Jahr möglich. Durch einen Rückschnitt der Blütenriebe wird mehr Blattmasse produziert. Erntegut sind die großen Grundblätter der Strandaster.



*Gemüsebowl mit Queller*

# März

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3 ●
4	5	6	7	8	9	10 ●
11	12	13	14	15	16	17 ●
18	19	20	21	22	23	24
25 ○	26	27	28	29	30	31

Portionen: 1 Bowl  
Vorbereitungszeit: 15 Min.  
Gesamtzeit: 25 Min.

## Zutaten

frischer Queller  
80 g Bulgur  
1 TL Gemüsebrühe oder 1 Brühwürfel  
Gemüse nach Wahl: z.B. Paprika, Brokkoli, Mais, Tomaten,  
Gurke, je nach Saison und Geschmack  
75 g Fetakäse oder Tofuwürfel

## Zubereitung

Den Bulgur nach Packungsanweisung in Gemüsebrühe kochen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke zerkleinern.

In einer passenden Schale zunächst den Bulgur einfüllen und dann das Gemüse schön in der Schale anrichten. Die Feta- oder Tofuwürfel dazugeben und den Queller als Topping oben auflegen.

Auch andere Salzwiesenkräuter eignen sich natürlich als würziges Topping. Bei diesem Rezept sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt! Happy Bowling!





*Stranddreizack  
(Triglochin maritima)*

# April

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2 	3	4	5	6	7
8 	9	10	11	12	13	14
15 	16	17	18	19	20	21
22	23	24 	25	26	27	28
29	30					

## Ökologie



mehrfährig, immergrün, 15-75 cm



Salzwiesen und Schlickböden auf der Nordhalbkugel



Die Lebensräume des Strand-Dreizacks sind geschützt. Außerhalb von Schutzgebieten findet man ihn nur selten.

## Verwendung

Der Stranddreizack gehört zu den traditionell verwendeten wintergrünen Wildgemüsen, die von Küstenbewohnern in früheren Zeiten im Frühjahr geerntet wurden, um sich nach der kargen Winterkost mit frischem Gemüse zu versorgen. Dabei wurde die Pflanze wie Spargel gestochen und neben den Blättern auch die unterirdischen Teile gekocht verarbeitet. In der traditionellen Küche wird der Dreizack auch als Röhrkohl bezeichnet, vielleicht, weil das fertige Gericht im Aussehen dem Grünkohl ähnelt. Leicht angebraten entwickelt der Stranddreizack ein würziges Aroma, das an gebratenen Speck erinnert.

## Inhaltsstoffe

Stranddreizack enthält die Aminosäure Prolin, die als Bestandteil des Kollagens zusammen mit Vitamin C eine wichtige Funktion im Hautstoffwechsel besitzt. Mangelsituationen an Prolin und Vitamin C können die Krankheit Skorbut auslösen.

## Kultivierung

Vermehrung durch Teilung oder Aussaat im März bis April sandig-lehmiger, nährstoffreicher Boden. Die Pflanze braucht regelmäßige Düngung, kann zeitweise auch nass stehen und wird durch geringe Kochsalzgaben im Gießwasser noch würziger. Erntegut sind die röhrenförmigen Blätter.



*Spargel mit gebratenem  
Stranddreizack*

# Mai

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1 ●	2	3	4	5
6	7	8 ●	9	10	11	12
13	14	15 ●	16	17	18	19
20	21	22	23 ○	24	25	26
27	28	29	30 ●	31		

Portionen: 2  
 Vorbereitungszeit: 15 Min.  
 Gesamtzeit: 35 Min.

## Zutaten

500 g frischer Spargel  
 1 Bund Stranddreizack  
 etwas Öl zum Braten  
 Salz- oder Pellkartoffeln als Beilage

## Zubereitung

Den Spargel schälen und in Salzwasser bissfest garen. In einem weiteren Topf den Stranddreizack ca. 12 Minuten kochen, anschließend abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Stranddreizack einige Minuten von allen Seiten anbraten.

Den Spargel mit dem gebratenen Stranddreizack umwickeln und auf einem Teller anrichten. Etwas gebratenen Stranddreizack mit einer Schere in kleine Röllchen schneiden und über die gekochten Kartoffeln geben.

Alternative: Wenn keine Spargelsaison ist, eignet sich der gebratene Stranddreizack mit seinem würzigen Geschmack auch sehr gut als Beilage zu anderen Gemüsegerichten.





*Europäischer Queller*  
(*Salicornia europaea* agg.)

# Juni

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## Ökologie

 einjährig, 10 – 40 cm

 Salzwiesen, auf salzhaltigem Schlick- oder Sandboden an Küsten Europas und Eurasiens

 Die Lebensräume des Quellers sind geschützt. Außerhalb von Schutzgebieten findet man Queller nur selten.

Europäischer Queller, oder auch Meeresspargel, ist ein obligater Halophyt, braucht also Salz im Substrat. Um die Salzkonzentration zu regulieren, wird Wasser aufgenommen und gespeichert. Beim Queller steigt die Salzkonzentration im Lauf der Vegetationsperiode immer weiter an. Wenn sie zu hoch wird, färbt sich die salzüberlastete Pflanze braun bis rot und stirbt schließlich ab.

## Verwendung

Queller ist eine der wenigen Salzpflanzen, die man auch im Handel entdecken kann. Er kann als Rohkost verzehrt werden, schmeckt aber auch blanchiert oder eingelegt z. B. in gesalzenem Essig. Aufgrund des oft hohen Salzgehalts sollte er sparsam verwendet werden. Die junge Pflanze wird ab Mai von Hand geerntet. Es werden nur die Spitzen verarbeitet.

## Inhaltsstoffe

Queller nimmt mit dem Wasser auch Salze und Mineralien aus dem Boden auf und lagert sie im Gewebe ein. Je länger im Salzwasser kultiviert, desto salziger schmeckt Queller und desto mineralstoffreicher ist er. Auch Jod wird aufgenommen, so dass Queller eine natürliche Jodquelle ist.

## Kultivierung

Vermehrung durch Aussaat im März, am besten in geschlossenen Gefäßen; lehmiger, nährstoffreicher Boden an einem sonnigen Standort; nass aber nicht zu lange überstaut. Bis zur Keimung die junge Saat mit Süßwasser feucht halten, erst später sollte dem Gießwasser etwas Speise- oder Meersalz zugegeben werden. Bei der Ernte die Triebe nicht zu tief mit einer Schere schneiden, damit die Pflanzen nachwachsen und eine mehrfache Ernte möglich ist.



*Onigiri mit  
Stranddreizack*

# Juli

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## Zutaten für 12 Portionen

400 g Sushi-Reis  
2 TL Kombu-Algenflakes  
440 ml Wasser  
2 EL Rohrzucker  
4 EL Sushi-Essig  
50-100 g Stranddreizack

## Für die Füllung

100 g Lachs  
etwas Mayonnaise  
Salz und Pfeffer  
ein kleines Stück Ingwer  
2 Lauchzwiebeln

## Zubereitung

Den Rohrzucker mit Sushi-Essig erwärmen (bis der Zucker sich löst) und im Anschluss abkühlen lassen. Sushi-Reis waschen und mit Kombu-Algenflakes und Wasser in einem Topf gar kochen.

Den gekochten Sushi-Reis mit dem Rohrzucker-Essig-Gemisch vermischen und abkühlen lassen. Lachs mit Salz, Pfeffer, Lauchzwiebel und Ingwer dämpfen und abkühlen lassen und im Anschluss mit Mayonnaise (ohne Lauch und Ingwer) vermischen. Stranddreizack waschen und 10-12 min. kochen; anschließend klein hacken.

Gekühlten Sushi-Reis mit Stranddreizack vermischen. Die Hände anfeuchten und eine kleine Menge Sushi-Reis nehmen. Die Füllung (hier Lachs) in die Mitte geben, den Sushi-Reis mit der Füllung zu einem Dreieck formen und servieren.



*Strand-Melde*  
(*Atriplex littoralis*)

# August

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12 ☾	13	14	15	16	17	18
19 ☉	20	21	22	23	24	25
26 ☾	27	28	29	30	31	

## Ökologie

-  einjährig, krautig, 50 - 150 cm
-  Im Spülsaum, an Sand- und Kiesstränden an den Küsten Europas
-  Strandmelde ist nicht geschützt und häufig auch außerhalb von Schutzgebieten am Spülsaum zu finden.

## Verwendung

Die Blätter aller Melden-Arten sind roh oder gekocht essbar. Archäologische Spuren lassen schließen, dass Melden bereits vor Jahrtausenden der menschlichen Ernährung dienten. Wachsen die Pflanzen in salzhaltiger Umgebung, schmecken die Blätter würzig-salzig. Gekocht kann Strand-Melde wie Spinat verwendet werden.

## Inhaltsstoffe

Melden-Arten enthalten weniger Oxalsäure als Spinat und können deshalb leichter bekömmlich sein. In Strand-Melde wurden außerdem verschiedene neuartige Flavonoide entdeckt, die in Laborversuchen eine zelluläre Schutzwirkung gegenüber Strahlungsschäden gezeigt haben.

## Kultivierung

Vermehrung durch Aussaat von März bis Juni sandig/lehmiger, gut drainierter, nährstoffreicher Boden. Die Samen sind sehr klein, weshalb der gesamte Fruchtstand etwas zerkrümelt einfach auf das Substrat gelegt werden kann. Die Keimlinge werden anschließend pikiert. Für den würzigen Geschmack das Gießwasser mit kleiner Menge Kochsalz anreichern aber nicht überstauen. Bei windexponierten Lagen sollten die größeren Pflanzen mit Stäben gestützt werden. Erntegut sind die Blätter und jungen Triebe.



*Bunter Salat mit  
Strandaster*

# September

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1
2	3 ●	4	5	6	7	8
9	10	11 ●	12	13	14	15
16	17	18 ○	19	20	21	22
23	24 ●	25	26	27	28	29
30						

## Zutaten und Zubereitung

Salat und Gemüse nach Wahl und Verfügbarkeit:  
Blattsalate, Möhren, Tomaten, Paprika waschen,  
zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Dressing aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer herstellen  
und über den Salat geben. Mit frischen Salzwiesenkräutern,  
z.B. Strandaster oder Strand-Melde, garnieren.





*Meerkohl*  
(*Erambe maritima*)

# Oktober

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2 ●	3	4	5	6
7	8	9	10 ◐	11	12	13
14	15	16	17 ○	18	19	20
21	22	23	24 ◑	25	26	27
28	29	30	31			

## Ökologie

 ausdauernd, immergrün, verholzend mit kräftiger Pfahlwurzel, 20 – 75cm

 Salzhaltige Sand- und Geröllstandorte an Küsten Europas

 Unter Naturschutz, selten, kommt fast nur noch in Schutzgebieten vor.

Meerkohl wächst als auffällige Solitärpflanze an steinigen Küsten und auf Strandwällen. Die Blüten verströmen einen intensiven Honigduft. Leider ist er durch Übernutzung sehr selten geworden.

## Verwendung

Als Wildgemüse hat Meerkohl eine lange Tradition und wird manchmal unter Einsatz eines Bleichers angebaut, um zarte helle Sprosse zu ernten, die dann ähnlich wie Spargel verwendet werden können. Vor allem die jungen Sprosse werden genutzt. Ältere Pflanzenteile schmecken zunehmend bitter.

## Inhaltsstoffe

Meerkohl enthält, wie alle Kreuzblütler, Senfölglykoside, vor allem in den Samen, aber auch in geringen Mengen in den Sprossen. Die Gehalte werden als unbedenklich gewertet, die Senfölglykoside werden zudem beim Kochen zum größten Teil abgebaut. In den Sprossen sind die Vitamine B1 und B9 in überdurchschnittlichen Mengen enthalten.

## Kultivierung

Vermehrung durch Aussaat im März; sandig-steiniger, gut drainierter und nährstoffreicher Boden; an einem sonnigen Standort. Am besten gedeiht Meerkohl einzeln in einem großen Kübel mit einer guten Drainage aus Steinen. Treibsel (oder auch Mist) kann als Winterschutz auf die Bodenoberfläche gegeben und im Frühjahr untergearbeitet werden. Meerkohl wächst zu einer großen Pflanze heran und braucht spätestens ab dem zweiten Jahr viel Platz.



*Schnelle, einfache Rezepte mit  
Salzwiesenkräutern*

# November

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1 ●	2	3
4	5	6	7	8	9 ●	10
11	12	13	14	15 ○	16	17
18	19	20	21	22	23 ●	24
25	26	27	28	29	30	

## Bunte Brote

Lieblingsbrot in Scheiben

Vegane Brotaufstriche: fertig im Glas oder selbstgemacht

Salzwiesenkräuter nach Wahl und Verfügbarkeit, z.B. Portulak-Keilmelde, Roter Gänsefuß oder Queller

Weiteres Gemüse wie Möhre, Radieschen, Gurke

Die Brotscheiben nach Lust und Laune belegen und genießen.

## Salzwiesenkräuterbutter

½ Päckchen weiche Butter (125 g)

Salzwiesenkräuter nach Wahl und Verfügbarkeit, z.B. Strandaster

Frische Strandaster zerkleinern und mit einer Gabel unter die weiche Butter mengen. Sehr lecker als Brotaufstrich oder zum Grillen.





*Quiche mit Strandaster*

# Dezember

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1 ●
2	3	4	5	6	7	8 ●
9	10	11	12	13	14	15 ○
16	17	18	19	20	21	22
23 ●	24	25	26	27	28	29
30	31 ●					

Portionen: 12 Stücke  
Vorbereitungszeit: 20 Min.  
Gesamtzeit: 80 Min.

## Zutaten für den Mürbeteig

250 g Mehl  
175 g kalte Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

## Für die Füllung

500 g Strandaster  
100 g Fetakäse in Würfeln  
200 g Sahne  
200 g Schmand  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
2-3 EL Bratöl  
etwas Pfeffer  
100 g geriebener Käse

## Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butter, Salz und Ei verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren. Die Quicheform mit Butter einfetten.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf etwas größer als die Quicheform ausrollen. Den Teig in die Quicheform legen und mit den Fingern an den Rand drücken. Überschüssigen Teig abschneiden. Ein Blatt Backpapier auf die Größe der Quicheform zuschneiden und auf den Teig legen. Getrocknete Kichererbsen darauf legen. Den Teig im vorgeheizten Ofen 10 Minuten vorbacken. Danach die Kichererbsen (können für das nächste Mal wiederverwendet werden) und das Backpapier entfernen.

Die Strandaster in einen Topf mit kochendem Wasser geben und ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln. Anschließend abgießen. Die Strandaster grob hacken; die Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit Strandaster und gepresstem Knoblauch in einer großen Pfanne im Bratöl anbraten. Mit Pfeffer abschmecken und auf den Quicheboden geben. Die Fetawürfel darauf verteilen.

Das Ei mit Sahne und Schmand verrühren, mit Pfeffer würzen und die Masse über die Quiche gießen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen und 30 Minuten fertig backen.

Dieser Kalender wurde im Rahmen des Projektes BaMS HaFF - Küstenpflanzen zur Filtration von  
nährstoffbelastetem Wasser - von Coastal Research & Management GbR und  
EUCC – Die Küsten Union Deutschland e.V. erstellt.

Kontakt:

**Martina Mühl**

CRM - Coastal Research & Management GbR  
martina.muehl@crm-online.de

**Franziska Stoll**

EUCC – Die Küsten Union Deutschland e.V.  
stoll@eucc-d.de

Kultivierungstipps von Pflanzenkulturen Tolksdorf & Beckers, [www.biostauden-tb.de](http://www.biostauden-tb.de)

Rezepte: Diana Woldmann, Susan Kruse, Yu-Chen Wu (alle CRM); Rezeptfotos: Lisa Stegk (CRM);  
Pflanzenbeschreibungen und -fotos: Martina Mühl (CRM); Foto S. 2 mi.: Kieler Meeresfarm, S. 2 re.: EUCC-D;  
Konzept & Zusammenstellung: Franziska Stoll (EUCC-D); Layout & Design: Vitalija Gasiunaite

[www.blaue-biooekonomie.de](http://www.blaue-biooekonomie.de)

