



AlgeCenter Danmark

Workshop for medlemmer af AlgeCenter Danmark

Temaet for workshoppen er Tang og Fødevarer, og vi ønsker at belyse emnet fra flere perspektiver. Programmet byder derfor på oplæg om, hvordan man øger interessen for tang i kosten, men også om problematiske stoffer i tang – som fx tungmetaller. Midt på dagen står “Kokken fra Kanten”, LiseLotte, i spidsen for en interaktiv tangfrokost krydret med fortællinger og masser af inspiration. LiseLotte vil desuden sørge for smagfulde tang-snacks under hele workshoppen, så jeres tanghjerter og smagsløg kan godt glæde sig. Vi slutter af med en åben diskussion, hvor vi har den forhåbning om, at et skriv til Fødevarestyrelsen (FVST) kan føre til en mere nuanceret vejledning omkring brug af tang i mad.

Dato: 26.9.2025

Tidspunkt: 10:00 - 15:30

Sted: Dansk Tang, Anneberg Kulturpark, Annebergparken 22,
4500 Nykøbing S

Vigtig info:

- For netværkets medlemmer er det gratis at deltage i workshoppen
- Sidste frist for tilmelding er fredag d. 12. september 2025
- **Tilmelding direkte til slc@kattegatcentret.dk**

Program:

10:00 – 10:15

Velkommen med kaffe/te, vand og tangoverraskelse, Simon Weber, [Dansk Tang](#)

10:15 – 10:30

Introduktion af nye medlemmer og kort orientering fra AlgeCenter Danmark, Sofie Laage Christiansen, [AlgeCenter Danmark](#)

10:30 – 10:45

Resultater fra projektet Tango, Johanne Skibsted Holm, [Norion](#)

10:45 – 11:00

Madadfærdsændring i en verden der vender på hovedet, Louise Windelboe, [Blæret Tang](#)

11:00 – 11:15

Fra Ole til Jacob, Rie Tofteladen, [Læsø Tang](#)

11:15 – 11:30

Mit take på tang, Claus Henriksen, Michelin-kok fra Restaurant [Mota](#)

11:30 – 13:30 Interaktiv tangfrokost

[Kokken fra Kanten](#) serverer os en tangfrokost, der bliver en sanselig og interaktiv oplevelse fyldt med fortællinger, nye smagsindtryk, lækker mad og masser af inspiration med havets grønne guld.

13:30 – 14:00

Tang og fødevarer sikkerhed – et kritisk blik på risikoen for mennesker, [Max Hansen](#), Seniorrådgiver, DTU Food

14:00 – 14:20

Dorthe Licht Cederberg, [Fødevarestyrelsen](#)

14:20 – 14:30

Opdatering på høringsforslag om maksimalgrænseværdier, samt opdatering på guides til kontrolbesøg fra FVST, [Susan Løvstad Holdt](#), DTU Food

14:30 – 15:30

Åben diskussion under ledelse af Susan Løvstad Holdt og **en tang-forfriskning**

Kontaktinformation:

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Sofie på telefon 28 13 94 89 eller via e-mail på slc@kattegatcentret.dk

Vel mødt fra

Annette Bruhn, Aarhus Universitet

Lone Thybo, Kattegatcentret

Marianne Thomsen, Københavns Universitet

Xiaoru Hou, Teknologisk Institut

Teis Boderskov, Aarhus Universitet

Sofie Laage Christiansen, AlgeCenter Danmark

Simon Weber, Dansk Tang

Susan Løvstad Holdt, DTU Food

Arrangementet er sponsoreret af:

