



Wissensbuffet

rund um
die blaue Bioökonomie

auf der **Make Science Halle**,
dem ersten Bürgerforschungsschiff

Einladung

Die **Make Science Halle** verbindet als erstes schwimmendes Bürgerforschungslabor zur blauen Bioökonomie zentrale Wissensorte in Halle und der Region miteinander.

Wir laden Sie herzlich zum ersten Netzwerktreffen "Blaues Band der Wissenschaft" am 13. September 2020 auf der Make Science Halle ein.

Wir bitten unsere "Kapitäne" als Unterstützer des Netzwerks zu Tisch

Prof. Dr. Armin Willingmann

Ministerium für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitalisierung des Landes Sachsen-Anhalt

Dr. Bernd Wiegand

Stadt Halle an der Saale

Prof. Dr. Christian Tietje

Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Prof. Dieter Hofmann

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle

Prof. Dr. Jörg Kirbs

Hochschule Merseburg

Prof. Dr. Jörg Bagdahn

Hochschule Anhalt

Prof. Dr. Ralf B. Wehrspohn

Fraunhofer-Gesellschaft

Gesamtprogramm des Tages 13. September 2020

11-16 Uhr

Koch mit ... Alge!

Mitmach-Kochkurs in der Schiffskombüse

Studierende zeigen, wie die "Allrounder"-Alge als kulinarische Leckerei aufbereitet werden kann und welche Rolle sie in der Ernährung spielt

angeleitet von den Algenexpert*innen

Kirsten Knufmann (PureRaw) und

Frank Langguth (Hochschule Anhalt)

16-16:30 Uhr

Koch mit ... Alge - live aus dem Bordstudio

öffentlicher Stream über YouTube

mit **Simon Grambau (science2public e.V.)**

ab 18 Uhr

Kapitänsdinner mit Führung (nur für Netzwerkpartner)

Wir zeigen Ihnen das Schiff mit seinen Forschungsstationen zur blauen Bioökonomie.

18:30 Uhr

Menü und Tischgespräche

20 Uhr

Ausklang am Oberdeck

je nach Witterung Open-Air-Kino mit Kurzfilmen zur blauen Bioökonomie

von Studierenden der Medien- und

Kommunikationswissenschaften der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Ort: Make Science Halle, Riveufer/Saalepromenade, Steg 5, Liegeplatz

Kontakt bei Fragen: Inken Ulrich, ulrich@science2public.com

Einladung zum Kapitänsdinner

am 13. September 2020 ab 18 Uhr mit vorheriger Führung der **Make Science Halle**

im Anschluss Ihr Menü

präsentiert von und mit Kirsten Knufmann (PureRaw) im Netzwerk "Blaues Band der Wissenschaft"



hallesaale*
HÄNDELSTADT



MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT
HALLE-WITTENBERG



Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
University of Art and Design



Hochschule Anhalt
Anhalt University of Applied Sciences



Käpt'n Blaubeer

Max Raabe "In meiner Badewanne bin ich Kapitän"
Spirulina | Chia | Kalziumalge | Quinoa | Orange | Spitzkohl |
Kresse | Walnuss

*herzhafter blauer Spirulinapudding mit Kalziumalge,
gepoppter Quinoa, angemachter Spitzkohl mit Orange und
Walnüssen, Brunnenkresse*

Paul Watson

Sea Shepherd
veganisierter Lax | Gurke | Kombu | Tonic | Lakritz |
Bronzefenchel

*Veganisierter Lax von der Daucus, auf Gurkensalat aus der
Tonicmarinade mit Kombu, Lakritzgel und Bronzefenchel*

Carola Rakete

Sea-Watch 3
Romanesco (Raketenkohl) | Kichererbse | Kreuzkümmel |
Cous Cous | Paprika | Aubergine | Ulva | Olive

*gebackener Romanesco auf Püree von Kichererbse mit
geröstetem Cous Cous, mediterranes Gemüse mit Ulva*

Kapitän Smith

Titanic
3. Gang des letzten Kapitänsdiners der 1. Klasse
"Homard Thermidor"
Zucchini | Rote Bete | Dulse | Brot | Rahm | Annakartoffel |
Eisbergsalat

*Rote Zucchini Thermidor mit Herzoginkartoffeln, eiskaltes Sorbet
vom Eisbergsalat in schäumender See vom Joghurt und Meersalz*

Make Science Halle

Saale-Soda-Suprise
Es erwartet Sie eine Überraschung



Amerigo Vespucci

"Tomten Sehnsucht"
Ur-Tomate | veganer Kräuterfrischkäse | Basilikum | Rauke |
Datteln | Pinienkerne | Nori

*raffinierte Variation von Urtomaten mit Datteln und
Pinienkernen, Nocke vom veganen Frischkäse, angemachte
Kräuter, Noripesto*



Christoph Columbus

1. Fahrt mit drei Schiffen über den Sargassosee
veganisierte Jakobsmuschel | Seetang | Soja | Ingwer |
Sesam | Möhre

*gegrillte veganisierte Jakobsmuschel auf Wakamesalat mit
einem Touch Japan*



Francis Drake

Chlorella | Hartweizen | Ahr-Trüffel | Rahm | Wildkräuter

*Chlorella Bandnudeln in Rahm mit gehobeltem Ahr-Trüffel,
angemachter Wildkräuter Salat*



Klaus Stoertebecker

Stürz den Becher Bier in einem
Stout | Bobei | Schokolade | Pflaume | Thymian | Cassis | Minze

*Stout – Cake, zarte Schokoladenmousse, eingelegte Thymian –
Pflaumen, Cassis Schaum und Kräuter Espuma, Minzvariation*



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2020|21

BIOÖKONOMIE

Guten Appetit wünscht Ihnen
das Team der **Make Science Halle**

science²public
Gesellschaft für Wissenschaftskommunikation

