

## Tang

Endnu en gang byder vi velkommen til et naturvidenskabeligt foredrag i Taarup forsamlingshus. Foredraget live-streames fra Aarhus Universitet.

Tirsdag den 27. oktober kl 19.00 – 21.00

Der er ingen tilmelding og foredraget er gratis. Der kan købes kaffe, øl og vand.

---

Om foredraget:

Under havets overflade danner tang spektakulære undersøiske skove som er vigtige for livet i havet og klimaet på kloden. Ny forskning viser at tang også kan bidrage til at løse fremtidens udfordringer inden for sundhed, fødevarer, klima og miljø.

Forelæser: seniorforsker i marin økologi Annette Bruhn, Institut for Bioscience, Aarhus Universitet

Under havets overflade vokser tang i et væld af forskellige farver, former og størrelser. Tangskovene, der vokser langs klodens kyster, er lige så vigtige i havets økosystemer som skovene er for livet på landjorden. Fra polerne til ækvator skaber tang både føde-grundlag og gemmesteder for utallige marine organismer – fx fisk og smådyr. Samtidig bidrager tang til at holde både havmiljøet og klimaet i balance idet tang optager nærings-stoffer fra havvandet, optager CO<sub>2</sub> fra atmosfæren, producerer ilt og modvirker forsuring af havet.

Mennesker har udnyttet tang som en ressource siden tidernes morgen. Tang er blevet høstet i havet eller samlet op fra stranden, og flere folkeslag har udviklet sindrige systemer til at dyrke tang. Tang er blevet brugt til mad, foder til husdyr, gødning til markerne og som råstof til produktion af kemikalier og tilsætningsstoffer. Vidste du fx at det er stoffer fra tang der giver din kakaomælk den cremede konsistens, binder lidt ekstra vand i hamburgerryggen og holder sammen på din tandpasta?

Over hele verden bliver der forsket i at dyrke og anvende tang til nye formål som bioenergi, plastik og tekstiler. Også inden for lægevidenskab opdager man nye muligheder i tang: måske kan tang i fremtiden afhjælpe

tarmsygdomme og Alzheimers. Og inden for landbruget er der lovende udsigter til at stoffer fra tang kan reducere kørs udledning af klimagassen metan.

Med det stigende behov for flere bæredygtige ressourcer på Jorden er der kommet mere fokus på tang. Flere og flere mennesker får mod på selv at høste og spise tang – også i Danmark; selvom de fleste af os lige skal vænne os til tangens smag af umami med dens noter af grønne ærter, græs, lakrids eller bacon.



Man kan samle flere forskellige arter af tang til farverige og sunde tangsalater

Tang er faktisk ikke planter – de er alger. Hør hvad tang og alger egentlig er for nogen skabninger – og hvad der adskiller dem fra planter og dyr. Hør også om de særprægede måder tang formerer sig på, hvordan man dyrker tang og om de bæredygtige løsninger tang kan bidrage med i fremtiden. Kan vi redde hele verden med tang?

