

## WAY InnovationNews

IMPULSE FÜR DIE GRÜNE BRANCHE

### 1. BAUMATERIALIEN DER ZUKUNFT: PILZE, HANF UND ALGEN



Die Bauindustrie steht vor einer gewaltigen Herausforderung:

Nachhaltigkeit und CO<sub>2</sub>-Neutralität bis 2050. Forschende setzen dabei auf überraschende Lösungen – Pilze, Hanf und Algen. Myzel, das Wurzelgeflecht von Pilzen, kann als biologischer „Kleber“ dienen und wächst zu stabilen Bauelementen heran.

Und Algen? Sie könnten die Baustoffwelt revolutionieren: Aus ihnen entstehen Carbonfasern, leichter als Aluminium und stärker als Stahl. Auch bei Dämmstoffen tut sich einiges: Materialien wie Hanf, Stroh, Seegras, Schilf, Schafwolle und weitere pflanzliche Fasern schaffen eine hervorragende Wärmedämmung und punkten zusätzlich mit einer positiven CO<sub>2</sub>-Bilanz – **Baustoffe aus nachwachsenden Rohstoffen** sind damit ein entscheidender Baustein für nachhaltiges Bauen. Klingt nach Science-Fiction? Daran wird intensiv geforscht, um diese Materialien bald auch in der Praxis einzusetzen. -> [Weiterlesen](#)

### 2. AUS DER WELT DER STARTUPS

Die weltgrößte Nahrungsmittelmesse Anuga in Köln hat im Oktober wieder gezeigt, wie spannend die Zukunft der Lebensmittelproduktion sein kann. Auf der **Anuga Taste Innovation Show** überzeugte das **Startup Kerntech** mit einem Ansatz, der ein bisher kaum genutztes Nebenprodukt der Landwirtschaft verwertet: Steinobstkerne.



Aus geschälten, getrockneten und fermentierten Aprikosen- oder Marillenkernen entstehen innovative Produkte wie Aprikosenkern-Butter, Milchalternativen und sogar Frischkäse. Auch in der Kosmetik finden die Kerne Anwendung – als Öl oder Peeling. Neu im Trend: Hybrid-Fleisch und -Fisch, bei denen echtes Fleisch oder Fisch mit pflanzlichen Zutaten wie Erbsenprotein, Kürbis, Algen, Ackerbohnen oder Reisflocken kombiniert wird. Auch glutenfreie Fonds aus Getreide als Basis für Saucen und Suppen wurden vorgestellt. -> [Weiterlesen](#)

### 3. FOKUS: PRÄZISIONSFERMENTATION



Der weltweite Verbrauch tierischer Proteine hat sich in den letzten 60 Jahren verdoppelt – mit Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Ressourcen. Doch es gibt Alternativen: Die Präzisionsfermentation eröffnet neue Wege. Dabei werden Mikroorganismen wie Hefen oder Bakterien genutzt, um Ei- und Milchproteine herzustellen – ganz ohne Tierhaltung.

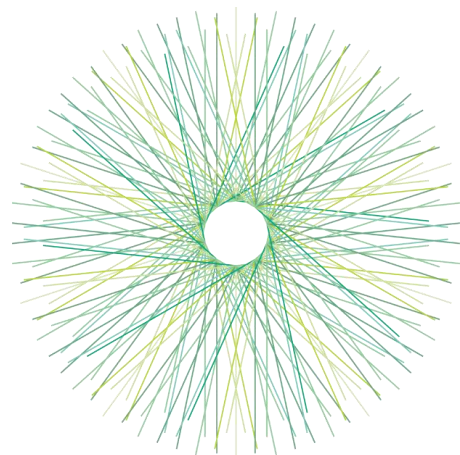
So entstehen Produkte wie Käse oder Milch mit vertrautem Geschmack und Textur. Grundlage sind gentechnisch veränderte Mikroorganismen, die gezielt funktionelle Inhaltsstoffe produzieren. Was früher vor allem für die Herstellung von Insulin genutzt wurde, entwickelt sich heute zum Treiber der Lebensmittelindustrie. Über 120 Unternehmen weltweit – zehn davon in Deutschland – setzen bereits auf diese Technologie. Sie ermöglicht die Produktion tierfreier Proteine, Enzyme und sogar Fetteratzstoffe. Besonders spannend: Milchproteine für Frischkäse oder Speiseeis ohne Kühe! Die Chancen sind groß: weniger Ressourcenverbrauch, neue Marktsegmente und nachhaltige Ernährung. Doch es gibt auch Herausforderungen – von regulatorischen Fragen über Technologiekosten bis hin zur **Akzeptanz bei Verbrauchern**. -> [Weiterlesen](#)

### 4. PROJEKT SCANNER

Die Europäische Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-Agri) bringt Praxis, Forschung und Unternehmen zusammen, um innovative Lösungen schneller in die Landwirtschaft zu bringen. Gefördert wird dies über die EU und die Bundesländer im Rahmen der ländlichen Entwicklung. Alle Projekte sind in der EIP-Projektdatenbank zu finden.

#### ZWEI AKTUELL GESTARTETE PROJEKTBEISPIELE AUS NRW

**Farm Operating Xpert (FOX):** Entwicklung eines innovativen Farmmanagement Systems mit automatisierter Datenverarbeitung und -analyse.



eip-agri  
AGRICULTURE & INNOVATION

Ziel: automatisierten Erfassung und Auswertung von Telemetrie- und Precision-Farming-Daten für bessere betriebliche Entscheidungen.

**PigPooPicker:** Entwicklung eines automatisierten Systems zur Erkennung und Entfernung von Kot in Schweineställen. Ziel: Verbesserung der Stallhygiene, Tiergesundheit und Arbeitsentlastung. Mehr erfahren?

-> [Jetzt in der Projektdatenbank stöbern und Ideen für die eigene Praxis entdecken!](#)

## 5. INNOVATIONS – ABC

Was verbirgt sich hinter den ganzen neudeutschen Begrifflichkeiten?

**Blockchain** ist eine dezentrale, digitale Datenbanktechnologie, in der Informationen in chronologisch verknüpften Blöcken (Chain= Kette) gespeichert werden. Jeder Block ist verschlüsselt gesichert und mit dem vorherigen verbunden, wodurch Manipulation nahezu unmöglich wird. Alle Teilnehmer haben Zugriff auf die gleiche, unveränderliche Datenbasis. Daten zur Tierhaltung, Fütterung und Transport werden in der Blockchain dokumentiert. So kann der Verbraucher später per QR-Code die Herkunft und Produktionsstandards nachvollziehen. Das schafft Transparenz und Vertrauen in der gesamten Lieferkette. (topagrar, Anne Kokenbrink 2022)

**Hydroponik** ist eine Methode des Pflanzenanbaus ohne Erde. Stattdessen wachsen Pflanzen in einer nährstoffreichen Wasserlösung. Diese Technik ermöglicht eine präzise Steuerung der Nährstoffzufuhr, spart Wasser und erlaubt den Anbau unabhängig von Bodenqualität und Klima. Der Begriff kommt aus dem Griechischen: „hydro“ = Wasser, „ponos“ = Arbeit. Sie werden meist in Gewächshäusern oder vertikalen Farmen eingesetzt und ermöglichen ganzjährigen Anbau von Gemüse und Kräutern.

**Aquaponik** ist ein Verfahren, das Fischzucht in Indoor-Anlagen mit der Pflanzenkultivierung in Hydrokultur kombiniert. Es entsteht ein geschlossener Wasser- und Nährstoffkreislauf, der automatisiert bewirtschaftet wird: Das nährstoffreiche Fischwasser dient als Dünger für die Pflanzen und die Pflanzen reinigen das Wasser, das zurück zu den Fischen fließt. Neben Fischen können auch Krebse oder Garnelen gezüchtet werden, während die Pflanzen meist in Gewächshäusern wachsen.

## 6. WICHTIGE TERMINE



### AKTUELLE VERANSTALTUNGSREIHE: PROTEINE, NÜSSE ALGEN!

**07. Januar 2026 | 19 Uhr | Online**

Chia regional gedacht

-> [Infos](#)

**04. Februar 2026 | 19 Uhr | Online**


Walnuss und Mandel aus Rheinhessen

-> [Infos](#)

**04. März 2026 | 19 Uhr | Online**

Erdnüsse aus Niedersachsen

-> [Infos](#)

 Lassen Sie sich jederzeit  
und überall inspirieren!

Jetzt Reinhören in den InnovationTalk Podcast –  
spannende Gespräche, neue Ideen und praxis-  
nahe Impulse für die Landwirtschaft.

Überall, wo es Podcasts gibt – und direkt [hier](#).



**12. Januar 2026 | 14.00 Uhr | Borken**  
IDEEN erFAHREN: Gemüseanbau  
im ehemaligen Schweinestall

-> [Infos](#)

**20. Januar 2026 | 09.00 Uhr | Kleve**  
Hofnachfolge und Existenzgründung

-> [Infos](#)

**20. & 21. Januar 2026 | Berlin**  
Startup-Days auf der Grünen Woche

-> [Infos](#)

**03. Februar | 09.00 Uhr | Münster**  
Deftig, Süß, Getrocknet: Wertschöpfung aus der  
Hofküche.

-> [Infos](#)

**03. bis 06. Februar 2026 | Münster**  
AGRAR Unternehmertage 2026

-> [Infos](#)

**25. & 26. Februar 2026 |**  
**Bad Sassendorf**  
Düsser Milchviehtage

-> [Infos](#)

## FROHE WEIHNACHTEN UND EIN ERFOLGREICHES NEUES JAHR!

Unser Innovationsnewsletter feiert seinen ersten Geburtstag – seit einem Jahr informieren wir Sie quartalsweise über spannende Entwicklungen, neue Technologien und zukunftsweisende Ideen für die Landwirtschaft. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse und Ihre Treue. Gemeinsam wollen wir auch im kommenden Jahr Innovationen vorantreiben und die Landwirtschaft resilient gestalten.

***Zum Jahresende wünschen wir Ihnen eine friedliche und besinnliche Weihnachtszeit, erholsame Feiertage sowie viel Gesundheit für das neue Jahr 2026!***

Das Landservice-Team  
wünscht frohe Weihnachten!





# IHR KONTAKT

## Dr. Dorothee Schulze Schwering

- Innovationsmanagement -  
Landwirtschaftskammer  
Nordrhein-Westfalen  
Telefon: 0251 2376-972  
Mobil: 0151 70590010  
[Dorothee.SchulzeSchwering@lwk.nrw.de](mailto:Dorothee.SchulzeSchwering@lwk.nrw.de)



Dieser Newsletter wird Ihnen ausschließlich mit Ihrem Einverständnis zugesandt.

Wollen Sie die InnovationNEWS in Zukunft nicht mehr erhalten, klicken Sie bitte [hier](#). Die Inhalte dieses Dokuments dienen der allgemeinen Information. Sie stellen keine Rechtsberatung dar.

#### Redaktion:

Fachbereich 52 -Landservice, Regionalvermarktung  
Nevinghoff 40

48147 Münster

Telefon: 0251 2376-304

E-Mail: [landservice@lwk.nrw.de](mailto:landservice@lwk.nrw.de)

Web: [www.landwirtschaftskammer.de](http://www.landwirtschaftskammer.de)

[www.landservice.de](http://www.landservice.de)

Datum: 17.12.2025

Kontakt: Dr. Dorothee Schulze Schwering

Bildquellen: 1. Dr. Michael Dickeduisberg, 2. Kerntec, 3. NutriScan App auf Pixabay,  
4. Europäische Innovationspartnerschaft (EIP-Agri), 5 – 7. LWK NRW

Dieser Newsletter wurde erstellt im Rahmen der nordrhein-westfälischen Landesinitiative  
„Innovative Konzepte für landwirtschaftliche Unternehmerfamilien“.

Herzliche Grüße von Ihrem Landservice-Team!