



Frankfurt am Main,
9. Oktober 2026

Inhouse Farming Feed & Food Show 2026

Aquakultur: Wachstum aus dem Wasser statt vom Acker

Thementag Aquakultur am Mittwoch, 11. November 2026 – Von 10 bis 17 Uhr auf der Expert Stage – Perspektiven aus Sicht von Praxis, Forschung, Technologie und Finanzierung – Messegelände Hannover – [Einführung in aquatische Systeme](#)

Wenn unter freiem Himmel das Wasser zu knapp und zu warm wird oder der Schutz der fischfressenden Räuber, wie Kormorane, Reiher und Fischotter, vor dem Fischwohl steht, liegt die Überlegung nahe, die Erzeugung von Fisch, Krebstieren und Wasserpflanzen nach innen zu verlegen und in Indoor-Systemen zu arbeiten. Der Thementag Aquakultur zeigt am Mittwoch, 11. November 2026, auf der [Inhouse Farming – Feed & Food Show 2026 \(IHF\)](#) in Hannover, wie Inhouse Farming in aquatischen Systemen gelingen kann. Die IHF Show findet parallel zur Weltleitmesse EuroTier der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) vom 10. bis 13. November in Hannover statt.

Aquakultur ist an Vielfalt nicht zu überbieten, das gilt für die Kandidaten (Fische, Krebstiere, Wasserpflanzen), die Haltungsumgebung (Süßwasser, Salzwasser) und die Umweltansprüche (Warm- oder Kaltwasser). Entsprechend vielfältig sind die technologischen Lösungen für Wachstum im Wasser in geschlossenen Indoor Systemen, die teilweise auch auf der IHF Show präsentiert werden.

Inhouse Farming Expert Stage

Die Inhouse Farming Expert Stage widmet den aquatischen Systemen einen ganzen Tag, gefüllt mit Vorträgen und Diskussionen mit Betreibern und Technologen. Der Thementag „Inhouse Farming – Aquakultur“ findet am Mittwoch, 11. November 2026, von 10:00 bis 17:00 Uhr statt. Das Programm beleuchtet Aquakultur aus Sicht von Praxis, Forschung, Technologie und Finanzierung.

Vormittags stehen verschiedene Fischzuchtssysteme im Mittelpunkt: Nach Begrüßung und Einführung folgen eine Keynote zum Wandel der Lachszucht, ein Beitrag zur geplanten geschlossenen Indoor-Lachsfarm „Alpenlachs“ und ein Praxisbericht über Salzwasser-Kreislaufanlagen für Garnelen und Riesenzackenbarsche. Außerdem geht es um geschlossene Systeme für die Seafood-Erzeugung und um die Frage, woran sich das Wohlbefinden von Fischen erkennen lässt.

Am Nachmittag geht es um Aquaponik im Salz- und Süßwasser, darunter eine an Doradenzucht gekoppelte Indoor-Hydrokultur und ein vertikales Aquaponiksystem für den städtischen Raum. Weitere Beiträge behandeln den Einstieg in die Algenproduktion, die Technik und Praxis der Spirulina-Erzeugung sowie Fördermöglichkeiten für Aquakultursysteme. Ein Start-up stellt anschließend eine kompakte Algenfarm für zu Hause vor. MySpirulina hat den Innovation Award auf der Inhouse Farming Convention 2025 in Hamburg gewonnen!

Den Abschluss bildet von 15:30 bis 17:00 Uhr ein Expert Talk mit dem Titel „Perspektiven für Aquakultur 2040 – Blühende Landschaft oder Bruchlandung“.

Der Aquakulturtag bringt Landwirte, Fischzüchter, Investoren und Interessierte zusammen, um Erfahrungen auszutauschen, Kontakte zu knüpfen und Neuanschaffungen oder Neuorientierungen zu planen.

Was gibt es Neues „aus dem Wasser“?

CASTELL SALMON - im August 2026 fragt das Fischmagazin: Gibt es die erste Lachsfarm in Deutschland? Immerhin ist der Lachs einer der beliebtesten Speisefische auf deutschen Tellern. Der Artikel berichtet über das Castell-Salmon-Projekt im Allgäu: In Markt Rettenbach soll eine bestehende Forellenzucht zu einer landgestützten Indoor-Kreislaufanlage für Atlantischen Lachs umgebaut werden. Die Initiatoren Anton Graf von Faber-Castell und Casimir Graf von Wedel-Gödens sind gut vorbereitet und blicken auf Erfahrung in der Fischzucht zurück. Geplant ist eine Jahreskapazität von 1.500 Tonnen; bestehende Wasserrechte und Infrastruktur können genutzt werden. Das bedeutet einen echten Vorsprung.

Die Anlage soll unter anderem mit Filtern, Sauerstoffversorgung, digitaler Überwachung der Wasserwerte und Abwasserbehandlung ausgestattet werden. Vermarktet werden sollen ganze Lachse, Filets, Portionen und Räucherlachs unter der Marke „Allgäu“.

„Die zentrale Herausforderung für die Produktion im industriellen Maßstab besteht darin, wirtschaftlich und wettbewerbsfähig gegenüber Importware zu sein. Wir sind ganz gespannt auf die Lachserzeugung im Allgäu“, so Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, DLG-Projektleiterin Aquakultur.

OCEANLOOP & HONEST CATCH sind keine neuen Sterne am Aquakulturrhimmel, haben sich aber aus den Erfahrungen der letzten Jahre vom Forschungs- und Pilotbetrieb zu den führenden Salzwasserkreislaufanlagen im industriellen Maßstab entwickelt. Zunächst haben sich die Spezialisten von Oceanloop auf die Erzeugung von Garnelen spezialisiert und die

Marketingexperten von Honest Catch um den Verkauf dieser Ware, ein Alleinstellungsmerkmal dieses Unternehmens und laut Schmidt-Puckhaber erfolgversprechend, wenn man bedenkt, wie wichtig die professionelle Vermarktung ist.

Mit den Garnelen kommen neue Kandidaten auf den Plan. Der „Giant Grouper“ ein Wachstumswunder zieht in die Becken von Oceanloop ein und besticht mit beachtlichen Zuwächsen und Beliebtheit auf dem Speisefischmarkt. Die neue Kreislaufanlage für Giant Grouper ist für 250 t auf Gran Canaria geplant. Die Expansion wird getragen durch neue Partner und die Europäische Investitionsbank. Viel Arbeit für den Vermarkter, aber der eine oder andere fragt sich schon, ist der Riesenzackenbarsch der neue Lachs? Interessierte erfahren im Rahmen des Thementags Aquakultur am 11. November 2026 in Hannover mehr.

Aquakultur, Algen und Allianzen

Wenn Technologen, Praktiker und Händler zusammenarbeiten, ist schon viel gewonnen. Doch erst mit performanten Verbänden und Interessensgemeinschaften lassen sich Barrieren überwinden. „So freuen wir uns, nicht nur den Präsidenten des Bundesverbandes für Aquakultur (BVAQ), Adrian Feiler, auf der Expert Stage zu haben, sondern auch Isabell Schwegel, die neue Präsidentin des Verbandes der deutschen Binnenfischerei & Aquakultur (VdBA) ist zu Gast – Schulterschluss für zukünftige Entwicklungen bei Fisch & Co“, so die DLG-Projektleiterin.

Allianzen bilden, das gilt auch für die neuen Farmen, die mit sogenannten Photobioreaktoren Mikroalgen erzeugen. Die Produkte sind neu auf dem Markt und die Vermarktungswege noch nicht erschlossen. Die Vielfalt der einzelnen Algenarten stellen eine echte Herausforderung für die Verkaufsaktivitäten dar. Geforderte Menge sind häufig nicht sofort verfügbar, Verpackungen und Deklarationen noch nicht einheitlich. Umso erfreulicher ist die Zusammenarbeit der Produzenten, um gemeinsam den Markt besser zu erschließen. „Wir freuen uns auf die Algengenossenschaft und auf Algenwerk und noch mehr freuen wir uns auf den Spirulina Shot aus lebenden Algen, Bier und Räucherfisch pünktlich um 17:00 Uhr zur aquatic happy hour nach einem langen intensiven Aquakultur Tag!“, sagt Dr. Schmidt-Puckhaber.

Weitere Infos unter: <https://www.inhouse-farming.com/de/feed-food-show-at-eurotier/programm/expert-stage-inhouse-farming>

Hintergrundinfo:

WER macht Aquakultur WANN und WO?

Aquakultur bezeichnet die kontrollierte Erzeugung von Wasserorganismen in einer geschützten Umwelt. Die Aquakultur entwickelt sich regional sehr unterschiedlich: Weltweit ist sie der wichtigste Wachstumstreiber der Erzeugung aquatischer Tiere, während die Produktion in der EU weitgehend stagniert und Deutschland nur einen kleinen Beitrag leistet. Nach Angaben der FAO erreichte die weltweite Aquakultur 2024 erstmals mehr als 100 Mio. t aquatische

Organismen; mit Algen und Wasserpflanzen zusammen waren es rund 141 Mio. t. „Beachtlich, wenn man die Rückgänge der weltweiten Fangerträge dagegenstellt“, so Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, DLG-Projektleiterin Aquakultur.

In der EU wurden 2024 rund 1,0 Mio. t Aquakulturprodukte im Wert von 4,6 Mrd. € erzeugt – 3,7 % weniger als im Vorjahr. Über den Zeitraum 2010 bis 2024 blieb das Produktionsvolumen insgesamt relativ stabil. Außerhalb der EU zeigt Norwegen eine andere Entwicklung: Dort erreichte die Erzeugung 2024 rund 1,6 Mio. t, überwiegend Lachs.

Die Norwegische „Lachsstory“ ist eine Vorzeigegeschichte der Aquakulturentwicklung. Während die europäische Entwicklung stagniert und sich, wie auch Deutschland, einen Genehmigungs- und Restriktionsdschungel leistet, hat Norwegen vorgemacht, wie eine Nahrungsmittelsektor aufgebaut und ausgebaut wird.

In Deutschland wurden 2024 knapp 33.000 t Fisch und Miesmuscheln erzeugt, etwa 1.500 t mehr als 2023. Der Zuwachs bedeutet jedoch keinen Aufschwung der Fischzucht: Die Fischproduktion ist laut Thünen seit 2017 rückläufig, während Muscheln 2024 rund 49 % der Fisch- und Muschelerzeugung ausmachten.

Die traditionellen Teichwirtschaften für Forellen- und Karpfenzucht, einst Vorzeigebetriebe der Aquakultur in Deutschland, haben sich in den letzten Jahren drastisch reduziert. Klimawandel, Schutz der fischfressenden Räuber (Prädatoren), Restriktionen und Auflagen haben dazu geführt, dass sich die Zahl von 2015 auf 2024 von 3.285 auf 1.978 Betriebe reduziert hat, ein Rückgang von 40 %.

Neben den klassischen Teichwirtschaften haben sich am Technologiestandort Deutschland sogenannte Kreislaufanlagen (RAS Recirculating Aquaculture Systems) entwickelt, die durch Wasseraufbereitung und Filtertechniken eine Wiederverwendung des Wassers ermöglichen. Derzeit produzieren ca. 60 Farmen ca. 2500 t Fische und Garnelen in Süß- und Meerwasseranlagen.

Presse-Kontakt:

Regina Hübner
Pressereferentin
+49 69 24788-206
R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als

30.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt. Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-howTransfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org