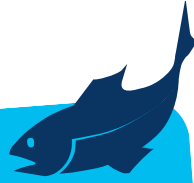


Übernachtung

Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie hier:

Tourismus Marketing Service Büsum, Telefon 04834 909-0,
www.buesum.de

Jetzt anmelden:
www.buesumer-fishtag.de



Anfahrt

mariCUBE
Hafentörn 3, 25761 Büsum

Mit dem Auto:

1. Fahre auf der A23 bis zur Abfahrt 2 Heide-West.
2. Wechsle auf die B203 in Richtung Büsum und folge der Beschilderung bis zum Ortseingang.
3. Im Ort folge der Beschilderung zum Hafen. Das mariCUBE befindet links, gegenüber der Einfahrt zu den Parkplätzen "P2".

Mit dem Zug:

1. Nimm den Zug bis Heide (Holst) Bahnhof.
2. Steige dort in die Nordbahn um, die stündlich nach Büsum fährt.
3. Vom Bahnhof Büsum sind es etwa 15 Minuten zu Fuß zum mariCUBE. Alternativ kannst du ein Taxi nehmen.



Kontakt

- +49(0) 4834 965000
- info@buesumer-fishtag.de
- www.buesumer-fishtag.de



Carsten Schulz



Stefan Schüning



Julia Lange



Nadine Sydow

Veranstalter



Büsumer Fishtag



meets



17. Büsumer Fishtag

11. und 12. Juni 2026

www.buesumer-fishtag.de

Gefördert durch:



Donnerstag, 11.06.26

11:30 Uhr Registrierung mit Begrüßungskaffee

12:00 Uhr **Begrüßung** durch Prof. Dr. Carsten Schulz
Fraunhofer IMTE, Büsum und CAU, Kiel

THEMENBLOCK 1

Moderation Prof. Dr. Carsten Schulz
Fraunhofer IMTE, Büsum und CAU, Kiel

Ein Blick hinter die Kulissen: Neue Aquakultur-Infrastrukturen in Büsum
Dr. Johann Torno, Fraunhofer IMTE, Büsum

Mehr als ein Spurenelement: Chancen von Kieselsäuren als Siliziumquelle in der modernen Fischernährung
Dr. Bastian Christ, Fraunhofer ICS, Würzburg

Holz als nachhaltiges Tankmaterial in der Aquakultur
Prof. Dr. Tom Wilke, Fraunhofer IME, Giessen

Insekten als nachhaltiges Futtermittel
Prof. Dr. Martin Rühl, Fraunhofer IME, Giessen

13:45 Uhr Pause

14:15 Uhr **THEMENBLOCK 2**

Moderation Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber
DLG, Frankfurt

In vino veritas: Kombination pflanzlicher Rohstoffe zum Austausch von Fischöl
Dr. Anna Simon, Fraunhofer IMTE, Büsum

In vino veritas: Auswirkungen pflanzlicher Rohstoffe auf ausgewählte molekularbiologische Prozesse
Dr. Ilka Bauer, CAU, Kiel

Vom Profil zur Präferenz: Wie Aminosäureverhältnisse die Futteraufnahme bei Regenbogenforellen beeinflussen
Nadine Lau, CAU, Kiel

Vom Fett zur Farbe: Der Einfluss futterbürtiger Fettsäuren auf die Astaxanthin-Deposition bei Salmoniden
Vivian Hennig, CAU, Kiel

16:15 Uhr Pause

16:45 Uhr **THEMENBLOCK 3**

Moderation Julia Lange
Blaue Bioökonomie, CAU, Kiel

Mikrobielle Fermentation zur Aufwertung von Seitenströmen und Erzeugung nachhaltiger Lebensmittel
Dr. Alice Kleber, Dr. Esther Gabor, Brain AG

Algen und Bildung - AundB - Ergebnisse und Verstetigung
Dr. Michaela Oesser, ADS-Grenzfriedensbund e.V.

Vermarktungspotenzial von Makroalgen
Claudia Busse-Uhrig, Viva Maris GmbH

18:30 Uhr Gemeinsamer fachlicher Austausch
im Zelt bei Getränken und Grillbuffet

AFTER WORK

im Anschluss bis open End

Im Anschluss möchten wir mit euch gemeinsam den Abend bei Essen und Getränken ausklingen lassen. Hierzu bitten wir dich, deine Teilnahme am Grillbuffet in der Anmeldung zu berücksichtigen.



Grillbuffet



Getränke



Zelt



Austauschen



Sitzplätze



Musik

Freitag, 12.06.26

09:30 Uhr Ankommen und Wohlfühlen bei **Kaffee und einem Frühstücksimbiss**

10:00 Uhr **Mehr Raum für StartUps und Innovation - Wirtschafts- und Wissenschaftspark mariCUBE**
Theo Grothusen (mariCUBE)

10:10 Uhr **Gründung aus der Forschung: Digitalisierung in der ökologischen Landwirtschaft**
Prof. Dr.-Ing. Stephan Hußmann, FH Westküste

10:40 Uhr **GATEWAY49: Der StartUp-Accelerator aus Schleswig-Holstein**
Dr. Elisabeth Wenzel, GATEWAY49

11:00 Uhr **GATEWAY49 präsentiert: Drei StartUps. Drei Ideen. Eine Zukunft.**
Drei Impulse aus der maritimen Gründung

11:45 Uhr Pause

12:15 Uhr **Innovation Dock Büsum: Ihre Themen, Ihre Lösungen**
Beim OpenSpace Format gestalten die Teilnehmenden die Agenda selbst, arbeiten in Kleingruppen im mariCUBE an ihren Themen und entwickeln gemeinsam neue Ideen und Lösungsansätze.
Moderation Julia Lange, Blaue Bioökonomie, CAU, Kiel

14:00 Uhr Ende

JETZT ANMELDEN

maximal 140 Plätze
verfügbar

Kostenbeitrag von
25,00 €



Weitere Infos zur Veranstaltung findet ihr unter
www.buesumer-fischtag.de