

FROM NATURE TO NATURE

Biozirkuläre Designmaterialien der Zukunft - von Haute Innovation

5. - 8. Februar 2026

AUSSTELLUNG - WORKSHOP - AGORA

Ort: Designhaus, Eugen-Bracht-Weg 6, 64287 Darmstadt
Kostenloser Eintritt (außer Agora)

Öffnungszeiten Ausstellung:

6. Februar: 12 - 18 Uhr

7. Februar 12 - 18 Uhr

8. Februar 12 - 16 Uhr

Events:

- 5. Februar - Agora Round Table: Neue Ressourcen für Biomaterialien, nur mit Anmeldung
- 6. Februar - Workshop: Mycoustics und 3D Druck mit Holz und Pilzen, nur mit kostenfreier Anmeldung
- 7. Februar - stündlicher Vortrag und Führung durch die Ausstellung Biozirkuläre Designmaterialien der Zukunft
- 8. Februar - Future Food Designer Brunch: Materialküche der Natur

In der Ausstellung „From Nature to Nature“ zeigt die Zukunftsagentur Haute Innovation in Kooperation mit Hessen Design Beispiele hochentwickelter Biomaterialien und ihre Potenziale für eine Circular Economy. Die Materialien können sowohl im technischen als auch biologischen Kreislauf zirkulieren und haben keinen negativen Einfluss auf Gesundheit und die Natur.

Die Ausstellung wird mit einem Agora Round-Table am 5. Februar 2026 eröffnet. Unternehmen, Materialhersteller und Designer diskutieren die Bedeutung innovativer Biomaterialien für eine Produktkultur der Zukunft und gestalten ein Spannungsfeld für neue Geschäftsmodelle der Zukunft.

Bei der Gestaltung eines neuen Wirtschaftssystems mit zirkulären Geschäftsmodellen übernehmen Produktdesigner eine entscheidende Rolle. Denn sie sind es, die den zukünftigen Ressourcengebrauch planen und den Materialkreisläufen in der Produktkultur von Morgen eine Form geben.

Zellulose, Algen, Pilze – Neue Ressourcen für Biomaterialien

In diesem Zusammenhang wird die neue Wirtschaftslogik in Harmonie mit der Natur funktionieren müssen. Dies betrifft vor allem die Branchen, in denen traditionell ein großer Anteil natürlicher Materialien Verwendung findet, bzw. kurzlebige Produkte, die bislang meist mit synthetischen Kunststoffen umgesetzt werden.

Möbel aus Hanffasern, Textilien aus Orangenschalen oder 3D-gedruckte Lautsprecher aus Pilzmyzel: Hochentwickelte Biomaterialien finden derzeit ihren Weg in die Märkte. Das Phänomen geht dabei mit einer Abkehr von synthetischen Werkstoffen einher, die als Ursache für Mikroplastik in der Natur gelten und einen hohen CO2-Fußabdruck haben.

Agora und Ausstellung sind Teil der World Design Capital Frankfurt Rhein Main WDC 2026: www.wdc2026.org

Unter anderem werden die Ergebnisse des Forschungsprojekts „Mycoustics“ gezeigt, die aus Mitteln des Bundesministeriums für Forschung, Technologie und Raumfahrt (BMFTR) im Rahmen der Förderrichtlinie DATIpilot gefördert werden.
www.haute-innovation.com
www.hessendesign.de

Programm:

AGORA ROUND TABLE - Neue Ressourcen für Biomaterialien

5. Februar 17:30 - 21:00 Uhr

Interdisziplinäre Gesprächsrunde zur Zukunft der Kreislaufwirtschaft: Expert:innen diskutieren Herausforderungen und neue Biomaterialien.

- Stephan Koziol (Koziol, Erbach)
- Pia Himmelsbach (vepa, NL)
- Montgomery Wagner (revoltech, Darmstadt)
- Sarmite Polakova (Studio Sarmite, Frankfurt)
- Jonathan Radetz (Studio Jonathan Radetz, Frankfurt)
- Bernd Görtz (Bernd Görtz Studio, Hamburg)
- Christoph Eppler (Fraunhofer IWU, Dresden)
- Christine Fehrenbach (Hessen Design, Darmstadt)
- Prof. Dr. Sascha Peters (Haute Innovation, Berlin)

Seien Sie Gast: Tickets unter: [Eventbrite-Agora](#)

WORKSHOP: Mycoustics und 3D Druck mit Holz

6. Februar 14:00 - 16:00 Uhr

Erleben Sie im Workshop, wie aus Pilzen ein Lautsprecher entsteht und drucken Sie Ihr eigenes Design aus einer mit Myzel angereicherten Holzpaste. Fraunhofer Forschende geben Einblicke in ihre aktuellen Entwicklungen und präsentieren ein bahnbrechendes zirkuläres Konzept für elektrische Produkte und Lautsprecher mit außergewöhnlichen akustischen Qualitäten.

Limitierte kostenfreie Tickets unter: [Eventbrite-Workshop](#)

VORTRAG: Biozirkuläre Designmaterialien der Zukunft

7. Februar stündlicher Vortrag und Führung durch die Ausstellung „From Nature to Nature“

Prof. Dr. Sascha Peters bietet im Rahmen der Ausstellung „From Nature to Nature“ am 7. Februar stündliche Präsentationen und Führungen an und gibt einen Deep

Dive in die vielfältigen Innovationspotenziale der gezeigten Materialien und Demonstratoren. In einem Ausstellungsbereich geht es um das Innovationspotenzial hochentwickelter pilzbasierter Materialien und Werkstoffe. Lassen Sie sich überraschen!

Beim Übergang von einer linearen in eine zirkuläre Wirtschaftslogik kommt es vor allem darauf an, die in unseren Produkten genutzten Rohstoffe und Materialien vollständig in technischen und biologischen Kreisläufen zu halten. Dabei hat sich in den letzten Jahren eine neue Generation von Biomaterialien entwickelt, die hohen technischen Anforderungen genügen aber am Ende des Lebenszyklus der Natur als Nährstoffe zur Verfügung stehen können.

Neue Generation hoch entwickelter Naturstoffe

Egal ob Baumrinden für Schuhe oder Jacken, Algenschäumstoffe für Polstermöbel oder verpresstes Kraftpapier für Sitzschalen oder Elektronikteile: Eine neue Generation von Biomaterialien befindet sich derzeit auf dem Sprung in den Markt, die für Designer aller Branchen hinweg neue Innovationsmöglichkeiten birgt und hochinteressante zirkuläre Geschäftsmodelle erschließen kann.

Future Food Designer Brunch: Materialküche der Natur

8. Februar 12:00 - 15:00 Uhr

Kosten Sie Snack-Erlebnisse und süße Backwaren aus Algen, Insekten und Pilzen deren Rezepte auf ähnlichen Rohstoffen basieren wie einiger in der Ausstellung präsentierten Materialinnovationen. Diana Drewes gibt Auskunft darüber, wie sich die Innovationszyklen im Food- und Designbereich annähern und welche Rückschlüsse sich aus den Kreationen der Haute Cuisine für Interior-Architektur, Fashion Design und zukünftige Tischkultur ergeben.

Ob Klebstoffe aus Erbsenproteinen, Verpackungen aus Biertrester oder Tischkultur aus Zitrusfrüchten, durch die zunehmende Bedeutung von Biomaterialien für die Industrie rücken die Innovationsprozesse im Design- und Foodbereich immer näher zusammen. Am letzten Tag unserer Ausstellung „From Nature to Nature“ zeigt Diana Drewes einige spannende Zusammenhänge zwischen der materiellen und geschmacklichen Welt auf.

AUSSTELLUNG 6. - 8. Februar:

Öffnungszeiten:

6. Februar: 12 - 18 Uhr

7. Februar 12 - 18 Uhr

8. Februar 12 - 16 Uhr

www.haute-innovation.com

www.hessendesign.de