



# Medieninformation

## Flaxinum: Wie aus einem Abfallprodukt der Leinölgewinnung hochwertige Lebensmittel entwickelt werden

Universität Greifswald, 30.10.2025

Was früher Abfall war, wird jetzt zur Innovation: Greifswalder und Stettiner Forschende wollen mit Industriepartnern Rückstände aus der Leinölgewinnung in neue, pflanzenbasierte und funktionelle Lebensmittel verwandeln. Gefördert wird die Entwicklung nun im Rahmen des Programms Interreg Polen-Mecklenburg-Vorpommern/Brandenburg für drei Jahre.

---

Aus Resten wird Ressource: Bei der Leinölgewinnung werden die vermeintlichen Abfälle bisher entsorgt. Doch stecken in diesen Resten, Leinsamenpresskuchen genannt, vielleicht wertvolle Stoffe? Lassen sich daraus nicht regionale, innovative Lebensmittel entwickeln? Prof. Dr. Sebastian Günther von der Universität Greifswald ist sich sicher: "Der Leinsamenpresskuchen ist ein vielversprechendes Element in der Herstellung einer neuen Generation funktioneller Lebensmittel. Wir wollen daher aus dem Leinsamenpresskuchen bioaktive Produkte mit gesundheitsfördernden Eigenschaften entwickeln", so der Pharmazeut. Die neuen Lebensmittel sollen nicht nur der wachsenden Nachfrage nach alternativen Proteinquellen befriedigen, sondern auch zur Verbesserung der Gesundheit der Verbraucher durch die Bereitstellung von Probiotika und gesundheitsfördernden Pflanzeninhaltsstoffen beitragen.

Nicht nur die Forschenden waren überzeugt von den Chancen, die das vermeintliche Abfallprodukt liefert. Sie konnten erfolgreich eine Förderung im Rahmen des Programms Interreg Polen-Mecklenburg-Vorpommern/Brandenburg für drei Jahre einwerben. Knapp zwei Millionen Euro stehen der Universität Greifswald, der Pommerschen Medizinischen Universität Stettin und den Industriepartnern MICROMUN - Institut für Mikrobiologische Forschung GmbH und BioResQ gGmbH für die Entwicklung zur Verfügung.

"Durch die Umsetzung des Projekts Flaxinum werden in Europa einzigartige Lebensmittelprodukte entstehen, die sowohl den polnischen als auch den deutschen Markt revolutionieren können", sagt Dr. Pawe? Kwiatkowski von der Pommerschen Medizinischen Universität Stettin.

"Die Zielgruppe dieser Produkte sind Menschen, die eine pflanzliche Ernährung verfolgen, auf der Suche nach funktionellen Lebensmittelalternativen sind sowie ältere Menschen, die zunehmend Wert auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung legen. Diese Produkte könnten auch für Verbraucher interessant sein, die an Gesundheitsproblemen wie Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergien oder chronischen entzündlichen Erkrankungen leiden und deren Risiko verringern möchten", sagt Prof. Dr. ?ukasz ?opusiewicz von der Universität Greifswald.

### Weitere Informationen zum Projekt Flaxinum

Am 21. Oktober 2025 fand im Institut für Pharmazie der Universität Greifswald das Auftakttreffen des Projekts Flaxinum statt, das im Rahmen des Programms Interreg Polen-Mecklenburg-Vorpommern/Brandenburg 2021-2027 (INT0400128) gefördert wird. Das dreijährige Projekt mit einem Gesamtbudget von 1.859.839,53 Euro zielt darauf ab, innovative, pflanzenbasierte funktionelle Lebensmittel auf der Basis von Leinsamenpresskuchen - einem regionalen Nebenprodukt der Ölproduktion - zu entwickeln. **Leitung:** Universität Greifswald: Pharmazeutische Biologie (Leitung: Prof. Dr. Sebastian

Günther, Projektkoordination: Prof. Dr. Łukasz Łopusiewicz), Pharmazeutische Bioanalytik (Leitung: Prof. Dr. Ulrike Garscha)

**Projektpartner:** Pommersche Medizinische Universität Stettin (Leitung: Dr. Paweł Kwiatkowski), MICROMUN - Institut für Mikrobiologische Forschung GmbH (Leitung: Prof. Dr. Beatrice Großjohann), BioResQ gGmbH (Leitung: Prof. Dr. Beatrice Großjohann)

[Zur Interreg-Seite Flaxinuum](#)

[Zur Lehrstuhlseite](#)

**Ansprechpartner an der Universität Greifswald**

Prof. Dr. Sebastian Günther

Pharmazeutische Biologie

Friedrich-Ludwig-Jahn-Straße 17, 17489 Greifswald

Telefon +49 3834 420 4900

[sebastian.guenther@uni-greifswald.de](mailto:sebastian.guenther@uni-greifswald.de)