

In 3 Jahren sollen Restaurants das Kunstfleisch bekommen

„Diese Partnerschaft wird es uns ermöglichen, eine revolutionäre neue Generation schmackhafter, nachhaltiger Fleischprodukte in ganz Europa und darüber hinaus auf den Markt zu bringen“, erklärte SuperMeat-Geschäftsführer Ido Savir. Das Fleisch werde ähnlich viel kosten wie konventionelles Geflügelfleisch.

Die Firma aus Tel Aviv hat nach eigenen Angaben 3 Millionen US-Dollar unter anderem von Beteiligungsgesellschaften erhalten. Savir sagte, er rechne damit, in drei Jahren die erste Generation von künstlich erzeugtem Fleisch an Restaurants liefern zu können. „Der nächste Schritt wäre, in weiteren 2 bis 5 Jahren die Produktion auf einen industriellen Maßstab zu vergrößern, um Supermärkte und den Lebensmittelhandel zu versorgen.“

Der Vorteil künstlich erzeugten Fleisches, das auch In-Vitro-Fleisch genannt wird, liege in der Effizienz und der Chance, damit den hohen Ressourcenbedarf für die Fleischerzeugung zu verringern. Savir verwies auf Studien, wonach sich mit Fleisch aus Petrischalen der Ausstoß von Treibhausgasen sowie der Verbrauch von Land und Wasser senken ließen. Der Philosoph Richard David Precht etwa sieht in Fleisch aus dem Labor „die Lösung eines Menschheitsproblems – ethisch, ökonomisch und ökologisch“.

Energieaufwendige Produktion

Das künstliche Fleisch wird erzeugt, indem tierische Muskelzellen im Labor wachsen. Diese würden Hühnern „schmerzfrei“ entnommen, so das Unternehmen. Laut Peta müssen für Laborfleisch nicht extra Tiere gezüchtet und gehalten werden, weshalb die Organisation die Technik seit Jahren befürwortet. Auch die vegane Albert-Schweitzer-Stiftung schreibt, dass solche Technologien „nicht nur Tierleid erheblich mindern, sondern auch die Umwelt und die natürlichen Ressourcen schonen“ würden.

Allerdings ist nach einer jüngsten Studie des Karlsruher Instituts für Technologie die Herstellung des Labor-Fleisches noch aufwendig und nur in geringen Mengen möglich. Da die erforderlichen Bioreaktoren bisher viel Strom benötigen, gibt es gerade bei Geflügelfleisch Zweifel, ob die Treibhausgas-Emissionen geringer sein werden. Doch die Forscher stellten auch fest, dass In-Vitro-Fleisch in Zukunft vielleicht dabei helfen könnte, Probleme des Fleischkonsums mit Blick auf die wachsende Weltbevölkerung, den Klimawandel und den Tierschutz zu lösen.

Laut der Studie sieht ein Teil der Verbraucher in künstlich erzeugtem Fleisch eine von vielen möglichen Alternativen zur konventionellen Fleischproduktion. Auf Widerstand stoße In-Vitro-Fleisch aber bei denen, die auf eine Verringerung des Fleischkonsums und den ökologischen Umbau der Landwirtschaft setzen. (mit dpa)