

Kommt das Schnitzel bald aus dem Labor?

FORCHTENBERG *Ausblick ins Jahr 2040: Wie sich der Fleischkonsum auf der Welt entwickelt*

Von Mirjam Binkowski

Um die Frage „In-Vitro-Fleisch – wird die Welt bald mit Kunstfleisch aus dem Labor ernährt? Sind Landwirte dann überflüssig?“, zu dem Evangelisches Bauernwerk und der Bauerverband Schwäbisch Hall – Hohenlohe – Rems ins Bürgerhaus Schleierhof eingeladen hatte. Dr. Ingo Stryck, Diplom-Ökotrophologe und Geschäftsführer Marketing bei Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH, berichtete über die Marktentwicklung für Fleisch und Fleischersatzprodukte in Deutschland und gab eine Einschätzung, welche Auswirkung diese auf die deutsche Landwirtschaft haben könnte.

Im Jahr 2050 würden etwa zehn Milliarden Menschen auf der Welt leben. Das entspreche einen Anstieg des Fleischbedarfs von 300 auf 400 Millionen Tonnen Fleisch. Um den damit verbundenen weltweit ansteigenden Fleischkonsum sowie Proteinbedarf zu bedienen, würden alternative Proteine und In-Vitro-Fleisch ihren Platz in der Ernährung einnehmen. Diese Entwicklung werde durch die These, dass eine Reduzierung des Fleischkonsums zur Senkung des CO₂-Ausstoßes beiträgt, zusätzlich unterstützt. Dies führe dazu, dass verschiedene



Landwirte wie (v.l.) Dietmar Gutheiß (Dörzbach) und Bernd Kraft (Untermünkheim) tauschten mit Ingo Stryck ihre Fragen und Bedenken zum Thema aus. Foto:

Organisationen in der industriellen Produktion von kultiviertem Fleisch einen Lösungsansatz sehen. Auch in Bezug auf Tierschutz und einer besseren Energiebilanz soll das Kunstfleisch punkten, sagte Stryck.

Ausblick Er präsentierte eine Studie zur Zukunft des Fleischmarktes bis 2040. Diese geht davon aus, dass der Markt sich zu etwa 35 Prozent aus Fleisch aus dem Labor, zu 40 Prozent aus traditionellem Fleisch und zu 25 Prozent aus vegetarischen Ersatzprodukten zusammensetzen werde. Insbesondere vegetarische Produkte der zweiten Generation wie der „Beyond Burger“ würden zu einem Anstieg des Verzehrs pflanzenbasierter Fleischersatzprodukte führen. Als vielversprechende pro-

teinliefernde Pflanze gelte hier die Erbse. Daneben böten auch Insekten alternative Proteine und kämen insbesondere als Futterzusatz für die Tiere in Frage. Dies sorgte bei den Landwirten im Publikum für ungläubiges Schmunzeln und Lachen.

In den nächsten Jahren, so der Referent, werde es zu einer Steigerung der Fleischproduktion und des Fleischverzehrs kommen. Aufgrund der guten Futterverwertungsrate, der vielseitigen Verwendbarkeit und keinerlei religiöser Einschränkungen werde die höchste Wachstumsrate das Geflügelfleisch verzeichnen. Im Schweinefleischverbrauch werde es zu gravierenden Veränderungen kommen. Aufgrund gestiegener Preise werde der Pro-Kopf-Verbrauch noch weiter ab-

nehmen. Außerdem würden Deutschland und die anderen Industrieländer Anteile an der globalen Erzeugung verlieren. „Das traditionelle Geschäftsmodell muss um alternative Produkte erweitert werden.“, so der Referent, der selbst schon einen Prototypen vom In-Vitro-Hähnchenfleisch probiert habe. „Allerdings kann ich Ihnen sagen, dass wir noch vier bis fünf Jahre dauern, bis wir ein solches Produkt auf dem Markt haben.“

Zweifel Im Lauf der Diskussion kamen immer mehr kritische Stimmen und Zweifel im Publikum wie auch beim Referenten zum Vorschein. „Als Tierhalter muss ich sagen: Das tut schon weh“, so der Landwirt Dietmar Gutheiß aus Dörzbach. Ei-

In-Vitro-Fleisch

Als In-Vitro-Fleisch wird Fleisch bezeichnet, das **synthetisch hergestellt** wird. Hierfür ist keine Schlachtung eines Tieres notwendig.

Das Fleisch wird nicht aus Tieren gewonnen, sondern wächst „**im Glas**“ (lateinisch „in vitro“), etwa in Laborflaschen und Bioreaktoren. Umgangssprachlich spricht man auch von kultiviertem Fleisch oder Laborfleisch. Bei diesem Fleisch handelt es sich im We-

sentlichen um Muskelgewebe, bestehend aus Muskelzellen.

Aktuell müssen für die Herstellung lebenden Tieren **Stammzellen** entnommen werden, aus denen im Labor dann Muskelzellen wachsen. Auf einem nährstoffreichen Boden können die Zellen sich wiederum vermehren und Muskelgewebe bilden. Pionier in diesem Bereich ist das israelische Start-Up „Super Meat“. *bin*

nen Rat kann der Referent den Landwirten mit Tierhaltung nicht mitgeben. Nach seiner Einschätzung würden pflanzliche Fleisch-Alternativen zu einem festen Bestandteil werden und es werde zu einem Nebeneinander der beiden Produkte kommen. Auch auf die Frage „Würden die Menschen In-Vitro Fleisch kaufen?“, konnte an diesem Abend keine Antwort gefunden werden.

Was bleibt, ist die Erkenntnis: Bisher ist alles noch sehr theoretisch. Fest steht, der Konsum wird sich verändern. Allerdings entscheidet letztendlich der Kunde an der Kasse, was und welche Produkte er konsumieren will. Die Kundenentscheidung wird vor allem von drei Faktoren beeinflusst: Qualität, Preis und Haltbarkeit.