

# «Clean Meat» - Der Burger kommt bald aus dem Labor

Als das niederländische Start-up Mosa Meat 2013 den ersten Burger aus im Labor kultiviertem Fleisch vorstellte, kostete dieser noch 250'000 Euro. Nun soll er innerhalb der nächsten zwei Jahre zum Preis von knapp neun Euro in den Regalen der Supermärkte liegen.



Bild: Louis Hansel / Unsplash

Er wäre damit immer noch viel teurer als eine gewöhnliche Bulette. Doch die Sorgen der Verbraucher um den Klima-Wandel, das Wohlergehen der Tiere und ihre eigene Gesundheit treiben das Interesse an sogenanntem «Clean Meat».

Für dieses Fleisch müssen keine Tiere geschlachtet werden; es wird aus Zellen von Rindern, Schweinen oder Geflügel im Labor gezüchtet. Die Zahl der Start-ups, die sich mit dem Thema befassen, hat sich im vergangenen Jahr auf mehr als zwei Dutzend von gerade einmal vier Ende 2016 erhöht, wie aus Daten der Marktforscher vom Good Food Institut hervorgeht.

### **Kosten von 9 Euro**

«Der Burger war 2013 noch so teuer, weil es damals eine neue Wissenschaft war und wir in sehr kleinem Massstab produzierten», erklärt eine Sprecherin von Mosa Meat. «Sobald die Produktion hochgefahren ist, rechnen wir mit Herstellungskosten von rund neun Euro.» Dann könnten die Labor-Burger am Ende sogar billiger werden als ihre herkömmlichen Konkurrenten. Seit 2013 sind die Produktionskosten nach Angaben des Unternehmens, zu dessen Investoren Google-Mitgründer Sergey Brin aber auch der deutsche Pharmakonzern Merck gehören, dramatisch gefallen. Auch die spanische Firma Biotech Foods will bei dem neuen Trend mitmischen und forscht an Laborfleisch.

Biotech-Foods-Mitgründerin Mercedes Vila rechnet vor, dass die durchschnittlichen Produktionskosten für ein Kilogramm Laborfleisch inzwischen bei rund 100 Euro liegen und damit deutlich unter den 800 Dollar, die die israelische Biotechfirma Future Meat Technologies noch vor einem Jahr genannt hatte. Erst einmal müssen Unternehmen wie Mosa Meat und Biotech Foods aber einen Antrag auf EU-Zulassung ihrer Produkte stellen. Momentan arbeiten sie an einer Verbesserung ihres Wachstumsserums, mit dem das Fleisch im Labor kultiviert wird. Nach Angaben von Liz Specht vom Good Food Institut ist das Zellkulturmedium, das zur Herstellung von Laborfleisch benötigt wird, der entscheidende Kostentreiber. Sie geht davon aus, dass dieses deutlich günstiger hergestellt werden kann und ohne tierische Bestandteile.

### **Frage der Nachhaltigkeit**

Die Befürworter von «Clean Meat» glauben, dass Laborfleisch der einzige umweltverträgliche Weg ist, um den wachsenden Fleischbedarf zu decken, den die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen bis zum Jahr 2050 erwartet. Vom Trend zu Fleischersatzprodukten profitieren aber auch die Hersteller von Veggie-Burgern, allen voran der US-Anbieter Beyond Meat. Um dessen Burger auf Basis von Erbsenprotein ist zwischenzeitlich ein regelrechter Hype entbrannt. Der Börsengang der Firma war einer der erfolgreichsten in den USA seit Jahren.

Es gibt aber auch Skeptiker hinsichtlich «Clean Meat» wie den Umweltwissenschaftler John Lynch von der Universität Oxford. Für ihn ist es noch ungewiss, ob eine skalierbare Fleischproduktion im Labor tatsächlich Energie und Nährstoffe effizienter in Fleisch umwandeln kann als die konventionelle Fleischproduktion. «Einige Studien haben zwar gezeigt, dass Zuchtfleisch weniger 'Futter' benötigt als die konventionelle Tierproduktion, dafür aber mehr Energie», sagt er. «Wenn dies der Fall ist, dann hängen die Auswirkungen auf das Klima davon ab, woher diese Energie kommt.» (awp sda reu)

Publiziert am Montag, 15. Juli 2019