

GEZÜCHTETES FLEISCH

Warten auf die Protein- wende



Vor sieben Jahren war die Aufregung groß, als der erste Burger-Patty aus dem Labor präsentiert wurde – zum Markteintritt kam es aber nie. Was ist da los?

TEXT Miriam Petzold

Er hebt die Servierglocke an und offenbart ein Stück Zukunft: eine Petrischale mit Hack für 250.000 Euro. Bei einer Pressekonferenz in London 2013 präsentierte der niederländische Forscher Mark Post den ersten Rindfleisch-Burger der Welt, für den kein Tier sterben musste.

Lebenden Kühen werden Stammzellen entnommen, die im Labor millionenfach vermehrt und mit elektrischen Im-

pulsen „trainiert“ werden, sodass sie sich zu Muskelgewebe verbinden. Beim Wachsen helfen eine proteinreiche Nährlösung und ein Bioreaktor, wie er auch beim Bierbrauen verwendet wird.

Seit dem Presse-Event herrscht Goldgräberstimmung. Start-ups weltweit entwickeln „cultured Meat“, kultiviertes Fleisch, vor allem in den USA, in Asien und Europa. Einer Marktanalyse zufolge könnte das Business bis 2040 mit einem Anteil von 35 Prozent und 630 Milliarden US-Dollar Umsatz größer sein als vegane Fleischalternativen.

2021 wollen Mark Posts Unternehmen Mosa Meat sowie Aleph Farms und SuperMeat aus Israel erste Restaurants beliefern, Supermärkte sollen ab 2022 folgen. Jens Tuider, Leiter der NGO ProVeg International, hält das nur für realistisch, sofern es um Hackfleisch geht und andere Fleischsorten ohne Struktur. „Hybrid-Produkte“ könnten den Lebensmittelhandel schon früher erreichen – im Labor gezüchtete tierische Fette, zum Beispiel Gänsefett, die mit pflanzlichen Produkten wie Tofu kombiniert werden.

Doch die Revolution der Fleischindustrie steht schon länger „kurz bevor“. Laut Tuider liegt das am Konkurrenzverhalten der Start-ups, hinter denen mächtige Investor*innen stehen, etwa Googles Co-Founder Sergey Brin. Die größte Hürde hat Mosa Meat nach eigenen Angaben aber genommen: Die Nährlösung lasse sich kosteneffizient produzieren und bestehe nicht mehr aus fetalem Kälberserum, dem Herzblut ungeborener Kälber, sondern aus einer algen-basierten Substanz. Ein Patty koste nur noch neun Euro.

In den USA wird Cultured Meat als Teil einer größeren Bewegung gesehen, der „Post-Animal Bioeconomy“. Gezüchtet werden hier nicht nur Fleisch- und Fischzellen, sondern auch Leder, tierleid-freies Eiweiß und Milchproteine. Eine Eiscreme aus kultivierter Milch ist schon am Markt. Just, eines der Start-ups, das an zellulären Chicken Nuggets arbeitet, vertreibt bereits veganes Flüssigei. Dessen Mitgründer Josh Tetrick sagt: „Wir sind ein Tech-Unternehmen, das zufällig mit Lebensmitteln arbeitet.“

Das ruft Kritik auf den Plan. Tierschützer*innen der Initiative „Clean Meat Hoax“ glauben, dass Cultured Meat konventionelle Fleischware nicht abschaffen werde, sondern als weiteres „Big Business“ lediglich damit konkurriere. In der Rolle des Zellspenders würden Tiere weiterhin ausgebeutet. Der Hype überschatte, worüber keiner reden mag: Verzicht.

Tierethiker Jens Tuider sieht das pragmatisch. „Wir haben so viele dringliche Probleme, dass wir es uns gar nicht leisten können, etwas nicht in Erwägung zu ziehen.“ Dafür steige die Zahl der Vegetarier*innen und Veganer*innen nicht rapide genug an – die der Flexitarier*innen hingegen schon. Sollte der Markteintritt 2023 immer noch kurz vorstehen, gibt er zu bedenken: „Die Proteinwende ähnelt der Energiewende. Das ist ein zäher Prozess, aber er ist notwendig.“ Solange das Produkt nicht zäh ist. 