

Fleisch aus dem Labor



DEUTSCH-TO-GO.DE

Bereits 2013 hat ein niederländisches Forschungsteam den ersten Labor-Burger vorgestellt. Optik und Geschmack ließen damals noch zu wünschen übrig und die Produktionskosten beliefen sich auf stolze 330.000 US-Dollar! Die Fleischqualität hat sich inzwischen verbessert und die Herstellungskosten sind nicht mehr so hoch. Singapur erlaubte als erstes Land, im Labor gezüchtetes Fleisch an Verbraucher zu verkaufen.

Und das passiert im Labor – in Kurzform: Man entnimmt einem Tier Stammzellen aus dem Muskelgewebe und baut tierisches Gewebe außerhalb des Tierkörpers nach. Die Stammzellen werden dafür in einem Bioreaktor vermehrt. Stammzellenfleisch ist chemisch nicht von echtem Fleisch zu unterscheiden. Aus einer einzigen Gewebeprobe könnte man so Hunderte Tonnen Fleisch produzieren. Theoretisch.

Damit Laborfleisch auch in der Praxis überzeugt, muss die Umsetzung in großem Maßstab funktionieren. Und das Wichtigste: Es muss gut schmecken. Hähnchenfleisch in Singapur schmeckt anscheinend nicht schlecht. Ein schönes saftiges Steak dagegen ist noch Zukunftsmusik, denn es ist kompliziert, das richtige Verhältnis von Muskel- und Fettgewebe hinzubekommen.

Ist die Zellzüchtung nun eine lebensmitteltechnologische Revolution und eine Alternative zur Massentierhaltung? Oder sind die Produktionsbedingungen zu kostenintensiv und energieaufwendig und somit nicht massentauglich?

Wir werden sehen ...

(183 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – in Anlehnung an: M. Stöhr und A. Chandradas „So schmeckt die Zukunft“, <https://www.spiegel.de/ausland/stammzellenfleisch-aus-singapur-wie-wir-in-zukunft-essen-a-f6321eea-5b82-4f32-8566-8bdc7f46d8e2> – Mai Thi Nguyen Kim (Terra, Lesch & Co), „Laborfleisch - das bessere Fleisch?“ <https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/lesch-und-co-laborfleisch-das-bessere-fleisch-102.html> - Th. Schubert, „Warum Laborfleisch unsere Gier nicht stillt“, <https://www.zdf.de/nachrichten/panorama/fleisch-labor-terrax-thora-schubert-kolumne-100.html> - Seitenaufrufe: 29112022)