

Fleischburger als Retortenprodukt

140 Gramm um 250.000 Euro für ein Labor-Produkt, das einmal Ernährungsdefizite lösen soll –Realpolitik und professionelles Würzen bleiben ausgeklammert



Sechs Wochen lang hatte ein Forscherteam der Universität Maastricht daran gearbeitet, ein Laborprodukt wie einen hausgemachten Burger frisch vom Grill aussehen zu lassen. Als Ausgangsbasis diente in einer Nährlösung gezüchtetes Muskelgewebe aus Rinderzellen. Davon wurden 20.000 kleine Stückchen zu einem Burger gepresst, zusammen mit Salz,

Eipulver und Semmelbröseln für den Geschmack sowie Rote-Beete-Saft und Safran für ein appetitanregendes Erscheinungsbild.

Das Ergebnis: Ein Gewicht von 140 Gramm und Herstellungskosten von 250.000 Euro. Aufgrund dieser Eckdaten dürfte eine wirtschaftliche Erzeugung dieses Kunstproduktes noch etwas auf sich warten lassen. Zwei Freiwillige, der US-Ernährungsautor Josh Schonwald und die österreichische Lebensmittelforscherin Hanni Rützler, bekamen die ersten Bissen serviert, als der Retorten-Burger diese Woche erstmals bei einer Pressekonferenz in London der Öffentlichkeit vorgestellt wurde. Rützler sagte, sie habe gedacht, das Leibchen sei weicher. Das fettfreie Produkt komme „nah an Fleisch heran“, es sei nur nicht ganz so saftig. Offensichtlich hatte man es auch nicht so mit dem Würzen: „Die Konsistenz ist perfekt, aber ich vermisse Salz und Pfeffer“, so Rützler.

Fleischersatz gegen den Hunger

Mark Post von der Universität Maastricht, der das Experiment leitete, sagte, das Laborprodukt könne Millionen Menschen als Ersatz für normales Fleisch dienen und so zahlreiche Probleme der Welt lösen. Denn wegen der wachsenden Weltbevölkerung werde sich die Fleischnachfrage binnen 40 Jahren verdoppeln, mitsamt umweltschädlicher Nebeneffekte: Vieh muss gefüttert werden und produziert bei der Verdauung Methangas, das zur globalen Klimaerwärmung beiträgt.

Jetzt ist diese neue Variante des Fleischersatz zwar noch viel zu teuer für den Massenindustrie, allerdings setzen Post und sein Team auf den technologischen Fortschritt: Sinkende Herstellungskosten sollen schon bald eine breit angelegte Serienproduktion ermöglichen. In zehn bis 20 Jahren, so ihre Hoffnung, wird der Laborburger dann in den Supermarktregalen zu finden sein. Offen blieb jedoch die ethische Diskussion sowie die Frage nach der Umsetzung zukünftiger Verteilungsgerechtigkeit in der Realpolitik. Denn von einem Mangel an Lebensmitteln kann bisher nicht die Rede sein. (PM/APA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at