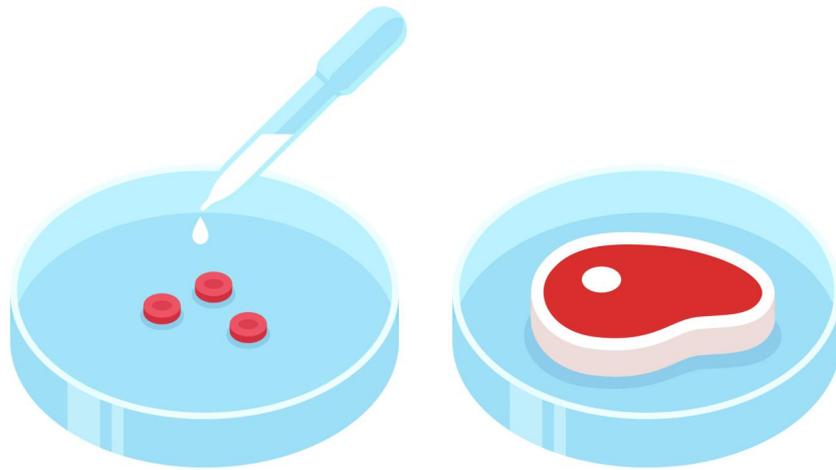


Kunstfleisch rüttelt die Branche auf

Man nennt die Dinger Fleisch, aber mit einem Schweinsschnitzel oder einem Rinderfilet haben sie wenig gemein.



Hamburger-Laberln aus Insekten, Kunstfleisch, im Labor durch Stammzellenvermehrung gewonnen, vegane Fleischersatzprodukte, wie Neuburgers Hermann fleischlos, aus Pilzen hergestellt. Stehen die heimische Fleischbranche und mit ihr die bäuerliche Viehwirtschaft vor der größten Herausforderung ihrer Geschichte? Ohne in Panik zu verfallen: Es ist wohl für Österreichs Fleischproduzenten und –verarbeiter

ein Gebot der Stunde, die rasanten Entwicklungen bei den alternativen Produktionsmethoden von Fleisch und Fleisch-Imitaten aufmerksam zu verfolgen und die Dimensionen der daraus resultierenden Marktveränderungen einigermaßen richtig einschätzen. Dass weltweit die wissenschaftliche Forschung und die Entwicklung entsprechender Technologien äußerst schnell voranschreiten, davon kann man mit Sicherheit ausgehen.

Einen ausführlichen Bericht dazu lesen Sie in der nächsten Printausgabe am 14. September.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at