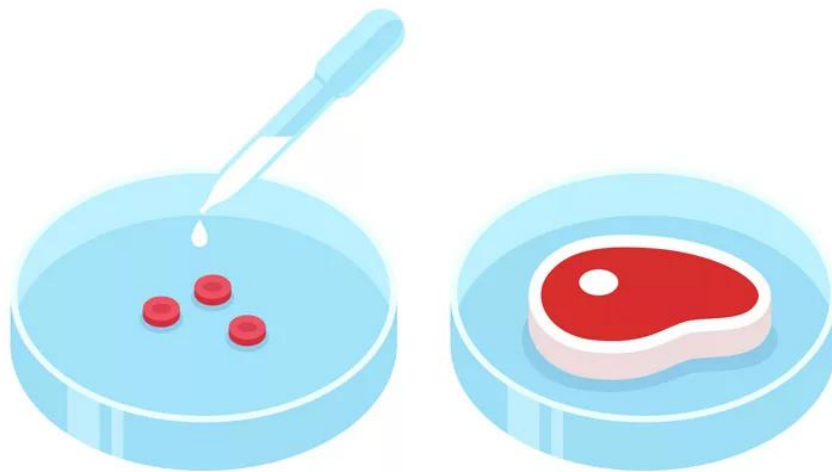


## Wiesenhof investiert in In-Vitro-Fleisch

Das unter dem Namen Wiesenhof bekannte deutsche Geflügelfleischunternehmen PHW steigt in die Entwicklung von künstlich hergestelltem Fleisch ein.



An dem israelischen Start-up Supermeat habe die Firma eine Minderheitsbeteiligung erworben, sagte PHW-Vorstandsvorsitzender Peter Wesjohann der Deutschen Presse-Agentur. „Wir sehen unsere Beteiligung als strategische Partnerschaft“, erklärte Wesjohann. Er gehe davon aus, dass es

in einigen Jahren eine Nachfrage nach künstlich erzeugtem Fleisch geben werde, ähnlich wie nach veganen Fleischersatzprodukten. Wie hoch die PHW-Beteiligung an dem israelischen Unternehmen ist, sagte er nicht. Weitere Investoren kommen unter anderem aus den USA.

Supermeat-Geschäftsführer Ido Savir sagte, er rechne damit, in drei Jahren die erste Generation von künstlich erzeugtem Fleisch an Restaurants liefern zu können. „Der nächste Schritt wäre, in weiteren zwei bis fünf Jahren die Produktion auf einen industriellen Maßstab zu vergrößern, um Supermärkte und den Lebensmittelhandel zu versorgen.“

Der Vorteil künstlich erzeugten Fleisches, das auch In-Vitro-Fleisch genannt wird, liege in der Effizienz und der Chance, damit den hohen Ressourcenbedarf für die Fleischerzeugung zu verringern. Savir verwies auf Studien, wonach sich mit Fleisch aus Petrischalen der Ausstoß klimaschädlicher Kohlendioxid-Emissionen sowie der Verbrauch von Land und Wasser senken ließen. Das künstliche Fleisch wird erzeugt, indem tierische Muskelzellen im Labor wachsen. Derzeit wird vor allem in den USA und den Niederlanden an der Technik geforscht.

Allerdings ist nach einer jüngsten Studie des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) die Herstellung des Labor-Fleisches aufwendig und nur in geringen Mengen möglich. Doch die Forscher stellten auch fest, dass In-Vitro-Fleisch dabei helfen könnte, Probleme des Fleischkonsums mit Blick auf die wachsende Weltbevölkerung, den Klimawandel und den Tierschutz zu lösen. Laut der Studie sieht ein Teil der Verbraucher in künstlich erzeugtem Fleisch eine von vielen möglichen Alternativen zur konventionellen Fleischproduktion. Auf Widerstand stoße In-Vitro-Fleisch aber bei denen, die auf eine Verringerung des Fleischkonsums und den ökologischen Umbau der Landwirtschaft setzen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**