

Ohne Schlachtung: Kultiviertes, zellbasiertes Geflügelfleisch am Markt

Verkauf und Verzehr von In-Vitro hergestelltem Hühnerfleisch erhielt in Singapur grünes Licht.



Hühnerfleisch aus dem Labor: ohne Schlachtung & Tierleid. © Good Meat

Das junge US-Start-Up **Eat Just**, einer der weltweit führenden Betriebe zur Herstellung von Food-Alternativen und von im Labor gezüchtetem Fleisch, erhielt nun in Singapur, nach einem zweijährigen Prüfungsverfahren, die Zulassung zum Vertrieb von kultiviertem Hühnerfleisch. Von Seiten der Kommission der **Singapore Food Agency** (SFA) wurde dem In-Vitro-Fleisch der Marke Good Meat bestätigt, absolut dieselben Qualitäten wie Geflügelfleisch vom geschlachteten Tier mitzubringen und was die Hygiene betrifft sogar noch merklich besser verarbeitbar zu sein.

In-Vitro-Fleisch ist nicht dasselbe wie Fleischersatz aus Pflanzenfasern

Dass einige Hersteller wie **Redifine Meat**, **Beyond Meat** oder **Impossible Foods** vegetarische und vegane, aus Pflanzenfasern und Fetten hergestellte Fleischersatzprodukte anbieten ist ja bekannt. Doch seit dem Jahr 2020 sprach man dann vermehrt auch über das aus tierischen Stammzellen im Labor gezogene Fleisch. Die Produktion des sog. kultivierten Fleisches ist natürlich weder vegan noch vegetarisch - verursacht aber keinerlei Tierleid. Man entnimmt einem lebenden Tier Stammzellen um diese dann, kombiniert mit einigen Pflanzenfasern, im Labor zu echtem Fleisch wachsen zu lassen.



So kommt das zellbasierte Fleisch in den Handel. © Good Meat

Echtes Fleisch ohne Schlachtung und Tierleid

Verdanken kann man diese erfreuliche Entwicklung zwei jungen, engagierten Männern aus USA. Im Jahr 2011 gründeten Josh Balk und Josh Tetrick das Start-Up Eat Just in Kalifornien. Seit 2022 gibt es auch einen neuen, ultramodernen **Standort in Singapur**. "Unser Ziel war und ist es, Lebensmittel zur Verfügung zu stellen, für die kein einziges Tier sein Leben lassen muss, kein Baum fällt und kein Tropfen eines Antibiotikums angewendet wird!" definiert Josh Tetrick die Absicht der Gründer.



CEO von Eat Just, Josh Tetrick kämpft für die Umwelt und für Nachhaltigkeit. © Eat Just

Singapur als erster Markt für Laborfleisch

Trotz zahlreicher Widerstände hat letztendlich, nach einem langen und ausgiebigen Prüfungsverfahren und zahllosen Tests, die SFA (Singapore Food Agency) weltweit als erste Behörde außerhalb der USA, dem Hendl aus dem Labor seinen Segen erteilt. Ebenfalls wurden zahlreiche wissenschaftliche Expertisen zum Thema Gesundheit, Verträglichkeit, Allergien, Toxizität etc. von chinesischen und US-Experten eingeholt und geprüft.

Schmeckt wie Hühnerfleisch - ist auch Hühnerfleisch

Auf der Klimakonferenz 2022 im ägyptischen Sharm-el-Sheikh wurde das „neue“ Fleisch bereits einem internationalen Publikum mit Erfolg kredenzt. Vorerst wird das kultivierte Hendlfleisch in der Singapurer Metzgerei **Huber's Butchery**, einer der führenden Produzenten und Lieferanten von hochwertigen Fleischprodukten in Singapur, in deren Metzgereien und Restaurants erhältlich sein.



Hier liegt traditionelles Schlachtfleisch neben modernem Laborfleisch in der Vitrine: Huber's Butchery in Singapur. © Huber's Butchery

Außerdem ist seit der Markteinführung das In-Vitro-Hühnerfleisch des Unternehmens **GOOD Meat** dort auch an Straßenständen, auf den Speisekarten örtlicher Gourmetrestaurants und über **foodpanda**, Asiens führender Lieferplattform für Lebensmittel, zu finden. Es bleibt abzuwarten ob diese Methode der Fleischherstellung ohne Schlachtung auch in Europa Fuß fassen kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at