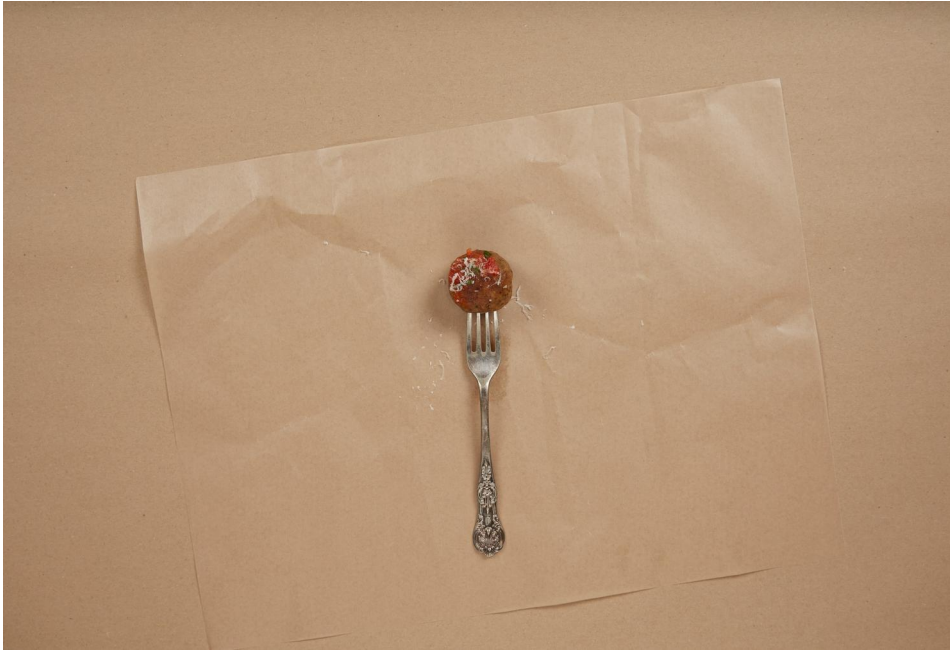


Rom: Fleisch aus dem 3D-Drucker in neuem Restaurant

Restaurant „Impact Food“ serviert Bistecca & Burger-Patties aus Fleischalternativen



© Ivy Farm / Unsplash

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Gedrucktes Ersatz-Fleisch jetzt auch in Rom zu haben**
- **Erstes nachhaltiges Steakhaus in Rom**
- **„Impact Food“-Crew einziger italienischer Importeur von Laborfleisch**
- **Erfolg der Fleischalternative fraglich**

Gedrucktes Ersatz-Fleisch jetzt auch in Rom zu haben

Im trendigen und edlen Stadtteil Parioli, im Herzen der ewigen Stadt, kann man neuerdings die klassische Bistecca, nicht wie üblich vom jungen Rind aus dem toskanischen Chiana-Tal, sondern mit dem 3D-Drucker hergestellt, serviert bekommen.

Erstes nachhaltiges Steakhaus in Rom

Das Steakersatzstück steht auf der Speisekarte des dort neu eröffneten, veganen Restaurants „**Impact food**“. Dieses moderne Speiselokal behauptet von sich „das erste nachhaltige Steakhaus der italienischen Hauptstadt“ zu sein. Hier wird jedes Gericht – ob knusprige Chicken Nuggets, Burgerpatties oder Steaks – rein aus pflanzlichen Zutaten erstellt. Und dieses „new meat“ hat auch durchaus auch seinen Preis. So kostet hier bereits ein einfaches Fast-Food-Menü etwa 15 Euro und das liegt weit über dem in Italien üblichen Durchschnitt.

„Impact Food“-Crew einziger italienischer Importeur von Laborfleisch

Jedenfalls ist die Crew von „Impact food“ derzeit der einzige, italienische Importeur von pflanzlichem Fleischersatz. Man arbeitet mit dem Team von „**Beyond Meat**“ zusammen und hat also Gerichte, mit einem hochmodernen 3D-Druckverfahren aus Pflanzen-Fasern und Fetten hergestellten „Laborfleisch“, auf der Speisekarte. Wie man hört, sollen Geschmack und Konsistenz dem echten, tierischen Fleisch nicht nachstehen.

Erfolg der Fleischalternative fraglich

Inwiefern allerdings die verwöhnten, italienischen Gaumen auf die landestypischen, zahlreichen Fleisch-Spezialitäten wie beispielsweise einer echten, leicht blutigen, nur mit Salz und Pfeffer gewürzten und auf dem Holzbrett servierten „Bistecca Fiorentina“ verzichten können und werden – das wird erst die Zukunft zeigen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at