

## Wädenswil im Kanton Zürich: Mirai Foods erzielte einen Durchbruch in Sachen Steak aus dem Labor

Dem jungen Schweizer Startup Mirai Foods gelingt es ein perfektes Filetsteak aus dem Bioreaktor zu erzeugen.



*Gründer Suman Das (li.) und Christoph Mayr (re.) produzieren saftige Steaks aus dem Bioreaktor. © Mirai Foods*

### Steak aus dem Labor durch Fibrationstechnologie

Das erst 2019 gegründeten Start-up **Mirai Foods** wendet bei seinen Produkten die sog. Fibrationstechnologie mit dem eigens entwickelten Bioreaktor "The Rocket" an. Dieser produziert spezielle Kombinationen aus Enzymen, Muskelfasern und Fettgewebe. Zuerst gab es auch hier nur leckere Burger-Patties da bisher nur eine dem Faschierten ähnliche Textur von

Laborfleisch erzeugt werden konnte.

## Ein Meilenstein der Labor-Fleisch-Entwicklung

Den Schweizer Gründern Suman Das und Christoph Mayr gelang jetzt allerdings der ganz große Coup: sie züchteten saftige Filetsteaks mit einer Dicke von 1,5 cm und mehr. Die Produktion eines solchen Rinderfilets zählt zu den größten Herausforderungen der Branche. Da ein solches Fleisch aus einer komplexen Struktur mit ganz verschiedenen Zelltypen besteht, ist genau dieser Strukturierungsprozess technologisch anspruchsvoll und macht die Herstellung von Steaks extrem schwierig. Die Schweizer Kultivierer benutzten für ihr feines Fleisch Stammzellen von **Angus** oder **Wagyu**-Rindern und brauchten ganze 4 Wochen um das 50 cm lange Filet zu produzieren.



*Die neuen Filetsteaks haben eine Dicke von 1,5 cm und mehr. © Mirai Foods*

## Fleisch aus dem Bioreaktor: ohne Tierleid und Umweltbelastung

Suman Das, CSO und Mitgründer von Mirai Foods äußert sich in einer Pressemeldung des Unternehmens dazu wie folgt: „Wir haben für diese Schlüsseltechnologie drei Patente eingereicht, und können eine echte Alternative zu herkömmlichem Fleisch liefern: Mit Hilfe unserer Technologie kann ich ein richtiges Steak

zubereiten und essen – und weiß, dass dafür kein Tier sterben musste und ich dem Klima nicht schade. Ernährung ist ein riesiger Hebel für mehr **Klimaschutz** und **Tierwohl**: Die Fleischnachfrage wird sich bis 2050 voraussichtlich verdoppeln; mit den herkömmlichen Methoden der Fleischproduktion kann diese Nachfrage gar nicht befriedigt werden, und schon gar nicht auf nachhaltige Weise.“

## **Investoren glauben an das Steak aus dem Labor**

Auch die großen Investoren glauben an den Erfolg von Mirai Foods. Jüngst stieg auch der Schweizer Lebensmittel- und Fleischproduzent **Angst AG** ein. Der Konzern sieht das Startup als einen künftigen Lieferanten für ein vielfältiges „»**New-Meat**-Sortiment“. Und internationale Investoren wie **FRIBA Investment, Skyviews Life Science, Ulf Claesson, PINC, Team Global** haben bereits fast 5 Millionen USD in Mirai Foods investiert. Also wird das saftige Filetsteak sicher nicht das letzte gute Stück Fleisch das aus dem Schweizer Bioreaktor kommt bleiben.

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