Zukunft der Fleischproduktion: Laborfleisch als Antwort auf globale Herausforderungen?

Die steigende Weltbevölkerung und der Ruf nach mehr Tierwohl stellen die Fleischindustrie vor neue Herausforderungen. Könnte Laborfleisch eine nachhaltige Lösung bieten? Ein Blick auf die Debatte in Österreich.

Ist das die Lösung für unsere Zukunftsprobleme? Fleisch aus dem Labor. © Adobe Stock

Angesichts einer Weltbevölkerung, die die Acht-Milliarden-Marke überschritten hat, rückt die **Nachhaltigkeit** der **Fleischproduktion** immer stärker in den Fokus. In Österreich und weltweit wird intensiv über die Zukunft der Fleischindustrie diskutiert, insbesondere über die Rolle von **Laborfleisch** als potenzielle Alternative zur traditionellen Viehzucht. Dies geht aus einer umfassenden Analyse im Magazin Cash (**Coverstory 2/24**) hervor, die die komplexen Herausforderungen und Perspektiven in diesem Bereich beleuchtet.

Herausforderungen für die Fleischindustrie

Einige mögen von der Debatte genug haben, aber genau hier liegt der Kernpunkt: Wie wird unsere Zukunft aussehen? Betrachten wir die Tatsache, dass seit dem Ende des Jahres 2022 mehr als acht Milliarden Menschen unseren Planeten bevölkern. Wir dürfen ebenfalls nicht vergessen, dass nach Angaben der Welternährungsorganisation aktuell über 33 Milliarden Hühner, 1,6 Milliarden Rinder sowie fast eine Milliarde Schweine und Schafe weltweit für die Fleischproduktion gezüchtet werden.

Menschen und Tiere, Weltweit	Anzahl
Weltbevölkerung (Ende 2022)	Über 8 Milliarden
Hühner	Über 33 Milliarden
Rinder	1,6 Milliarden
Schweine	Fast 1 Milliarde
Schafe	Fast 1 Milliarde

Diese Zahlen unterstreichen den globalen Bedarf an Diskussion und Reflexion, weltweit wie auch hier in Österreich.

Um ein besseres Verständnis für die Situation im eigenen Land zu bekommen, vergleichen wir Österreichs Bevölkerung von neun Millionen mit den landwirtschaftlichen Daten von Statistik Austria und der EU von Ende 2023: Es gab 1,84 Millionen Rinder, 2,52 Millionen Schweine und über eine halbe Million Ziegen und Schafe. Hinzu kommen 7,2 Millionen Hühner, hauptsächlich als Legehennen registriert. Auf den ersten Blick scheint genügend Nahrung für alle vorhanden zu sein.

Menschen und Tiere in Österreich	Anzahl
Bevölkerung Österreichs	9 Millionen
Rinder	1,84 Millionen
Schweine	2,52 Millionen
Ziegen und Schafe	Über 0,5 Millionen
Legehennen	7,2 Millionen

Doch die Realität zeigt ein anderes Bild: **Schweine**, die in beengten Verhältnissen leben und sich auf **Spaltenböden** Verletzungen zufügen, **Puten**, die einer Prozedur des "**Toe Trimming**s" unterzogen werden, und Hühner, die gewaltsam behandelt werden. Solche Szenarien haben in den Medien Aufmerksamkeit erregt, und es werden regelmäßig neue Missstände publik. Dieser Umstand hat zu einem wachsenden Bewusstsein und einer zunehmenden Forderung nach verbessertem Tierwohl in der österreichischen Gesellschaft geführt, eine Entwicklung, auf die die Fleischbranche nun doch reagieren muss.

Tierwohl in der österreichischen Fleischproduktion: Ein Überblick

In Österreich genießen Tiere in der Fleischindustrie bereits höhere Wohlfahrtsstandards im Vergleich zu vielen anderen Ländern, einschließlich einiger EU-Mitgliedstaaten. Darüber hinaus werden ständig spezielle **Programme** und Produkte entwickelt, um das Wohlergehen der Tiere weiter zu verbessern. Ein markantes Beispiel hierfür ist die Schweineindustrie, die sich im Jahr 2021 zu bedeutenden Verbesserungen im Bereich des Tierwohls verpflichtet hat. Die Initiative zielt darauf ab, durch marktbasierte Ansätze Vertriebswege für Betriebe zu schaffen, die ihre Praktiken hin zu einer tierfreundlicheren Haltung ändern möchten, angekurbelt durch eine steigende Nachfrage. Trotz eines generellen Rückgangs in der Produktion stiegen die Schlachtzahlen unter Bio- und Tierwohlprogrammen von 170.000 auf 227.000, was einem Zuwachs von einem Drittel entspricht. Dies geschieht, obwohl Fleisch, das unter höheren Tierwohlstandards produziert wird, insbesondere Schweinefleisch, nur einen geringen Marktanteil von etwa vier Prozent hat. Die Gründe hierfür liegen unter anderem in den höheren Kosten, die durch preiswertere Importe mit niedrigeren Standards noch verstärkt werden, sowie in einer allgemeinen Unkenntnis und mangelnden Aufmerksamkeit der Verbraucher beim Kauf. Daher wird neben dem Ruf nach verbesserten **Tierwohlstandards** auch eine klare **Kennzeichnung** der Herkunft in Handel und Gastronomie gefordert.

Laut **Josef Moosbrugger**, dem Präsidenten der Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ), ist für eine echte **Verbesserung des Tierwohls** ein **detaillierter Plan** mit langfristigen Perspektiven für landwirtschaftliche Betriebe notwendig. Er betont die Notwendigkeit, Produktionsmethoden, Herkunft und Qualität sichtbar zu machen und sicherzustellen, dass die höheren Standards auch finanziell tragbar sind, nicht nur kurzfristig, sondern auf lange Sicht. Moosbrugger unterstreicht, dass echtes Tierwohl nur in Verbindung mit dem Wohl der Bauern erreicht werden kann, was über kurzfristige

finanzielle Anreize hinaus langfristig **faire Preise** erfordert.

Um im Bereich Tierwohl wettbewerbsfähig zu bleiben, ist eine Zusammenarbeit aller Akteure auf dem nationalen Markt erforderlich. Die **AMA** hat daher angekündigt, mit Vertretern aus Handel, Landwirtschaft, Verarbeitung und NGOs zusammenzukommen, um bis zum Sommer 2024 praktikable Vorschläge zu unterbreiten. Christina **Mutenthaler-Sipek**, Marketingleiterin der AMA, erwähnt, dass bereits grundlegende Vorarbeiten geleistet und erste Richtlinien für das neue Bewertungssystem in Arbeitsgruppen entwickelt wurden. Sie betont, dass nur nachhaltige Lösungen, die für alle Beteiligten wirtschaftlich sind, ein unkompliziertes und praxisnahes System für Produzenten und Konsumenten schaffen können.

Das Engagement für besseres Tierwohl ist ein entscheidender Schritt, um den Wert von Fleischprodukten zu erhöhen. Der Leitsatz dabei ist weniger, aber qualitativ hochwertigeres Fleisch. Jedoch besteht die Sorge, dass Fleisch zu einem Luxusgut für Besserverdienende werden könnte. Die Forderung, dass jeder Österreicher Anspruch auf sein tägliches Schnitzel hat, wie es in politischen Kreisen oft heißt, führt zu der paradoxen Situation, dass Fleischpreise niedrig bleiben müssen, was einen schwierigen Balanceakt darstellt.

Laborfleisch als innovative Lösung?

Die Produktion von **Laborfleisch**, auch als kultiviertes Fleisch bekannt, wird als eine der Lösungen für diese Herausforderungen gesehen. Durch die Züchtung von Fleisch aus tierischen Zellen in Bioreaktoren könnte eine umweltfreundlichere und ethisch vertretbare Alternative zur konventionellen Fleischproduktion geschaffen werden. Trotz der technologischen Fortschritte und des Potenzials zur Reduzierung von Umweltauswirkungen stößt diese Innovation in Österreich und anderen Ländern auf Skepsis.

Sorgen hinsichtlich der Abhängigkeit von großen Konzernen, die

Sicherheit und Qualität des kultivierten Fleisches sowie die Auswirkungen auf die traditionelle Landwirtschaft sind zentrale Punkte der Debatte. Österreichs Landwirtschaftsminister **Norbert Totschnig** und andere europäische Vertreter haben sich kritisch geäußert und einen intensiven Diskurs über die Zukunft von Laborfleisch gefordert.

Traditionelle Landwirtschaft wird weiterhin bestehen bleiben, während **zellbasiertes Fleisch** als Alternative zur industriellen Tierhaltung aufkommt. Dieser Ansatz verspricht nicht nur eine Verbesserung des Tierwohls, sondern könnte auch dazu beitragen, beträchtliche landwirtschaftliche Flächen für Projekte zur Förderung des Tierwohls sowie für den Anbau von Nahrungsmitteln für den menschlichen Verzehr freizugeben. Derzeit werden, wie die Welternährungsorganisation (FAO) berichtet, 90 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen genutzt, um Viehfutter wie **Soja** anzubauen oder als Weideland zu dienen, was nur einen geringen Teil für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln übrig lässt.

Mit der potenziellen Zulassung von zellbasiertem Fleisch wird eine deutliche und transparente Kennzeichnung unerlässlich sein. In Europa ist bereits eine **Kennzeichnung** für gentechnisch veränderte Lebensmittel vorgeschrieben. Experten wie **Christian Jochum**, ein Spezialist für Lebensmittelstandards der Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ), erwarten, dass ähnliche Regelungen auch für zellbasiertes Fleisch eingeführt werden.

Die Perspektive der Wissenschaft

Forscher und Start-ups betonen das Potenzial von Laborfleisch, die Fleischproduktion nachhaltiger zu gestalten. Die Möglichkeit, Fleisch mit weniger gesättigten Fettsäuren und ohne den Einsatz von **Antibiotika** zu produzieren, könnte langfristig nicht nur die Umwelt entlasten, sondern auch zur Lösung des globalen Ernährungsproblems beitragen.

Für eine breite Akzeptanz von Laborfleisch ist eine klare und transparente Kennzeichnung essentiell. Zudem muss die Sicherheit und Qualität des Produkts gewährleistet sein, um Bedenken der Verbraucher auszuräumen. Derzeit arbeiten Forschungseinrichtungen und Start-ups daran, die Technologie weiterzuentwickeln und die Kosten zu senken, um Laborfleisch als realistische Option für die Zukunft zu etablieren.

Die Diskussion um Laborfleisch verdeutlicht die Notwendigkeit, innovative Wege in der Fleischproduktion zu erkunden, um den wachsenden Herausforderungen in Bezug auf Nachhaltigkeit, Tierwohl und **Ernährungssicherheit** zu begegnen. Während die Debatte in Österreich und weltweit weitergeht, bleibt abzuwarten, wie sich diese zukunftsweisende Technologie entwickeln und in die bestehenden Systeme integrieren wird.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at