In-vitro-Fleisch: nährstoffarm und cholesterinreich?

In-vitro-Fleisch gewinnt weltweit an Bedeutung. Doch neue Studien zeigen: Es unterscheidet sich in Nährstoffgehalt und Gesundheitsaspekten von herkömmlichem Fleisch.

Hühnerfleisch aus dem Labor hat mehr Cholesterin, enthält Schwermetalle und ist weniger eiweißreich als das tiereische Produkt. © Unsplash / Mark Deyoung

Kultiviertes Fleisch: Eine Alternative für Österreich?

In-vitro-Fleisch, auch als **kultiviertes Fleisch** bekannt, ist längst kein Zukunftsthema mehr. Die Genehmigung in den USA 2023 war ein wichtiger Meilenstein, und ähnliche Anträge könnten bald auch in Europa folgen. Besonders für Österreich, wo die Fleischproduktion einen wichtigen Wirtschaftszweig darstellt, stellt sich die Frage: Wie wird sich diese Technologie

auf die heimische Landwirtschaft und Fleischverarbeitung auswirken?

Nährstoffvergleich: Herkömmliches vs. In-vitro-Fleisch

Eine aktuelle Studie der **Universität Posen** zeigt, dass sich in-vitro-Hühnerfleisch in mehreren Nährstoffaspekten von herkömmlichem Fleisch unterscheidet. So enthält kultiviertes Fleisch zwar höhere Mengen an Mineralstoffen wie Kupfer, Eisen, Kalium und Zink, aber auch signifikant mehr **gesättigte Fettsäuren** und **Cholesterin**. Dies könnte für Konsumenten in Österreich, die zunehmend auf eine gesunde Ernährung achten, ein wichtiger Aspekt sein.

Gesundheitsrisiken durch Cholesterin und Schadstoffe

Ein wesentlicher Nachteil von in-vitro-Fleisch ist der hohe Anteil an gesättigten Fettsäuren und Cholesterin. In Österreich, wo **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** zu den häufigsten Gesundheitsproblemen zählen, könnten diese Faktoren die Akzeptanz von kultiviertem Fleisch bei gesundheitsbewussten Verbrauchern erschweren. Außerdem enthält In-vitro-Fleisch laut der Studie mehr Schwermetalle wie Kadmium und Blei, die zwar unter den erlaubten EU-Grenzwerten liegen, aber dennoch kritisch bewertet werden.

Produktionsqualität muss verbessert werden

Trotz der genannten Herausforderungen bescheinigen die Wissenschaftler dem **kultivierten Hühnerfleisch** grundsätzlich eine gute Übereinstimmung mit den europäischen Richtlinien. Allerdings fordern sie Verbesserungen in den Produktionsprozessen, um Schwankungen in der

Nährstoffzusammensetzung zu minimieren. Dies wäre insbesondere für den österreichischen Markt von Bedeutung, wo hohe Qualitätsstandards in der Lebensmittelproduktion herrschen.

Was bedeutet das für Österreichs Fleischbranche?

Die Einführung von kultiviertem Fleisch könnte die österreichische Fleischwirtschaft vor neue Herausforderungen stellen. Während technologische Fortschritte eine Chance für Innovationen bieten, müssen Fleischer und Landwirte gut informiert und vorbereitet sein. Die Nährstoffunterschiede und potenziellen Gesundheitsrisiken machen klar, dass umfassende Aufklärung und Transparenz erforderlich sind, um die Akzeptanz bei Konsumenten zu fördern. Für Österreich könnte dies sowohl eine Chance für nachhaltige Innovation als auch ein Risiko für den traditionell starken Fleischsektor bedeuten. Letztendlich wird die Zukunft des In-vitro-Fleischs davon abhängen, wie sich die Produktion weiterentwickelt und ob es gelingt, gesundheitliche Bedenken auszuräumen.

Nährstoffvergleich	Herkömmliches Hühnerfleisch	In-vitro-Hühnerfleisch
Kupfer	Niedrig	Hoch
Eisen	Niedrig	Hoch
Kalium	Mittel	Hoch
Zink	Mittel	Hoch
Gesättigte Fettsäuren	Mittel	Hoch
Cholesterin	Mittel	

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at