Fleischimitate aus dem Labor: Ernährung der Zukunft oder leere Versprechen?

Der Verein "Wirtschaften am Land" präsentiert gemeinsam mit dem Schweizer Bauernverband ein Positionspapier zu Fleischimitaten aus dem Labor aus Sicht der österreichischen Landwirtschaft.

Freigabe von Laborfleisch in Österreich wird heiß diskutiert.© Unsplash / Drew Hays

Bis 2050 leben laut **FAO** etwa 10 Milliarden Menschen auf der Erde, deren Versorgung mit Lebensmitteln sichergestellt werden muss. Von **Großkonzerne**n werden künstlich erzeugte **Fleischimitate** als Zukunftslösung für **Ernährungssicherheit**, **Klimaschutz** und **Tierwohl** gesehen. Der Verein "**Wirtschaften am Land**" ist diesen Versprechen auf den Grund

gegangen und hat mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ein Positionspapier aus Sicht der österreichischen Landwirtschaft erstellt, das der Obmann des Vereins "Wirtschaften am Land", DI **Josef Plank**, der Obmann des Agrar-Ausschusses im Österreichischen Parlament, Abg.z.NR DI **Georg Strasser**, und der Direktor des **Schweizer Bauernverband**es, **Martin Rufer**, vorstellten.

Plank: "Die Versprechen der großen Hersteller bröckeln."

"Wir müssen besser, ökologischer und effizienter in der Produktion werden, dürfen dabei aber den Blick auf das Ganze nicht verlieren. Forschung und Entwicklung bleiben enorm wichtig. Die Herstellung künstlicher Fleischimitate wirft sowohl ethische als auch ökologische und soziale Fragen auf", betont Plank. Ein Dilemma ist dabei die Herstellung, erklärt Plank: "Für eine effiziente Produktion braucht es ‚**fötales Kälberserum**', also Blut, das Kälber-Föten entnommen wird, wobei Mutterkuh und Kalb sterben. Die Versprechen können aus tierethischer Sicht nicht gehalten werden." Zudem müssen bei Fleischimitaten natürliche Funktionen wichtiger Organe durch externe **Energiequellen** kompensiert werden. "Dadurch werden bis zu 25-mal mehr **CO2-Äquivalente** freigesetzt als bei natürlich hergestelltem Fleisch", führt Plank aus. Das Argument, dass künstlich erzeugte Fleischimitate weniger CO2 verursachen als natürliches Fleisch, ist kaum haltbar. "Im Angesicht dieser Herausforderungen hinterfragen wir die Versprechen der wenigen Großinvestoren und Konzerne, in deren Hände die Produktion von künstlich erzeugten Fleischimitaten liegen. Hier geht es um Arbeitsplätze und Wertschöpfung im ländlichen Raum, die wegzufallen drohen. Wir fordern auf, jene Ressourcen zu nutzen, die uns zur Verfügung stehen", so Plank abschließend.

Rufer: "Wiederkäuer machen Grünland für menschliche Ernährung nutzbar."

"Im Sinne der Transparenz gegenüber den Konsumenten muss klar gesagt werden, was Fleischimitate aus dem Labor sind: Es sind künstlich und industriell, im Labor hergestellte Produkte. Damit stehen die Produkte im völligen Wiederspruch zur Ausrichtung der Landwirtschaft in den Alpenländern: Diese setzt auf eine naturnahe Produktion und will damit die Konsumentinnen und Konsumenten begeistern", erklärt Rufer. "In der Schweiz besteht die von der Landwirtschaft bewirtschaftete Fläche zu 70% aus Grasland. Nur Dank den Wiederkäuern – insbesondere den Rindern – können wir dieses Land für die Humanernährung nutzen und gleichzeitig eine attraktive **Kulturlandschaft** schaffen. Dieser Aspekt gilt es in der Debatte um Fleischimitate aus dem Labor zu berücksichtigen", führt Rufer aus.

Strasser: "Der Konsument muss wissen, was er in der Hand hält."

"Wir fordern einen faktenbasierten Dialog mit der Gesellschaft und wehren uns gegen die Gleichstellung der natürlichen Produkte unserer Bauern mit künstlich erzeugten Nahrungsmitteln" betont Strasser. Konsumenten müssen erkennen können, was sie kaufen: "Wir setzen uns für eine klare **Kennzeichnung** von Fleischimitaten in Europa ein. Es braucht wissenschaftsbasierte Antworten welche Auswirkungen Fleischimitate auf die landwirtschaftlichen Wertschöpfungsketten, unsere Kulturlandschaft sowie **Klima** und **Umwelt** haben. Den unreflektierten Feldzug gegen das Naturprodukt Fleisch lehnen wir ab ", so Strasser.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at