

Steirer machen mobil: Laborfleisch - nein danke!

Was in Singapur und den USA bereits im Supermarkt zu finden ist, soll in der Steiermark verboten werden. Das fordert jetzt Fleischermeister und Landesinnungsmeister Josef Mosshammer gemeinsam mit Bauern und Politikern. Mit der Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ sollen nun Unterschriften gesammelt werden.



Die Entwicklung künstlich hergestelltes Fleisches aus dem Labor sorgt weltweit für Aufsehen und Diskussionen. Während einige Länder die neue Technologie vorantreiben, positionieren sich die österreichische Landwirtschaft und speziell die Fleischbranche klar dagegen. Auch Fleischermeister **Josef Mosshammer**, Landesinnungsmeister in der Wirtschaftskammer Steiermark, äußerte sich entschieden: „Fake-Essen - mir vergeht der Appetit! Es ist an der Zeit, für den Erhalt der Landwirtschaft des Handwerks und unseres kulinarischen Erbes in den Kampf zu ziehen“, gibt sich Mosshammer

kämpferisch und legt die Petition in der Fleischerei Mosshammer in Graz auf.

Traditionelle Werte vs. industrielle Massenproduktion

Diese Ablehnung wird auch von **Franz Titschenbacher**, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, und Landesrätin **Simone Schmiedtbauer** geteilt, die jüngst zu einer Petition gegen Laborfleisch aufriefen. „Künstlich hergestelltes Fleisch ist keine Lösung“, betonen beide unisono. Sie führen mehrere Gründe an, warum traditionell produziertes Fleisch aus der kleinstrukturierten Landwirtschaft der Vorzug gegeben werden sollte. Mosshammer hebt hervor, dass **Laborfleisch** in direktem Gegensatz zur traditionellen, familiengeführten Landwirtschaft steht. „Es ist kurzsichtig, sich in eine Abhängigkeit von wenigen milliardenschweren Monopolisten zu begeben, während unsere heimischen Bauernhöfe das Land nachhaltig bewirtschaften“, so Mosshammer. Er warnt davor, die kulturelle und kulinarische Identität Österreichs aufs Spiel zu setzen, indem man sich von der Industrie Fake-Essen auf den Tisch lässt. Man müsse andere Formen finden, mit den neuen Ansprüchen der Kunden umzugehen. So entgegnet er der Nachfrage nach **Fleischalternativen** in seinem Geschäft mit einer vegetarischen Frische-Theke –, auch wenn er seine Kundschaft grundsätzlich nicht gefährdet sieht. Zudem plädiert der erfahrene Fleischer zur Rückkehr zum Sonntagsbraten.

Laborfleisch: ökologische & soziale Dimension

Auch **Christof Widakovich**, renommierter Spitzenkoch, unterstützt das Motto „Weniger ist mehr und den achtsamen Umgang mit dem Lebensmittel.“ Er betont die Bedeutung von Fleisch als wertvolles und natürliches Lebensmittel, das es zu schätzen und bewahren gilt. „Fleisch soll etwas Besonderes

bleiben. Weniger und dafür von bester Qualität“, fordert Widakovich, „und vor allem: alles – **from nose to tail**“. Er sieht in Laborfleisch einen klaren Widerspruch zur Nachhaltigkeit, Regionalität und Ehrlichkeit, die in der Gastronomie und von den Verbrauchern zunehmend gefordert werden. „Ich halte es für nahezu pervers, nur mehr Edelteile wie Filets in Massen im Labor zu produzieren. Das widerspricht völlig unserer Ernährungskultur – und auch unserer Genusskultur“, ist sich der Koch sicher.

Die Stimme der jungen Landwirte

Melanie Haas, junge Bäuerin, Farmfluencerin und Rindfleischproduzentin, sorgt sich um die Zukunft ihres Betriebes in einem Markt, der zunehmend von künstlichem Fleisch bedroht wird. „Rinder sind ein Phänomen der Natur, die Biomasse in wertvolle Lebensmittel umwandeln. Laborfleisch stellt für mich eine ernsthafte Bedrohung dar – sowohl emotional als auch ökonomisch“, erklärt Haas.

Drei Hauptgründe für „Laborfleisch? Nein danke!

Laborfleisch steht im Widerspruch zur Familienlandwirtschaft und wird von internationalen Großkonzernen erzeugt. Titschenbacher: „Es ist kurzsichtig, sich in eine gefährliche, krisenanfällige Abhängigkeit einiger weniger milliardenschwerer globaler Monopolisten zu begeben, während die heimischen Familienbetriebe unser Land flächendeckend bewirtschaften, natürliche Lebensmittel herstellen und Garanten für eine sichere Lebensmittelversorgung sind.“ Ohne Nutztiere würde Österreich seine abwechslungsreiche, von den Bäuerinnen und Bauern gepflegte Kulturlandschaft insbesondere in den Berggebieten, verlieren, was auch massive Auswirkungen auf den devisabringenden Tourismus hätte.

Laborfleisch hat nichts mit dem natürlichen Lebensmittel

Fleisch zu tun: „Fleischimitate aus dem Labor sind nicht natürlich. Sie haben keinen Mehrwert, weil sie ein unsicheres Nachbauprodukt mit vielen Fragezeichen sind“, sagt Titschenbacher. Dabei wird einem Rind Muskelgewebe entnommen, um Stammzellen zu gewinnen. In einer Nährlösung aus Zucker, Aminosäuren und Mineralien, gefüttert und mit Wachstumsserum, wachsen die Stammzellen heran. Der zentrale Punkt dabei: Es wird nicht darüber debattiert, woher die Rohstoffe für diese Nährlösung kommen. Titschenbacher: „Dazu sind hochwertige Ackerfrüchte erforderlich, die besser direkt auf die Teller kommen sollten und regionale Wertschöpfung ermöglichen statt über den Umweg eines Labors.“

Laborfleisch ist ein Klimawandel- Beschleuniger. Entgegen falsch kolportierter Green-Washing-Theorien, erzeugt Laborfleisch bei der Herstellung bis zu 20-mal mehr CO₂, als es bei Fleisch aus natürlicher Tierhaltung der Fall ist. Zurückzuführen ist dies auf die externe Energiezufuhr, damit künstliches Zellgewebe überhaupt im Reaktor wachsen kann. Titschenbacher: „Unsere Bäuerinnen und Bauern stellen tierische Lebensmittel im internationalen Vergleich klimafreundlich her – der CO₂-Fußabdruck ist europaweit vorbildlich. Niemand kann Verständnis dafür haben, dass Kunstfleisch auf unsere Teller kommt, welches um ein Vielfaches ressourcenintensiver hergestellt wird.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at