

Das Fleisch der Zukunft? Steak aus dem 3D-Drucker

New-Meat-Pionier Redefine Meat produziert mit einem speziellen 3D-Drucker aus pflanzlichen Rohstoffen beste Steaks und andere Fleischprodukte.



Pflanzliches Filetstück mit Gourmetqualität. © Redefine Meat

Bereits seit 2018 arbeitet das New-Meat-Start-Up **Redefine Meat** in Israel daran mit einer additiven Fertigungstechnologie und aus rein pflanzlichen Rohstoffen ganze Fleischstücke mit dem gleichen Geschmack, der gleichen Textur und dem gleichen Aroma, wie Fleisch tierischen Ursprungs, herzustellen. So hat man mit von Fleischexperten erprobten Zutaten und den innovativen Technologien des 3-D-Druckers eine an sich vielfältige Produktpalette geschaffen. Mittlerweile kann das Unternehmen verschiedene saftige Steaks, Lammfleisch,

Faschiertes, Burger-Patties und Würste – kurz gesagt – jedes Fleischstück produzieren, das man bei einem traditionellen Fleischermeister finden möchte.

Das neue Fleisch aus dem 3D-Drucker

Das im 3D-Drucker entstandene New-Meat-Fleisch ist extrem anpassungsfähig und eignet sich als Zutat für jede Art von Küche und auch für jede Ernährungsweise. Das neue Fleisch wird aus pflanzlichen Fasern, Fetten und einer Flüssigkeit die dem tierischen Blut ähnelt, mit dem Drucker, in Schichten zu einem Steak oder anderen Fleischprodukten zusammengefügt. Für Europa produziert bereits eine neue Fabrik in den Niederlanden monatlich 500 Tonnen pflanzliches Fleisch.

Das neue Steak mit Gourmet-Qualität

Kürzlich ist den Gründern ein großer Coup gelungen: es handelt sich dabei um ein saftiges Filetsteak, das Biss hat und von einem echten Steak kaum zu unterscheiden ist. Klassisch zubereitet wird es außen, wie gewohnt, gar und bleibt innen schön rot. Dieses Steak hat absolute Gourmet-Qualität und begeistert bereits die Küchenchefs der Sternerestaurants.

Wo New-Meat-Produkte erhältlich sind

In Deutschland werden aktuell bereits 110 Restaurants mit dem pflanzlichen Fleisch von Redefine Meat beliefert und seit September 2022 bringt die Restaurantkette Glorious Bastards das gefeierte New-Meat auch nach Österreich. Mit Unterstützung des bundesweiten Distributors **Kröswang** können die Gäste von **Glorious Bastards** sowie Glorious Butcher in Linz, Salzburg und Innsbruck die verschiedenen Varianten der köstlichen New-Meat -Burger probieren.

Sehr bald wird auch das neue Super-Filet dort Einzug halten. Und es kann wohl nur eine Frage der Zeit sein, ab wann das innovative und moderne Produkt neben dem echten Fleisch in den Theken unserer Fleischereibetriebe liegen wird und die

Kunden somit wählen dürfen für welche Fleischversion sie sich gerade entscheiden wollen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at