

Zellkultivierter Fisch aus Wien: Hybridmodelle im Aufwind

Das Wiener Unternehmen Revo Foods kombiniert Zellkultur und 3D-Extrusion und positioniert Österreich im wachsenden Markt hybrider Proteinprodukte.



Symbolbild: Zellkultiviertes Seafood und 3D-Extrusionstechnologie stehen exemplarisch für neue Hybridansätze in der alternativen Proteinproduktion.

Credit: KI-generiert / OpenAI DALL·E

Wien rückt erneut ins internationale Innovationsradar: Das österreichische Food-Tech-Unternehmen **Revo Foods** hat im Januar 2026 eine Partnerschaft mit dem US-Unternehmen Atlantic Fish (North Carolina) bekanntgegeben. Ziel ist die Entwicklung von zellkultivierten Seafood-Produkten, insbesondere Alternativen zu atlantischem Weißfisch hergestellt mittels 3D-Extrusionstechnologie.

Während sich die öffentliche Debatte rund um kultiviertes

Fleisch in Europa verlangsamt hat, deutet eine aktuelle Analyse von **GlobalData** darauf hin, dass sogenannte Hybrid-Modelle nun an Fahrt gewinnen. Dabei wird kultiviertes Zellmaterial nicht als vollständiger Ersatz verwendet, sondern als hochwirksame Komponente in einer proteinbasierten Matrix häufig auf Basis von Mykoprotein

Konsumenten suchen Innovation mit Mehrwert

Laut einer globalen Verbraucherumfrage von GlobalData (Q4 2025, 22.613 Befragte in 42 Ländern) geben 60 % der Konsumenten an, dass Einzigartigkeit bei Kaufentscheidungen eine Rolle spielt. Gleichzeitig sagen 45 %, dass ethische Aspekte wie Tierwohl, Umweltbelastung und verantwortungsvolle Beschaffung häufig oder immer ihre Kaufentscheidung beeinflussen.

Savitha Kruttiventi, Consumer Analyst bei GlobalData, sieht darin eine klare Marktchance: Hybridprodukte kombinieren skalierbare Proteinbasen mit neuen Technologien, um Geschmack, Textur und Preis besser auszubalancieren.

Gerade bei Seafood gilt die Textur als größte technologische Hürde. Ganze Filetstrukturen wirtschaftlich darzustellen, ist bisher eine zentrale Herausforderung der Zellkulturtechnologie.

3D-Extrusion aus Wien

Revo Foods setzt genau hier an: Mit einer eigenen 3D-Extrusionstechnologie lassen sich strukturierte, faserähnliche Produkte herstellen, die visuell und sensorisch an ganze Fischstücke erinnern. In der neuen Partnerschaft soll Mykoprotein als Trägermatrix dienen, in die kultivierte Fischzellen eingebettet werden.

Der Vorteil des Hybrid-Modells:

- geringerer Anteil teurer Zellkultur
- bessere Skalierbarkeit
- realistischere Textur
- potenziell schnellere Markteinführung

GlobalData sieht hierin eine pragmatische Brücke zwischen Konsumentenerwartung und industrieller Machbarkeit .

Österreich im internationalen Food-Tech-Umfeld

Für Österreich ist die Kooperation strategisch interessant. Mit Revo Foods verfügt das Land über einen Player im Bereich strukturierter Proteininnovationen, der international wahrgenommen wird.

Die Technologie adressiert mehrere Megatrends:

- Nachhaltigkeitsdebatte
- Digitalisierung der Lebensmittelproduktion
- alternative Proteinquellen
- Ressourceneffizienz

Laut GlobalData geben zudem 37 % der Konsumenten an, dass die technologische Smartness eines Produkts ihre Entscheidung beeinflusst. Zelllinien, Tissue Engineering und präzise Prozesssteuerung passen damit in eine zunehmend digitalisierte Lebensmittelproduktion.

Bedeutung für die Fleisch- und Lebensmittelbranche

Auch wenn es sich um Seafood handelt, betrifft die Entwicklung indirekt die gesamte Proteinwirtschaft. Hybridmodelle könnten:

- Investitionen in alternative Proteine beschleunigen
- Preisdruck auf klassische Segmente ausüben

- Nachhaltigkeitsdiskussionen neu befeuern
- regulatorische Fragen verschärfen

Gleichzeitig ist der Markt noch weit von einer breiten Marktdurchdringung entfernt. Zulassungsverfahren in der EU bleiben komplex, die Produktionskosten hoch, die Verbraucherakzeptanz heterogen.

Zwischen Nische und Signalwirkung

Der aktuelle Schritt zeigt vor allem eines: Die Innovationsdynamik im Bereich alternativer Proteine verlagert sich von reinen Lab-Konzepten hin zu industriell skalierbaren Hybridansätzen.

Ob daraus ein relevanter Markt für kultivierte Whole-Cut-Produkte entsteht, hängt von drei Faktoren ab:

- regulatorische Klarheit in der EU
- Preisentwicklung
- Konsumentenakzeptanz

Für Österreich ist die Partnerschaft ein Signal, dass heimische Food-Tech-Unternehmen im internationalen Innovationsgeschehen eine Rolle spielen – auch wenn der klassische Fleischsektor derzeit weiterhin das wirtschaftliche Rückgrat der Proteinversorgung bildet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at