

Neue Studie besagt: Tierfleisch verschwindet aus den Regalen!?

Der milliardenschwere Börsengang von „Beyond Meat“ war nur der Anfang. Laut einer Studie der internationalen Unternehmensberatung A.T. Kearney werden im Jahr 2040 bis zu 60 Prozent der Fleischprodukte nicht mehr von Tieren stammen. Für die Agrar- und Lebensmittelbranche bedeutet diese Entwicklung massive Veränderungen ihrer Produktionsbedingungen. Kultiviertes Fleisch ohne Tierleid ist aber nicht nur ein Lichtblick für Tierschützer. Da die Anzahl der Menschen von (heute) 7.6 auf 10 Milliarden (2050) anwachsen wird, bietet kultiviertes Fleisch die Chance, die Ernährung der Weltbevölkerung dauerhaft und nachhaltig sicherzustellen.



Nichts weniger als das „Ende der Fleischproduktion wie wir sie kennen“, prophezeit Dr. Carsten Gerhardt, Partner und Landwirtschaftsexperte der internationalen Unternehmensberatung **A.T. Kearney**, in einer neuen Studie

zum Thema Kunstfleisch. „Bereits 2040 werden nur 40 Prozent der konsumierten Fleischprodukte von Tieren stammen. Dies bedeute auch ein Schrumpfen der Massentierhaltung mit all ihren Problemen“, so Gerhardt in einer neuen Studie mit dem Titel „How will Cultured Meat and Meat Alternatives disrupt the Agricultural and Food Industry?“. Darin gehen die Autoren zwar von einem weiterhin wachsenden globalen Fleischmarkt aus, allerdings verdrängen neue Fleischalternativen und kultiviertes Fleisch zunehmend gewöhnliches Fleisch.

Vegane Fleischalternativen und kultiviertes Fleisch bestechen hier in vielerlei Hinsicht mit positiven Eigenschaften und könnten zudem einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz beitragen. So ist die Konvertierungsrate von Pflanzenkalorien in Fleischkalorien rund viermal besser als die bei traditionellem Fleisch, da ihre Herstellung deutlich zielgerichteter auf das Endprodukt Fleisch ausgelegt und mit weniger Energieverlust verbunden ist. Beispielsweise benötigt die Produktion von 1 kg Fleisch ca. 7 kg Getreide. Kultiviertes Fleisch könnte somit die Flächen- und Düngeproblematik deutlich reduzieren und den Einsatz von Antibiotika und anderer Stoffe zur Aufzucht und zum Schutz von Tieren obsolet machen.

Kunstfleisch überlebenswichtig, um die Weltbevölkerung zu ernähren

Schätzungen gehen derzeit von einem Viehbestand von etwa 1,4 Milliarden Rindern, 1 Milliarde Schweinen, 20 Milliarden Stück Geflügel und 1,9 Milliarden Schafen, Lämmern und Ziegen aus. Die Feldfruchtproduktion, die direkt für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, macht dabei aber nur 37 Prozent aus. Anders ausgedrückt: Wir verfüttern die meisten Ernteerträge an Tiere, um Fleisch zu produzieren, das letztendlich vom Menschen konsumiert wird. Wild, Fisch und Meeresfrüchte sind darin nicht eingerechnet. Da Prognosen von einem Anstieg der Weltbevölkerung von heute 7,6 Milliarden Menschen auf rund 10 Milliarden im Jahr 2050 ausgehen, wird kein Weg an Kunstfleisch und Fleischalternativen vorbeiführen.

Fleischmarkt wächst auf 1800 Milliarden Dollar

Gerhardt sieht aber auch große wirtschaftliche Chancen und eine radikale Veränderung der Ernährungsindustrie durch die völlig neuen Geschäftsmodelle und Lieferketten. Seiner Meinung nach sind der aktuelle Markteintritt von „Beyond Meat“ und der damit verbundene mediale Hype nur der Anfang. Der globale Fleischmarkt von jährlich rund 1.000 Milliarden US Dollar wird bis 2040 auf rund 1.800 Milliarden anwachsen. Da verwundert es nicht, dass viele Investoren massiv in neue Ansätze investieren. Bis 2018 flossen rund 950 Millionen US Dollar in Start-Ups. Davon allein 50 Millionen US Dollar in die noch vergleichsweise junge Idee, Fleisch durch Zellvermehrung und -strukturierung herzustellen, ohne ein Tier zu töten.

Preis & Geschmack ab 2030 ebenbürtig

Seit der ersten, geschmacklich äußerst durchwachsenen, Verkostung eines gezüchteten Burger im Jahr 2013 hat sich viel getan. Laut Angaben des niederländischen Lebensmitteltechnologieunternehmens **Mosa Meat** sei es inzwischen gelungen, Fleisch in großen Bioreaktoren mit 10 000 Litern Fassungsvermögen zu züchten. Trotzdem liegt der Preis für ein Kilo Zuchtfleisch noch bei mehreren Tausend Dollar. Doch der könnte in den nächsten Jahren deutlich sinken, wenn Verfahren für die Massenproduktion ausgereift sind. „Bei einem Preis von 40 Dollar pro Kilo Kunststeak könnte Laborfleisch massentauglich werden“, meint der Experte von A.T. Kearney. Diese Schwelle könnte bereits 2030 erreicht sein.

Über A.T. Kearney

A.T. Kearney ist eine der weltweit führenden Unternehmensberatungen für das Top-Management und berät sowohl global tätige Konzerne als auch führende mittelständische Unternehmen und öffentliche Institutionen. Das

Beratungsunternehmen unterstützt seine Klienten bei der Transformation ihres Geschäftes und ihrer Organisation, um langfristig Vorteile zu erzielen. Im Mittelpunkt stehen dabei die Themen Wachstum und Digitalisierung, Innovation und Nachhaltigkeit sowie die Optimierung von komplexen Produktions- und Lieferketten. A.T. Kearney wurde 1926 in Chicago gegründet. 1964 eröffnete in Düsseldorf das erste Büro außerhalb der USA. Heute beschäftigt A.T. Kearney mehr als 3.600 Mitarbeiter in über 40 Ländern der Welt. Seit 2010 berät das Unternehmen Klienten klimaneutral. Seit 1998 ist A.T. Kearney mit einer eigenen Tochtergesellschaft in Österreich vertreten. Zu den Kunden zählen nationale und internationale Top-Unternehmen aus den Bereichen Maschinen- und Fahrzeugindustrie, Anlagenbau, Telekommunikation, Energiewirtschaft, Financial Services, Transport, Chemie, Papier, Verpackung, Konsumgüter, Handel, Tourismus und öffentliche Verwaltung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at