

1. November 2018

## **Macht Laborfleisch der klassischen Tierhaltung Konkurrenz?**

Neue Züchtungsmethoden werden immer präziser, schneller und kostengünstiger und sind damit auch für kleine Forschungslabore erschwinglich und durchführbar.

### **Produktion von Laborfleisch wird immer günstiger**

Die modernen informationsbasierten Technologien kommen auch in der Forschung zur Fleischproduktion zum Einsatz. Pflanzliche Fleischersatzprodukte sind schon seit vielen Jahren auf dem Markt. Aktuell arbeitet die Forschung an der Entwicklung von in-vitro-Fleisch. Im Jahr 2013 stellte die Universität Maastricht bereits den ersten Rindfleischburger vor, der durch die Vermehrung tierischer Zellen in einem Bioreaktor gezüchtet wurde. Kostete dieser damals in der Produktion noch 250.000 Euro, belaufen sich die Kosten aktuell nur noch auf 500 Euro. Das in-vitro-Start-up-Unternehmen „Memphis Meats“ aus dem Silicon Valley plant bereits für 2021 das Kostenniveau von tierischem Fleisch zu erreichen. Sollte dies gelingen, könnte mit der Produktion von in-vitro-Fleisch langfristig eine starke Säule neben der konventionellen Nutztierhaltung entstehen. Neben Preisvorteilen und ethischen Gründen könnten sich Verbraucher auch aufgrund von geringerer Treibhausgasemissionen, eines geringeren Land- und Wasserverbrauchs sowie eines hohen Energie- und Eiweißanteils des Reagenzflisches für die Laborvariante entscheiden.

→ **250.000 € Produktionskosten für einen in-vitro-Rindfleischburger 2013**

→ **500 € Produktionskosten 2018**