



© A. T. Kearney (2)

# Fleisch, das neue tierbefreite Ding

Laut Studie von A.T. Kearney werden 2040 bis zu 60% der Fleischprodukte nicht mehr von Tieren stammen.

WIEN. Der Konsum steht möglicherweise vor einer drastischen Wende, es droht das „Ende der Fleischproduktion wie wir sie kennen“. Das prophezeit Carsten Gerhardt, ein Partner und Landwirtschaftsexperte der internationalen Unternehmensberatung A.T. Kearney. Anlass ist eine neue Studie zum Thema Kunstfleisch. „Bereits 2040 werden nur 40 Prozent der konsumierten Fleischprodukte von Tieren stammen“, führt Gerhardt aus, „das bedeutet auch ein Schrumpfen der Massentierhaltung mit all ihren Problemen.“

In der aktuellen Studie mit dem Titel „How will Cultured Meat and Meat Alternatives disrupt the Agricultural and Food Industry?“ gehen die Autoren

zwar von einem weiterhin wachsenden globalen Fleischmarkt aus, allerdings ist der Wachstumsturbo im Fleischgeschäft ausgerechnet die Fleischalter-



Carsten Gerhardt, Landwirtschaftsexperte für den Berater A.T. Kearney.

native. Unter Druck stehe mithin das „gewöhnliche Fleisch“.

## Mehr Klima, weniger Fleisch

Vegane Fleischalternativen punkten mit einem wichtigen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz. Die Konvertierungsrate von Pflanzenkalorien in Fleischkalorien sei rund viermal besser als jene bei traditionellem Fleisch: Ihre Herstellung ist deutlich zielgerichteter auf das Endprodukt Fleisch ausgelegt und somit mit weniger Energieverlust verbunden. Ein Kuriosum unserer Zeit bestünde u.a. darin, dass nur 37% der weltweiten Feldfruchtproduktion für den direkten menschlichen Verzehr gedacht sind: Wir verfüttern die meisten Ernteerträge an Tiere, um Fleisch zu

## Unblutig?

Kultiviertes Fleisch ohne Tierleid ist aber nicht nur ein Lichtblick für Tierschützer. Es bietet auch die Chance, die Ernährung der Weltbevölkerung dauerhaft und nachhaltig sicherzustellen.

produzieren, das letztendlich vom Menschen konsumiert wird.

Da Prognosen von einem Anstieg der Weltbevölkerung von heute 7,6 Mrd. Menschen auf rund zehn Mrd. im Jahr 2050 ausgehen, wird kein Weg an künstlichem Fleisch und Fleischalternativen vorbeiführen.

Seit der ersten, geschmacklich durchwachsenen, Verkostung eines gezüchteten Burgers 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 l Fassungsvermögen zu züchten.

## Ungeklärte Preisfrage

Das Problem bei allen Bemühungen: Der Preis für ein Kilogramm Zuchtfleisch liegt bei mehreren Tausend USD. Aber er könnte in den nächsten Jahren deutlich sinken, wenn die Verfahren für die Massenproduktion ausgereift sind. „Bei einem Preis von 40 USD pro Kilo Kunststeak könnte Laborfleisch massentauglich werden“, meint der Experte von A.T. Kearney. (red)

## Fleischbetrachtung

### Menge

Schätzungen gehen derzeit von einem Viehbestand von etwa 1,4 Mrd. Rindern, 1 Mrd. Schweinen, 20 Mrd. Stück Geflügel und 1,9 Mrd. Schafen, Lämmern und Ziegen aus.

### Wert

Der globale Fleischmarkt von jährlich rund 1.000 Mrd. USD wird bis 2040 auf rund 1.800 Mrd. USD anwachsen. Ergo setzen immer mehr Investoren massiv in neue Ansätze, um Fleisch zu produzieren, ohne Tiere zu töten.