

Press release**VDI/VDE Innovation + Technik GmbH****Wiebke Ehret**

07/03/2020

<http://idw-online.de/en/news750560>Research results, Transfer of Science or Research
Environment / ecology, Nutrition / healthcare / nursing
transregional, national**Trendstudie „Fleisch der Zukunft“**

Die Studie „Die Zukunft im Blick: Fleisch der Zukunft“, vom Institut für Innovation und Technik gemeinsam mit adelphi consult und dem Ecologic Institut für das Umweltbundesamt (UBA) verfasst, identifiziert sowohl umweltbezogene Chancen als auch Herausforderungen von Fleischalternativen. Pflanzenbasierte Ersatzprodukte, essbare Insekten und In-vitro-Fleisch werden genau unter die Lupe genommen und es wird dargestellt, inwieweit diese zu einem Wandel des Ernährungssystems beitragen können.

Tobias Jetzke vom Institut für Innovation und Technik erläutert:

„Wir konnten zeigen, dass bereits heute Fleischalternativen erfolgreich am Markt angeboten werden. Diese sind überwiegend aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt und erreichen einen immer höheren Imitationsgrad gegenüber Fleischprodukten. Über die pflanzlichen Alternativen hinaus weisen auch Fleischersatzprodukte aus essbaren Insekten Potenziale auf. Aussagen zur zukünftigen Entwicklung von In-vitro-Fleisch sind aufgrund von gegenwärtigen Entwicklungshemmnissen mit größeren Unsicherheiten behaftet.“

Während Vorbehalte und Bedenken beim Verzehr pflanzenbasierter Ersatzprodukte als weitgehend überwunden gelten können, zeigen repräsentative Untersuchungen, dass dies für Insekten und In-vitro-Fleisch noch längst nicht der Fall ist. Die Substitution von Fleisch durch essbare Insekten ist ohne Abbau dieser Bedenken nicht vorstellbar. Da In-vitro-Fleisch noch nicht auf dem Markt ist, sind Aussagen zur Akzeptanz allenfalls hypothetisch. Trotzdem sind auch hier Vorbehalte erkennbar, etwa hinsichtlich gesundheitlicher Risiken.

Aus Sicht des Umweltbundesamtes bieten Fleischersatzprodukte eine echte Alternative zu Fleisch. Im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch werden bei der Produktion von pflanzen- wie auch insekten-basierten Ersatzprodukten weniger Treibhausgase emittiert und auch der Wasser- und Flächenverbrauch fällt geringer aus. Für In-vitro-Fleisch gibt es bisher noch zu viele Unsicherheiten, um Umwelt- und Gesundheitswirkungen abschließend zu bewerten. Hier ist weitere Forschung nötig.

Als Fazit erläutert Stephan Richter vom Institut für Innovation und Technik:

„Fleischersatzprodukte aus Pflanzen, Insekten und In-vitro-Fleisch können eine wichtige Brückenfunktion zur Reduktion des Fleischkonsums darstellen und die Umstellung kulturell gewachsener Ernährungsgewohnheiten erleichtern. Fleischersatzprodukte sind damit ein mögliches Element auf dem Weg in eine fleischärmere Ernährung, auch wenn sie kein zwingend notwendiger Bestandteil einer umweltbewussten und gesunden Ernährungsweise sind.“

<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/die-zukunft-im-blick-fleisch-der-zukunft>

contact for scientific information:

Tobias Jetzke, Institut für Innovation und Technik, jetzke@iit-berlin.de

Stephan Richter, Institut für Innovation und Technik, srichter@iit-berlin.de

Original publication:

<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/die-zukunft-im-blick-fleisch-der-zukunft>

