

KEMPTTHALER VALLEY WIRD ZUM HOTSPOT VON FLEISCH-ERSATZPRODUKTEN

LINDAU Erst Proteinprodukte auf pflanzlicher Basis, jetzt eine Pilotanlage für Labor-Fleisch – beides in Kemptthal: Warum die Gründung des «Cultured Food Innovation Hub» für die Planted Food AG keine Konkurrenz darstellt.

Überbevölkerung, Ernährungssicherheit, Klimaerwärmung – die zukünftigen gesellschaftlichen Herausforderungen sind vielfältig. Jetzt wollen die Unternehmen Givaudan, Bühler und Migros zur Bewältigung dieser Herausforderungen beitragen. Dafür haben sie gemeinsam in Kemptthal den «Cultured Food Innovation Hub» gegründet.

Ziel der Pilotanlage? Technologie-Einrichtungen und Wissen bereitstellen, um andere Unternehmen und Startups auf ihrem Weg zu Labor-Fleisch, Labor-Fisch und -Meeresfrüchten zu unterstützen und so den Marktanteil von Produkten aus kultivierter Landwirtschaft voranzutreiben.

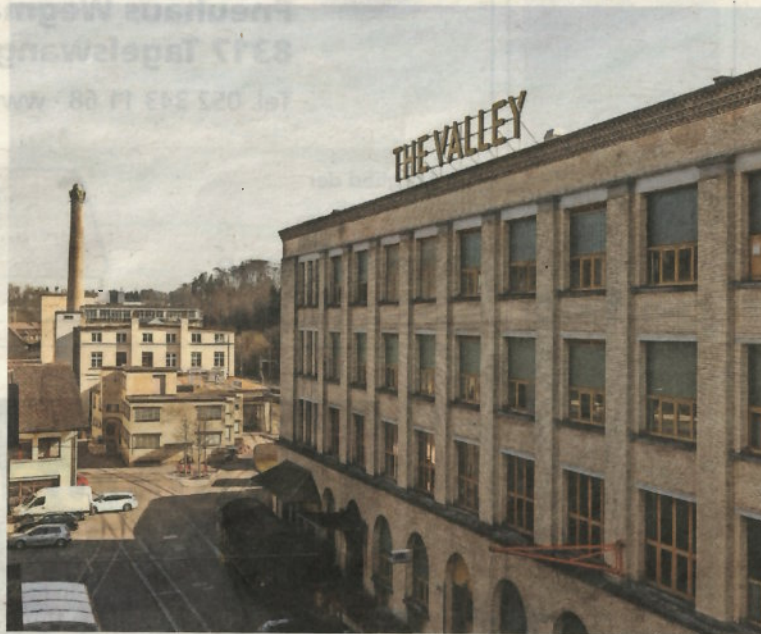
NACHHALTIGES FLEISCH OHNE TÖTUNG

Doch was ist eigentlich kultiviertes Fleisch und wie kann es zu Ernährungssicherheit und einer besseren Klimabilanz beitragen? Gemäss eines Positionspapiers der Denkfabrik «Sentience Politics» ist die Produktion von sogenanntem kultiviertem Fleisch eine ethische Alternative zur industriellen Tierhaltung. In einer kontrollierten Umgebung wird hierzu unter Verwendung von Zellkulturen tierisches Gewebe ohne Verwendung eines vollständigen Organismus gezüchtet.

Gemäss der UN Food and Agriculture Organisation ist die Massentierhaltung für 14,5 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Kultiviertes Fleisch könnte diese drastisch reduzieren. Eine ineffiziente Ressourcennutzung oder Wasserverschmutzung könnten dank des auch als In-vitro- oder Clean-Meat bezeichneten Produkts ebenfalls vermieden werden.

WIRKLICH BESSER?

Ob Laborfleisch allerdings halte, was es verspreche, lasse sich derzeit noch nicht sicher vorhersagen, urteilt die am Karlsruher Institut für Technologie arbeitende Siliva



Nach der Planted Food AG zieht auch ein Innovations-Hub für Laborfleisch ins Valley. Foto: Christian Merz

Woll. Die Technikphilosophin und Kulturwissenschaftlerin beschäftigt sich seit ein paar Jahren mit dem Nutzen und der Realisierbarkeit von In-vitro-Fleisch.

«Wenn man fragt, wann wir das überhaupt essen können, hört man von den Forschern, die daran arbeiten meist: in zwei bis fünf Jahren», sagte sie 2020 gegenüber dem Wissenschaftsportal Quarks.de. «Das waren vor fünf Jahren schon zwei bis fünf Jahre und heute sind das immer noch zwei bis fünf Jahre. Ehrlicherweise muss man sagen: Wir wissen nicht, wann solche Produkte wirklich auf den Markt kommen können.»

Auch die Frage, wie gut Laborfleisch letztlich wirklich für die Umwelt sei, sei schwierig abzuschätzen. Fleisch aus dem Labor käme wahrscheinlich mit weniger Ressourcen aus hinsichtlich der Landnutzung. Doch was die Produktion am Ende wirklich verbrauchen würde, wenn sie im grossen Massstab durchgeführt würde, ist nicht klar. «Wir müssten riesige Inkubatoren bauen, in denen massenhaft Fleisch reifen könnte.»

GESTIEGENE NACHFRAGE

2020 lag der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in der Schweiz bei 50,9 Kilogramm. 2011 hatte er noch 53,5 kg betragen, wie dem statistischen Jahresbericht von Proviande Suisse zu entnehmen ist. Der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft zufolge betrug der Anteil von Fleischersatz-

produkten im letzten Jahr 2,5 Prozent der verkauften Menge von Fleisch und Fleischprodukten im Detailhandel. In absoluten Zahlen ausgedrückt schreibt Proviande von 5550 Tonnen, was aber im Vergleich zu 2016 mehr als einer Verdoppelung entspricht.

«Die in den vergangenen Jahren deutlich angestiegene Nachfrage nach Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis weltweit hat gezeigt, dass sich die Konsumenten um die Umwelt sorgen und gesunde, ethisch vertretbare und nachhaltige Lebensmittel von den Produzenten verlangen», schreiben Givaudan, Bühler und Migros in ihrer gemeinsamen Medienmitteilung.

SALUT NACHBAR

Während Givaudan viel Erfahrung und Wissen in allen Aspekten des Geschmacks in die Produktentwicklung einbringt, wird der in der Ostschweiz ansässige Technologiekonzern Bühler die Produktionsinfrastruktur zu Verfügung stellen. «Die Migros ist bekannt für ihre Kompetenz in der Interaktion mit ihren Kundinnen und Kunden und in der Marktbearbeitung. Die Kombination dieser drei Partner ist bemerkenswert», sagt Fabio Campanile, Global Head of Science and Technology, Taste & Wellbeing bei Givaudan.

Der Hub, der im Herbst 2022 in Betrieb gehen soll, ist dabei nicht die einzige Institution im Kemptthaler Valley, die sich der Produktion alternativer Fleischproduk-

tion verschrieben hat. Im Sommer letzten Jahres eröffnete die Planted Foods AG, ein ETH-Startup, dort die erste eigene Produktionsstätte für pflanzenbasierte Proteine «mit einer perfekten Konsistenz und Faserung». Inzwischen beschäftigt Planted zwei Jahre nach der Gründung 100 Mitarbeitende und operiert in vier Ländern.

POSITIVER PIONIERGEIST

Welche Rolle spielt die benachbarte Planted Foods AG für den Hub? Wird hier keine Konkurrenzsituation geschaffen? Die Tatsache, dass Planted im Valley angesiedelt ist, habe beim Entscheid keine Rolle gespielt, heisst es auf Anfrage bei der Migros. «Die angewendeten Technologien sind komplett anders und eine Konkurrenzsituation ist ausgeschlossen.» Andererseits sei es sicherlich positiv, dass es mehrere, verschiedene, innovative Firmen in «The Valley» gibt – somit könnten sich Unternehmen gegenseitig inspirieren und es könne «eine Atmosphäre des positiven Pioniergeistes» entstehen.

Und auch bei Planted zeigt man sich wohlgefällig über den neuen Nachbarn. «Erfreulicherweise wird auf der Welt immer mehr nach alternativen Proteinen geforscht. Denn aufgrund der Massentierhaltung steuern wir auf eine grosse Krise bezüglich der Ernährungssicherheit und des Klimas zu. Deshalb wir vermehrte Forschung – insbesondere in der Schweiz, begrüssen», so Planted. Noch dauert es bis zur Eröffnung des Hubs. Es gebe allerdings bereits erste Anfragen einzelner Firmen, sagt die Migros auf Anfrage.

POLITISCHE EINFLUSSNAHME

Dass keine Konkurrenzsituation geschaffen wird, sondern vielmehr Synergien gebündelt und genutzt werden sollen, zeigt auch ein anderer Umstand. Denn so haben erst kürzlich Migros, Planted, die Kündig Gruppe und die Bell Food Group die Swiss Protein Association (SPA) mit Sitz in Bern gegründet. Diese möchte auch auf politischer Ebene dazu beitragen, dass der Alternative-Protein-Bereich in der Schweiz mehr Ressourcen und Gewicht erhält. Der Verband versteht sich als Ansprechpartner und Austauschplattform in der rasch wachsenden Branche.

ERIK HASSELBERG