

Pressemeldung.

Clean Meat als Zukunftslösung? Die Rabobank beleuchtet neue Food-Trends.

FRANKFURT – 25. September 2019. Welcher Trend wird die Food-Szene in den nächsten fünf Jahren bewegen? In diese Richtung geht eine Umfrage der Rabobank über neue Ansätze in der Lebensmittelbranche. Mit dem Ziel, bis 2050 eine globale Lebensmittelsicherheit zu ermöglichen, beschäftigt sich die Genossenschaftsbank, zu der auch RaboDirect gehört, mit innovativen Ideen und Projekten der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Eine Innovation, die gerade besonders heiß diskutiert wird, ist Clean Meat – im Reagenzglas hergestelltes Fleisch.

Seit den 60er-Jahren hat sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch mehr als verdoppelt. Aus ökologischer Sicht ist diese Entwicklung bedenklich. Besonders in der Tierzucht, beim Futteranbau sowie bei der Produktion und dem Transport werden große Mengen CO₂ verursacht. Allein in Deutschland stammen zwei Drittel der landwirtschaftlichen Klimagase aus der Tierhaltung. Für den Anbau des Tierfutters werden immer mehr Tropenwälder vernichtet. Brandrodungen und Abholzungen setzen nicht nur Kohlenstoffdioxid frei, die abgeholzten Bäume können es auch nicht mehr aufnehmen. Kein Wunder also, dass der Fleischkonsum auch in der aktuellen Klimadebatte immer wieder Thema ist. Könnte sogenanntes Clean Meat hier eine mögliche Lösung sein und noch dazu die Versorgung künftiger Generationen sicherstellen? Diese Art der Fleischgewinnung erfordert keine Tierhaltung mehr im bisherigen Umfang, das Essen wächst quasi im Reagenzglas.

Rabobank Umfrage zu Clean Meat.

In der Clean-Meat-Produktion werden Stammzellen von Rindern, Schweinen oder Geflügel entnommen und mit einer Nährlösung präpariert, die die Zellteilung fördert und so das Wachstum von echtem Fleisch bewirkt. Dieses Ersatzprodukt dürfte für viele Verbraucher noch sehr gewöhnungsbedürftig sein, zumal an einer rein pflanzlichen Gewinnung der Nährlösung noch geforscht wird. Laut einer Umfrage der Rabobank hat diese neue Herangehensweise aber aus Sicht der Akteure der Konsumgüterindustrie hohes Innovationspotenzial. Mit ein Grund dafür dürfte sein, dass aktuell 70 Prozent des weltweiten Wasserverbrauchs in die Fleischproduktion fließen – 20-mal mehr, als für eine vergleichbare Menge Clean Meat benötigt würde. Die konventionelle Tierhaltung verursacht 15 Prozent der weltweiten Treibhausgase. Ein Wert, der mit Fleisch aus dem Reagenzglas um 96 Prozent reduziert werden könnte. Solange das Tierwohl jedoch auch bei dieser Variante nicht gänzlich geschützt ist, scheint eine breite Ausrollung auf dem deutschen Markt unwahrscheinlich. Und selbst dann stünde auch erst noch der Schritt vom Labor in die Massenproduktion aus.

Über RaboDirect Deutschland.

RaboDirect Deutschland ist ein Geschäftsbereich der deutschen Zweigniederlassung der Coöperatieve Rabobank U.A., einer holländischen Bankengruppe mit Sitz in Frankfurt am Main. Das

Direktbankgeschäft wurde im Juni 2012 als neuer Geschäftsbereich der Zweigniederlassung Frankfurt gegründet und ist auf Sparprodukte für Privatkunden spezialisiert. Im Firmenkundengeschäft ist die deutsche Zweigniederlassung der 1898 als Genossenschaftsbank gegründeten Rabobank Gruppe bereits seit 1984 als Spezialist für Finanzierungen im Agrar- und Nahrungsmittelsektor tätig. Die Rabobank Gruppe ist einer der größten Finanzdienstleister der Niederlande. Inzwischen ist die Bank in 38 Ländern mit mehr als 8,4 Millionen Kunden und über 43.600 Mitarbeitern vertreten und verfügt über Einlagen von fast 347 Milliarden Euro (Stand 2018). Weitere Informationen im Internet auf www.rabodirect.de und www.rabobank.com.

Pressekontakt

RaboDirect Deutschland

Pressestelle

Assana Jensen

c/o Havas Hamburg

Tel. 040 431 75 123

assana.jensen@havas.com