

„Fake Meat & Schimmelkäse – Realität auf dem Teller?“

Montag, 15. Juli 2019, Landwirtschaftskammer Österreich, Festsaal

Abstract: Udo Pollmer, Lebensmittelchemiker und Sachbuchautor zur Ernährung, München

Realität auf dem Teller?

Die Initialzündung für die heutigen Ernährungshypes gab BSE. Ab da achten alle drauf, ja nichts mit Hirn zu essen, weil dies infektiös sei und man verrückt würde. Die Fachwelt griff die Idee der hirnlosen Produkte gerne auf und entwickelte eine nicht mehr überschaubare Flut von Labels: fettfrei, fairer Handel, Freiland, glutenfrei, zuckerfrei, alkoholfrei, kalorienfrei, bio und vegan. Vegan toppt dabei so ziemlich alles. Doch jetzt liegt auch dieser Hype in den letzten Zügen, die meisten veganen Restaurants haben geschlossen, in den Supermärkten bleibt Veganer in den Regalen liegen.

Um die Idee nicht am fehlenden Fleisch scheitern zu lassen, arbeiten Start-ups auf der ganzen Welt an Hamburgern aus Stammzellen. Damit sei die angebliche Tierquälerei vom Tisch, die Güllesees versiegen, man braucht keine Antibiotika mehr, und kann im Fermenter viel effektiver produzieren.

Vor gut fünf Jahren wurde der erste Hamburger unter lautem Hallo präsentiert, gezüchtet im Labor aus den Stammzellen eines Rindes. Damit die Zellen überhaupt wachsen, bedarf es besonderer Hormone. Die liefern verschwiegene Farmen, in denen Rinder besamt werden, aber nicht damit Kälbchen geboren werden, sondern um die fast reifen Föten vor der Geburt zu ernten. Mit einer Hohnadel stechen Mitarbeiter durch die Rippen direkt ins Herz des Fötus und saugen das Blut ab. Alles für Hamburger ohne Tierleid.

Zellkulturen sind alles andere als effizient. Sie wollen genauso gefüttert werden wie eine Kuh. Im Gegensatz zum Rind brauchen sie für ihr Wachstum nicht billige Futtermittel, sondern eine höchst anspruchsvolle Nährlösung. Neben dem Fötenextrakt besteht die Lösung aus gentechnisch erzeugten Aminosäuren, Zuckern, Spurenelementen, Schaumverhütern und Puffersystemen.

Da sind Rind oder Schwein weitaus effizienter: Die verwerten billige Futtermittel, die sich nicht zum menschlichen Verzehr eignen. Ihr Verdauungstrakt wandelt dies in hochwertige Nährstoffe um. Sie strömen ins Blut und lassen die Zellen wachsen. So entsteht tierisches Eiweiß.

Der Verzicht auf Antibiotika ist eine Mär. Die Biotechnologie ist darauf angewiesen, um ihre Zellkulturen gesund zu halten – schließlich interessieren sich zahllose Mikroben für die edle Nährbrühe. In einem Labor kann mit Reinraumtechnik gearbeitet werden, aber nicht in einer großen Fabrik.

Da ist Hygiene im Stall deutlich billiger: Tiere haben ein Immunsystem, das Erreger sang- und klanglos beseitigt. Stammzellen sind anfälliger als ein neugeborener Säugling.

Die Biotechnologie produziert fragwürdigen Sondermüll: Aus den Reaktoren muss eine Flut an brisanten Brühen entsorgt werden. Tiere dagegen produzieren als Reststoffe vor allem jenen Dünger, der seit Jahrtausenden die Nutzpflanzen gedeihen lässt, und so für unser aller „täglich Brot“ sorgt.

Der ganze Ernährungshype ist nichts als ein eitler Wahn, der in Ernährungsformen mündet, die unsere Lebensgrundlagen schädigen. Der Hamburger aus Stammzellen ist nur *ein* Beispiel von vielen.