

**Titel** Kulturfleisch: Eine vielversprechende Alternative? – Vier Forderungen an die Sozialdemokratie

**AntragstellerInnen** Hessen-Nord

**Zur Weiterleitung an**

angenommen

mit Änderungen angenommen

abgelehnt

---

## Kulturfleisch: Eine vielversprechende Alternative? – Vier Forderungen an die Sozialdemokratie

1 Der Bundeskongress möge beschließen:

2

3 Unsere Forderungen

4

5 1. Es bedarf eines höheren öffentlichen Bewusstseins für die Probleme im Zusammenhang mit der Fleischpro-  
6 duktion. Die Innovation in-vitro-Fleisch muss in einen breiten Diskurs über negative Auswirkungen der heuti-  
7 gen Fleischproduktion und des Fleischkonsums eingebettet werden.

8

9 1. Das derzeit noch verhältnismäßig kostenintensive in-vitro-Fleisch muss konkurrenzfähig werden. Dazu ist es  
10 nötig, die massiven Subventionen der Tierproduktion zu streichen. Auch soll der Staat bzw. die EU in in-vitro-  
11 Technik investieren. Hierzu muss die Bundesregierung bzw. die EU einen Forschungsfonds zur Verfügung  
12 stellen. Bei der Forschung und Produktion eines zur Vermeidung von Klima- und Umweltschäden beitragenden  
13 Produktes sollte die deutsche Wirtschaft nicht abgehängt sein.

14

15 1. Klima-, Umwelt- und Tierschutz dürfen kein Elitenprojekt sein. Daher muss eine Monopolisierung des in-vitro-  
16 Marktes vermieden werden, um erschwingliche Preise für alle Menschen zu ermöglichen.

17

18 Die SPD muss sich für die Einführung von in-vitro-Produkten auf dem Markt einsetzen. Es bedarf einer begleitenden  
19 Aufklärungskampagne, dass auch in-vitro-Fleisch mit Problemen, insbesondere einem sehr hohen Energieverbrauch,  
20 behaftet ist. Unmittelbar muss eine globale Ernährungswende beginnen – weg von der Tierproduktion.

21 *Begründung*

22 Der Fleischkonsum in Deutschland ist mittlerweile relativ konstant bei 60 kg pro Kopf und Jahr. Damit stellt Deutsch-  
23 land bereits eine Ausnahme dar. Zwar ist der pro Kopf Konsum in Deutschland immer noch deutlich höher als in  
24 Schwellenländern, allerdings steigt der Fleischkonsum in diesen stetig an. Bis 2050 wird sich die weltweite Fleisch-  
25 produktion verdoppeln.

26 Der Fleischkonsum steht nicht nur mit vielen Zivilisationskrankheiten in engem Zusammenhang. Vielmehr ist er ne-  
27 ben enormen ökologischen Schäden für massive Verschwendung von Wasser, Boden und Ressourcen und somit  
28 mittelbar auch für die globale Hungerkrise maximal mitverantwortlich. Zwar werden ausreichend Nahrungsmittel

29 produziert, doch in einem kapitalistischen System werden diese nicht gleichmäßig und gerecht verteilt. Ferner stehen  
30 insbesondere die Probleme im Umgang mit Tieren in der Tierproduktion im Fokus. Daher ist es nicht verwunderlich,  
31 dass immer mehr Menschen auf eine fleischlose Ernährung umsteigen. Dennoch ist die Lust auf Fleisch insgesamt  
32 ungebrochen. Somit bedarf es eine Diskussion um alternative Formen der Fleischproduktion.

33 Was ist in-vitro-Fleisch?

34 Fleisch für den menschlichen Verzehr besteht zu einem großen Teil aus tierischem Muskelgewebe. Dieses Muskel-  
35 gewebe kann auch außerhalb des Körpers eines Tieres in einer Zellkultur hergestellt werden. Somit entfällt die Not-  
36 wendigkeit ein Tier heranzuzüchten und zu töten, um Fleisch zu erhalten.

37 Als in-vitro-Fleisch wird also Fleisch bezeichnet, welches im Labor bzw. in vitro (lat. „im Glas“) hergestellt wird. Diese  
38 Technik wird als „Tissue Engineering“ bezeichnet und beschäftigt sich mit der künstlichen Herstellung biologischer  
39 Gewebe durch die gerichtete Kultivierung von Zellen. Ursprünglich stammt die Technik aus der regenerativen Medi-  
40 zin, die sich mit der Wiederherstellung von zerstörtem Gewebe beschäftigt. Beim Tissue Engineering werden einem  
41 Spenderorganismus Zellen entnommen und im Labor in vitro vermehrt. Die entnommenen Muskelzellen werden in  
42 einer Nährlösung im Bioreaktor kultiviert und entwickeln sich zu Muskelfasern. So lässt sich beispielsweise ein Burger  
43 Pattie in einer Petrischale züchten.

44 In-vitro-Fleisch im Vergleich

45 Bisher ist in-vitro-Fleisch noch nicht marktreif und nur prototypisch produziert worden. Ein direkter Vergleich mit  
46 konventionellem Fleisch ist insoweit derzeit noch nicht möglich, ein Vergleich basiert lediglich auf vielversprechenden  
47 Hypothesen. Derzeitige Analysen gehen davon aus, dass für kultiviertes Fleisch rund 99 % weniger Land genutzt, 96 %  
48 weniger Wasser verbraucht, 96 % weniger Treibhausgase und eine in etwa ähnliche Menge Energie verbraucht wird.

49

50 **Hygienische Unterschiede**

51 Aufgrund des sterilen und streng kontrollierten Umfeldes ist die Herstellung von Fleisch aus Zellkulturen sicherer  
52 als die konventionelle Produktion in der landwirtschaftlichen Tierhaltung. Beim Herstellungsprozess gibt es keinen  
53 direkten Kontakt mit Tieren, sodass die Gefahr von Zoonosen, also Krankheiten, die sowohl vom Tier auf den Mensch,  
54 als auch vom Mensch auf das Tier übertragen werden können (z. B. BSE), reduziert werden.

55 Darüber hinaus werden wohl keine Medikamente für die Produktion benötigt, während in der Tierproduktion allein  
56 im Jahr 2017 in Deutschland 733 Tonnen Antibiotika eingesetzt wurden. Voraussetzung hierfür ist allerdings, dass  
57 die Nährlösung weiterentwickelt wird und zukünftig nicht auf fötales Kälberserum angewiesen ist, welches potenziell  
58 Zoonosen enthält. Fötales Kälberserum wird erzeugt, indem eine trächtige Kuh getötet und dem lebenden Fötus Blut  
59 aus dem Herzen entnommen wird, wodurch der Fötus ebenfalls stirbt. Momentan ist diese Vorgehensweise für die  
60 Produktion von in-vitro-Fleisch nicht umgänglich. Prototypen von Nährlösungen auf Basis von Pflanzen, Pilzen und  
61 Mikroalgen wurden zwar bereits entwickelt, sind jedoch derzeit noch nicht massentauglich.

62

63 **Das bessere Fleisch?**

64 Weiterhin sind durch die Züchtung im Labor wesentliche Veränderungen am Produkt möglich, die in der konven-  
65 tionellen Fleischproduktion nicht möglich sind. So können Produkte mit Nährstoffen angereichert und der Gehalt  
66 ungesunder Fette reduziert werden. Somit eröffnet sich der Weg für ein „verbessertes Original“ oder „Fleisch 2.0“.  
67 Der Kultivierungsprozess ermöglicht ferner die Produktion von exotischem oder anderweitig seltenem Fleisch, wel-  
68 ches auch illegale Märkte für das Fleisch exotischer und bedrohter Arten ersetzen könnte. Ob die gesundheitlichen  
69 Risiken durch einen gleichbleibend hohen Konsum von in-vitro-Fleisch anstatt konventionellem Fleisch verringert  
70 werden, ist derzeit jedoch nicht abschätzbar.

71 Weniger Tiere müssten leiden.

72 Der größte Gewinn liegt aber in der Vermeidung millionenfachen Tierleids. Allein in Deutschland würde bei gleich-  
73 bleibendem Fleischkonsum täglich 2 Millionen Tieren ein „Leben“ und Tötung in der Tierproduktion erspart bleiben.

74 Zwar wird ein Tier benötigt, welchem die für die Züchtung des Laborfleischs nötigen Stammzellen entnommen wer-  
75 den kann. Die Stammzellenentnahme dauert jedoch nur wenige Minuten. Die möglichen Schmerzen einer Muskelbi-  
76 opsie sind zwar noch unklar und ob Tiere am Leben bleiben, aber dauerhaft gequält würden, ist ebenfalls ungewiss.  
77 Darüber hinaus kommen bei der Entwicklung der Verfahren zur Herstellung von in-vitro-Fleisch bzw. bei der Grundla-  
78 genforschung im Bereich der Zellkultivierung oder regenerativen Medizin Tierversuche zum Einsatz. Ferner soll hier  
79 an die Probleme im Zusammenhang mit fötalem Kälberserum erinnert werden, s. o.

80

81 Allerdings kann sich jede für die Produktion benötigte Mutterzelle vielfach vermehren und jedes Spendertier besitzt  
82 Milliarden solcher Zellen. Somit könnte theoretisch eine Handvoll Spendertiere den weltweiten Fleischbedarf decken.  
83 Verglichen mit der konventionellen Tierproduktion ist dieser Vorgang also eine erhebliche Verbesserung.

84

#### 85 **Klassische Bedenken gegen kultiviertes Fleisch**

86 „Kultiviertes Fleisch ist unnatürlich.“ Diese Aussage geht davon aus, dass alles unnatürliche schlecht, und alles na-  
87 türliche gut sei. Eine solche Annahme stünde konsequenterweise auch beispielsweise medizinischen Eingriffen ab-  
88 lehnend gegenüber. Technische Weiterentwicklung als unnatürlich und somit nicht nutzenswert einzustufen kann im  
89 Ergebnis nicht überzeugen. Zudem stellt sich insbesondere die Frage, wie natürlich die konventionelle Fleischproduk-  
90 tion mit Massentierhaltung eigentlich ist.

91 „In-vitro-Fleisch führt zu einer Entfremdung zwischen Mensch und Tier.“ Die Entfremdung zwischen Mensch und  
92 Tier hat längst stattgefunden. Fleisch begegnet uns heute fertig abgepackt nicht selten in Form von Bärchen oder  
93 Gesichtern. Das Endprodukt Fleisch ist so weit wie möglich vom ursprünglichen Tier abstrahiert. Insoweit ist in-vitro-  
94 Fleisch nur ein weiterer Schritt.

95 „In-vitro-Fleisch wird die zentrale Rolle von Fleisch in der menschlichen Ernährung nicht schwächen.“ Das Fleischpara-  
96 digma, also die gesellschaftliche Selbstverständlichkeit und Normalität, Fleisch zu konsumieren, würde nicht in Frage  
97 gestellt werden und stünde somit weiterhin im Widerspruch zum ethischen Veganismus.

98 Wenn man von einem rein pflanzlichen Nährmedium ausginge, würden zwar weiterhin Tiere für die Stammzellenen-  
99 tnahme benötigt, jedoch steht die massive Reduzierung tierischen Leids dem ethischen Veganismus nicht entgegen.  
100 Die Idee einer fleischlosen Gesellschaft wird wohl auch noch für eine längere Zeit eine solche bleiben, sodass im Er-  
101 gebnis jeder Schritt hin zu weniger Tierproduktion auch aus einer ethisch veganen Sicht Unterstützung finden sollte.

102 „Solange die Produktion von in-vitro-Fleisch auf Kälberserum angewiesen ist, stellt in-vitro-Fleisch keinen ethischen  
103 Fortschritt dar.“ Dem lässt sich entgegenhalten, dass eine Reduzierung tierischen Leids jedenfalls ein Fortschritt ist.  
104 Weiterhin ist derzeit ohnehin davon auszugehen, dass fötales Kälberserum nur während des Forschungsprozesses  
105 verwendet wird und mit Marktreife eine pflanzliche Alternative zur Verfügung steht.

106

#### 107 **Unser Fazit**

108 Die Produktion von in-vitro-Fleisch und eine damit einhergehende Abkehr von konventionellem Fleisch birgt enormes  
109 ökologisches und ethisches Potential. Brandrodungen – i.d.R. für Tierfuttermittel – würden sich erübrigen. Der Groß-  
110 teil der Agrarflächen würde frei werden und könnte für Nahrungsmittelanbau genutzt werden. Wasserverbrauch so-  
111 wie Wasserverschmutzung würde signifikant sinken. Auch wenn Bedenken hinsichtlich des hohen Energieverbrauchs  
112 oder des derzeit noch notwendigen Kälberserums bestehen: Unter dem Strich scheinen die Vorteile nach aktuellem  
113 Stand zu überwiegen.

114 Zweifellos bedarf es noch eines großen Forschungsaufwands und enormer Investitionen, um eine massenhafte Pro-  
115 duktion von in-vitro-Fleisch gewährleisten zu können. Komplexere Fleischstrukturen die z. B. für ein Steak notwendig  
116 sind, sind noch nicht realisierbar. Wie die technischen Herausforderungen eines pflanzlichen Nährserums bewältigt  
117 werden können, ist noch offen. Die Kosten für einen in-vitro-Burgerpatty sind mit derzeit ca. 9 € immer noch deutlich  
118 höher als ein Patty aus konventionell erzeugtem Rindfleisch.

119 Dennoch halten wir den Ansatz, die konventionelle Fleischproduktion durch die Produktion von in-vitro-Fleisch zu  
120 ersetzen, für richtig. Einige Unternehmen gehen davon aus, in-vitro-Burger innerhalb der kommenden zwei Jahre auf  
121 den Markt bringen zu können.

122 In-vitro-Produkte können bedeutenden gesellschaftlichen Fortschritt bedeuten. Denn der kulturell tief verankerte  
123 Fleischkonsum, der bislang das Töten empfindungsfähiger Wesen in billionenfacher Höhe voraussetzt, prägt unser  
124 Verhältnis zu sogenannten „Nutztieren“. Durch kultiviertes Fleisch entfällt dieses billionenfache systematische Tö-  
125 ten. Das Leid der Tiere könnte in den Vordergrund rücken und es ergäbe sich Raum, die menschengemachte und  
126 willkürliche Unterscheidung zwischen Nutz- und Haustier zu überwinden.

127 Bis zu einer massentauglichen und marktreifen Produktion und möglicherweise auch darüber hinaus sind pflanzli-  
128 che Fleischalternativen die bessere Wahl. Bereits im Jahr 2010 hat das UN-Umweltprogramm festgestellt, dass eine  
129 wesentliche Reduzierung der Auswirkungen des Klimawandels nur mit einem grundsätzlichen globalen Ernährungs-  
130 wechsel – weg von tierischen Produkten – möglich ist. Insgesamt wird jedoch ein großer Teil der Verbraucher nicht  
131 ohne Fleisch leben wollen, sodass in-vitro-Fleisch langfristig wesentlicher Bestandteil einer tierleidfreien Gesellschaft  
132 sein kann.