

Kultiviertes Fleisch und Präzisionsfermentation: unsere Zukunft für nachhaltige Ernährung?

Ivo Rzegotta | Bioökonomieforum 2023

Das Good Food Institute

Das Good Food Institute ist eine internationale Nichtregierungsorganisation, die alternative Proteinquellen vorantreibt, um das globale Ernährungssystem nachhaltiger, sicherer und gerechter zu machen:



Forschung und Technologie



Zusammenarbeit mit Unternehmen



Politikberatung

Die Arbeit von GFI wird vollständig durch Spenden finanziert.



190+ Beschäftigte in 6 Weltregionen

**Wie können wir im Jahr 2050
10 Milliarden Menschen ernähren?**



Gegenwärtig ist unser Ernährungssystem...

...nicht nachhaltig



Die Tierhaltung ist für **20 % der Treibhausgasemissionen** verantwortlich – mehr als der gesamte Verkehrssektor.



Die Tierhaltung verursacht **Umweltprobleme**: Entwaldung, Wasserknappheit, Verlust der Artenvielfalt, Luftverschmutzung.

Quelle: UN - Livestock's Long Shadow

...nicht effizient



In der Tierhaltung müssen **acht Kalorien** an ein Huhn verfüttert werden, um eine Kalorie im Fleisch zu erhalten.



60 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche in Deutschland wird für die Tierhaltung verwendet – weltweit sind es 75 %.

Quelle: World Resources Institute, FAO

...nicht sicher



2050 jährlich 10 Millionen Todesfälle aufgrund von **Antibiotikaresistenz**.



Die steigende Proteinnachfrage und die Intensivierung der Tierhaltung sind die größten **Treiber für neue Pandemien**.

Quelle: IMS Health, UN Environment Programme

Technische Lösungen für den Klimaschutz



So wie **Erneuerbare Energien** technische Lösungen zum langfristigen Ersatz der fossilen Energieträger sind...



...und **E-Mobilität und E-Fuels** technische Lösungen zur Dekarbonisierung des fossilen Verkehrs sind...



...sind **alternative Proteine** technische Lösungen zur Dekarbonisierung der Fleischherstellung.

Das Spektrum von Alternativen zur Tierhaltung



Hülsenfrüchte,
Pilze etc.



Tofu, Tempeh,
Seitan etc.



Bohnen- und
Gemüseburger



Pflanzenbasierte
Alternativprodukte



Fermentationsbasierte
Lebensmittel

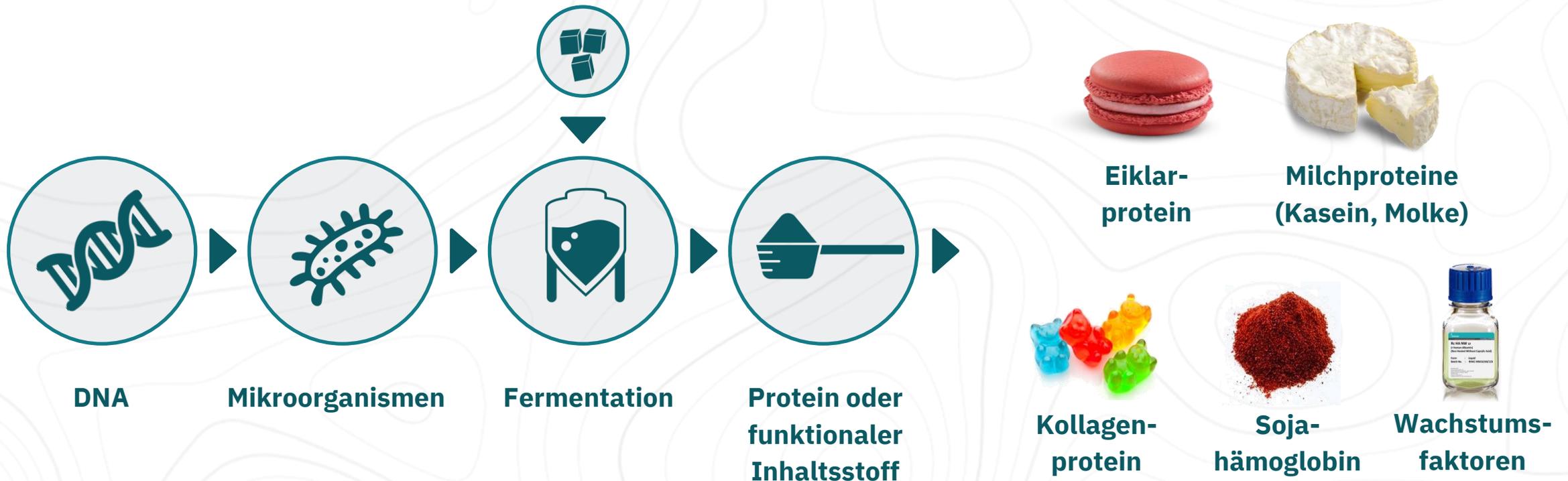


Kultiviertes
Fleisch

← Wenig verarbeitete Proteinpflanzen →

← Alternative Proteinquellen →

Wie funktioniert Präzisionsfermentation?



Endprodukte aus Präzisionsfermentation



Fotos: Formo, Onego Bio, Perfect Day, Impossible Foods

Wie funktioniert das Kultivieren von Fleisch?



Endprodukte aus der Zellkultivierung



Fotos: Aleph Farms, Mosa Meat, Uncommon, Upside Foods, Bluu Seafood

Antwort auf große gesellschaftliche Herausforderungen



**Eindämmung von
Klimawandel und
Umweltzerstörung**



**Stärkung der
weltweiten
Ernährungssicherheit**



**Stärkung der
öffentlichen Gesundheit:
Antibiotika, Zoonosen**



Tierschutz

Hohes Potenzial für den Klima- und Umweltschutz



Kultiviertes Rindfleisch,
mit Erneuerbaren Energien
hergestellt



Bis zu **92 %** weniger
Treibhausgasemissionen



Bis zu **90 %** weniger
Flächenbedarf



Bis zu **94 %** weniger
Luftverschmutzung



Tierfreies Molkenprotein,
hergestellt durch
Präzisionsfermentation



Bis zu **97 %** weniger
Treibhausgasemissionen



Bis zu **99 %** weniger
Wasserverbrauch



Bis zu **60 %** weniger
Energiebedarf

Vielen Dank!

gfi / EuropeSM

Ivo Rzegotta | Senior Public Affairs Manager Deutschland | ivor@gfi.org | +49 151 400 64 530

in /ivorzegotta

 **@GoodFoodEurope**

 **www.gfieurope.de**