

Fleisch aus Zellkulturen: Mehrheit würde es probieren / Studie der Uni Osnabrück

In-vitro-Fleisch wird außerhalb eines lebenden Organismus aus Muskelstammzellen hergestellt. Dabei werden einem Rind oder Schwein Muskelstammzellen entnommen und mithilfe von Zell- und Gewebekulturtechniken vermehrt. Wie hoch die Akzeptanz der Bevölkerung gegenüber In-vitro-Fleisch ist, hat die Arbeitsgruppe Biologiedidaktik der Universität Osnabrück untersucht. Die Ergebnisse sind unter dem Titel „Acceptance of Cultured Meat in Germany - Application of an Extended Theory of Planned Behaviour“ in der Zeitschrift „Foods“ erschienen: <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/3/424>

Die erste Zulassung von In-vitro-Fleisch erfolgte 2020 in Singapur mit Chicken-Nuggets aus Zellkulturen. In Deutschland ist In-vitro-Fleisch noch nicht für den menschlichen Verzehr zugelassen. Ob und inwieweit es sich in Deutschland durchsetzt, hänge neben rechtlichen und technischen Herausforderungen stark von der Akzeptanz der Konsumentinnen und Konsumenten ab, erklärt der Biologiedidaktiker Dr. Florian Fiebelkorn, der gemeinsam mit seiner Doktorandin Jacqueline Dupont und Masterkandidatin Tess Harms die Studie durchgeführt hat. „Im Vergleich zu konventionellem Fleisch ist die Produktion von In-vitro-Fleisch wesentlich nachhaltiger, denn man benötigt beispielsweise weniger Fläche und Wasser“, so Fiebelkorn weiter. Zudem müssten Tiere zur Produktion von In-vitro-Fleisch nicht getötet werden. „Für das Fleisch aus Zellkulturen dienen Tiere lediglich als Stammzellenspender – ein bei der aktuellen Tierwohldebatte nicht zu vernachlässigender Faktor“, fügt Dupont hinzu.

Rund 500 Männer und Frauen im Alter ab 18 Jahren aus Deutschland nahmen an der Fragebogen-Studie teil. Ein Ergebnis lautet, dass bisher nur 32 Prozent der Befragten von In-vitro-Fleisch gehört haben. Darüber hinaus untersuchten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, durch welche ernährungspsychologischen Einflussfaktoren die Akzeptanz gegenüber einem In-vitro-Fleisch-Burger beeinflusst wird. 65 Prozent der Befragten gaben nach einer Beschreibung eines In-vitro-Burgers an, sie würden ihn probieren, 50 Prozent könnten sich vorstellen, ihn zu kaufen. 47 Prozent stimmten sogar zu, dass sie einen solchen Burger öfter anstelle herkömmlichen Fleisches nutzen wollen würden“, fasst Harms die Ergebnisse zusammen.

Das Team der Biologiedidaktik untersuchte auch, durch welche ernährungspsychologischen Faktoren die Akzeptanz individuell beeinflusst wird und wie man die Bereitschaft In-vitro-Fleisch zu konsumieren erklären kann. Demnach hätten eine positive Einstellung und ein großer wahrgenommener Druck von wichtigen Bezugspersonen, einen In-vitro-Fleisch-Burger zu konsumieren, hohen Einfluss auf die Konsumbereitschaft der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Als stärkste Barriere – sowohl für den potentiellen Konsum als auch für die Einstellungen – zeigte sich indes die Angst vor neuartigen Herstellungsverfahren von Lebensmitteln.

Die Autorinnen und Autoren leiten aus ihren Ergebnissen ab, dass Informationskampagnen und Marketingstrategien zur Steigerung der Akzeptanz von In-vitro-Fleisch vermehrt auf Ähnlichkeiten zu konventionellem Fleisch und die Vorteile für die Umwelt eingehen sollten.

Fiebelkorn forscht und lehrt seit Oktober 2016 als Biologiedidaktiker an der Uni Osnabrück. Seine Forschungsschwerpunkte sind unter anderem die Untersuchung der Einflüsse von Wissen und Einstellungen auf eine nachhaltige Ernährung und den Schutz von Biodiversität.