

Entschließungsantrag

des Abgeordneten Peter Schmiedlechner
und weiterer Abgeordneter
betreffend **Nein zu Laborfleisch**

eingebraucht im Zuge der Debatte in der 249. Sitzung des Nationalrats am 31. Jänner 2024 über den Bericht des Rechnungshofausschusses über den Bericht des Rechnungshofes betreffend Lebensmittel – Versorgungssicherheit – Reihe BUND 2023/17 (III-964/2325 d.B.) - TOP 19.

Österreich gilt zwar vermeintlich als Land mit hoher Ernährungssicherheit, der Rechnungshof bemängelt jedoch, dass diese weder nachhaltig abgesichert noch krisenfest ist und es daher dringend Maßnahmen zu ergreifen gilt. Bereits im Jahr 2018 reichten die Bodenressourcen nicht für eine gänzliche Eigenversorgung Österreichs aus. Als vermeintliche Antwort auf dieses Problem gilt Laborfleisch.

Laborfleisch, auch als In-vitro-Fleisch aus der Petrischale bekannt, wird unter labortechnischen Bedingungen hergestellt und soll aus Sicht diverser ideologischer Interessensgruppen dazu beitragen, den Fleischkonsum vermeintlich umweltfreundlicher und tiergerechter zu gestalten. Diese sprechen dann euphemistisch von Kulturfleisch (cultured meat) oder verwenden Anglizismen wie „safe meat“, „clean meat“ und „victimless meat“. Tatsächlich stehen wirtschaftliche Interessen im Mittelpunkt.

Ausgangsmaterial für Laborfleisch sind entweder biopsierte Stammzellen aus der Muskulatur eines lebenden Tieres oder embryonale Stammzellen, die einem Wirtstier entnommen werden. Um diese zu gewinnen, müssen jedoch heranwachsende Kälber im Mutterleib und die Mutterkuh getötet werden. Die entnommenen Zellen werden dann in einer Nährlösung, die unter anderem fötales Kälberserum enthält, weiter kultiviert. Die gewünschte Bildung von Muskelfasern erfolgt unter idealen Bedingungen in einem Bioreaktor, in dem sich die einzelnen Zellschichten auf einer Trägerschicht ablagern und anschließend entnommen werden können. Um eine optimale Entwicklung der Zellen zu gewährleisten, muss dem Nährmedium fötales Kälberserum zugesetzt werden, da es eine Vielzahl von funktionellen Proteinen, Spurenelementen, Hormonen und auch Wachstumsfaktoren enthält.¹

Singapur war das erste Land, das im Jahr 2020 die Produktion von Fleisch aus Zellkulturen zugelassen hat. In der EU unterliegt Laborfleisch als neuartiges Lebensmittel der Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 und muss daher eine Reihe von Kriterien erfüllen, um auf dem europäischen Markt verkehrsfähig zu sein. Die „The Cultivated B GmbH“, ein Tochterunternehmen eines deutschen Lebensmittelkonzerns, hat kürzlich erste Gespräche mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) über die Zulassung eines Hybridwurstprodukts aus pflanzlichen Zutaten und kultiviertem Fleisch bekannt gegeben.² Es ist zu erwarten, dass entsprechende Anträge aus der Lebensmittelindustrie zunehmen werden.

¹ <https://www.derstandard.at/story/3000000179670/hat-fleisch-aus-dem-labor-das-zeug-zum-superfood>

² <https://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/unternehmen/zellbasierter-hotdog-erstes-zulassungsverfahren-von-laborfleisch-in-europa-19173637.html>

Viele Fragen sind noch offen. So kann über die gesundheitlichen Auswirkungen von Laborfleisch derzeit nur spekuliert werden. Denn bisher haben nur wenige Menschen Laborfleisch probiert. Um die gesundheitlichen Auswirkungen auf den Körper beurteilen zu können, bräuchte es aber Jahre, wenn nicht Jahrzehnte kontrollierten Konsums.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen zum Schutz der Gesundheit der Österreicherinnen und Österreicher, aber auch unserer Tradition und unserer heimischen Produkte folgenden

Entschließungsantrag

Der Nationalrat wolle beschließen:

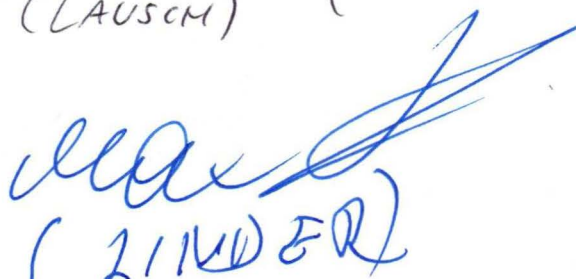
„Die Bundesregierung wird aufgefordert dem Nationalrat eine Regierungsvorlage zuzuleiten, die das in Verkehr bringen von Laborfleisch bis zum Ausschluss jedweder gesundheitlicher Bedenken verhindert.“


Belakowitsch


Tösch


(LAUSCH)


(SCHMIEDLECHNER)


(ZIMMER)

