



Wissenswertes zum Thema **kultiviertes Fleisch**

Die wichtigsten Fakten, Daten
und Informationsquellen.

Foto: Parima

Was ist kultiviertes Fleisch?

Kultiviertes Fleisch ist dasselbe Fleisch, das wir heute essen. Es wird jedoch nicht durch das Halten von Tieren hergestellt, sondern durch das Vermehren von Zellen in Fermentern, ähnlich wie beim Bierbrauen. Es ist bereits in Australien, Singapur und den USA erhältlich, und einige europäische Regierungen investieren in seine Weiterentwicklung – doch **wie wird es hergestellt und warum brauchen wir es?**

Kurz gefasst:



Singapur hat im Dezember 2020 als erstes Land der Welt kultiviertes Fleisch für den Verkauf zugelassen.

Seitdem haben auch Australien und die USA [Produkte zugelassen](#).



Der erste Antrag auf Zulassung in Europa wurde im Juli 2023 von Aleph Farms in der Schweiz eingereicht. Kurz darauf folgte der Antrag des Unternehmens in Großbritannien.



Der erste Antrag auf Zulassung von kultiviertem Fleisch in der EU wurde im Juli 2024 durch das französische Unternehmen Parima für kultivierte Foie gras eingereicht.



Die Niederlande haben 2022 beschlossen, 60 Millionen Euro in das Ökosystem für kultiviertes Fleisch und Präzisionsfermentation zu investieren.



Großbritannien hat eines der weltweit größten öffentlichen Forschungszentren für kultiviertes Fleisch und Präzisionsfermentation. 2023 wurde es mit einem Budget von **12 Millionen Pfund** gefördert.



Im Mai 2026 hat die Bundesregierung im Rahmen der Hightech Agenda Deutschland angekündigt, **15 Millionen Euro in einen Innovationshub** für Zellkultivierung und Präzisionsfermentation zu investieren.

In diesem Guide

01 Wie wird kultiviertes Fleisch hergestellt?.....	4
02 Wofür braucht es kultiviertes Fleisch?.....	5
03 Kultiviertes Fleisch in Deutschland und Europa.....	9
04 Häufig gestellte Fragen.....	11
05 Weitere Informationen.....	15
06 Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner.....	16

01 Wie wird kultiviertes Fleisch hergestellt?

In einem Satz:

Kultiviertes Fleisch lässt sich nicht von dem Rinder-, Schweine- und Hühnerfleisch, das wir heute essen, unterscheiden. Es wird jedoch nicht durch die Haltung von Tieren hergestellt, sondern direkt aus Zellen.

Etwas ausführlicher:

Die Kultivierung von Fleisch ist vergleichbar mit der Anzucht von Pflanzen aus Stecklingen in einem Gewächshaus, in dem den Stecklingen die Wärme, der fruchtbare Boden und die Nährstoffe geboten werden, die sie zum Wachsen brauchen:



02 Wofür braucht es kultiviertes Fleisch?

Klima- und Umweltschutz

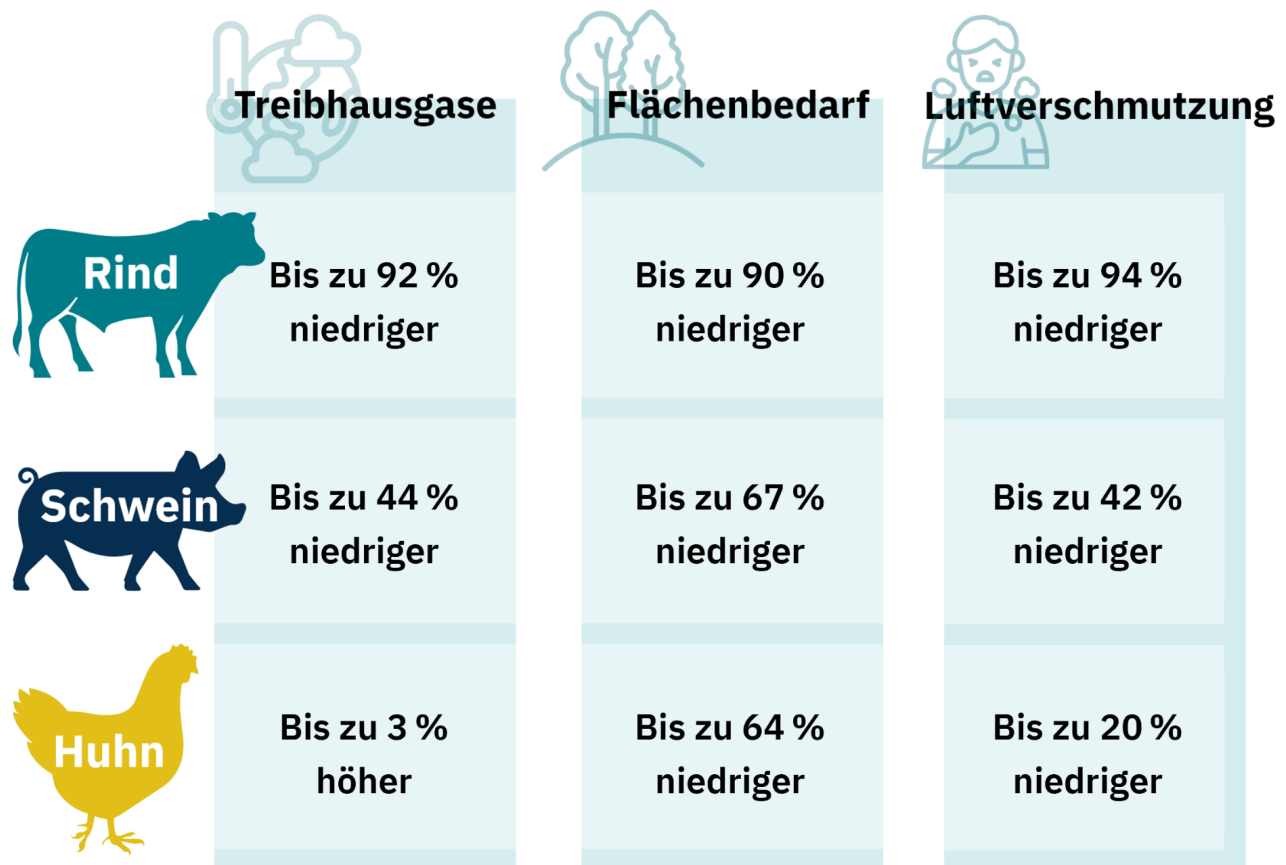
Eine Herstellung in großem Maßstab steht noch aus, sodass derzeitige Analysen die Umweltauswirkungen nur schätzen können. Die meisten Studien deuten jedoch darauf hin, dass kultiviertes Fleisch den Flächenverbrauch und negative Auswirkungen auf das Klima verringern könnte, wenn bei der Herstellung erneuerbare Energien verwendet werden.

Eine [Lebenszyklusanalyse](#) (LCA), die im International Journal of Life Cycle Assessment veröffentlicht wurde, hat modelliert, wie die Herstellung von kultiviertem Fleisch im kommerziellen Maßstab im Jahr 2030 aussehen könnte. Grundlage der Studie waren Daten von mehr als 15 Unternehmen aus der Branche und ihrer Lieferkette. Demnach könnte kultiviertes Fleisch, das mit erneuerbarer Energie hergestellt wird, die Emission von Treibhausgasen um bis zu 92 % senken, die Luftverschmutzung um bis zu 94 % verringern und bis zu 90 % weniger Fläche benötigen als Fleisch aus der Tierhaltung.

Eine weitere [Lebenszyklusanalyse aus dem Jahr 2026](#) nutzt primäre Prozessdaten einer Pilotanlage, hochgerechnet auf eine geplante Industrieanlage. Die Analyse kommt zu dem Ergebnis, dass der CO₂-Fußabdruck von kultiviertem Fleisch mit dem von Hühnerfleisch aus herkömmlicher europäischer Tierhaltung vergleichbar ist. Bei einem Messwert, der 16 Umweltwirkungen kombiniert, lag das Best-Case-Szenario für kultiviertes Fleisch rund 35 % unter dem Wert für Hühnerfleisch, 57 % unter Schweinefleisch und 63 % unter Rindfleisch aus der Milchproduktion.

Die [erste Lebenszyklusanalyse zu kultiviertem Fisch und kultivierten Meeresfrüchten](#) modellierte auf Basis primärer Pilotdaten hybride Produkte im kommerziellen Maßstab (30 % kultivierte Zellen, 70 % pflanzliche Proteine und Öle). Ihr CO₂-Fußabdruck lag mindestens 43 % unter dem herkömmlicher Fisch- und Meeresfrüchteprodukte, und sie benötigten weniger Fläche als Produkte aus Aquakultur.

Eine [Studie](#) aus dem Jahr 2024 erregte Aufmerksamkeit, weil sie schätzt, dass kultiviertes Fleisch deutlich höhere Umweltauswirkungen haben könnte als herkömmliches Rindfleisch. Allerdings geht die Studie davon aus, dass Ausgangsstoffe in pharmazeutischer Qualität eingesetzt werden. Dieses Vorgehen ist im kommerziellen Maßstab jedoch [nicht umsetzbar](#), weil die Kosten prohibitiv hoch wären.



Quelle: Sinke, Pelle et al. (2023): Ex-ante life cycle assessment of commercial-scale cultivated meat production in 2030. In: International Journal of Life Cycle Assessment 28, 234-254. Einberechnet ist die Annahme, dass es der Tierhaltung gelingt, ihre Emissionen bis 2030 signifikant zu senken. Alle Varianten in der Projektion nutzen Erneuerbare Energien.

Ernährungssicherheit

Die Gewährleistung von Ernährungssicherheit ist in Europa zu einem Schwerpunktthema geworden, denn Kriege, die Auswirkungen des Klimawandels und volatile Lieferketten haben Inflation und in manchen Fällen auch Lebensmittelknappheit zur Folge. Dennoch werden in Europa mehr als 45 % der angebauten Pflanzen an Tiere verfüttert; in Deutschland werden sogar 60 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche für den Anbau von Tierfutter verwendet. Zudem werden jedes Jahr über 25 Millionen Tonnen Soja für Tierfutter eingeführt.

Kultiviertes Fleisch ist bis zu 5,8-mal effizienter bei der Umwandlung von Kalorien aus Pflanzen in Fleisch – es kann also Europas Abhängigkeit von Sojaimporten verringern und mehr Menschen mit weniger Ressourcen ernähren. Außerdem könnte kultiviertes Fleisch bis zu 90 % weniger Fläche benötigen als herkömmliches Rindfleisch. So ließe sich die Nachfrage nach

Fleisch decken und gleichzeitig der Druck auf bestehende Ackerflächen verringern und Entwaldung vermeiden.

Europa ist der weltweit [größte Importeur von Fisch und Meeresfrüchten](#). Kultivierter Fisch kann dazu beitragen, die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten mit heimischer Erzeugung zu decken – selbst in Binnenländern wie Österreich und der Schweiz.

Wirtschaftliches Wachstum

Laut einer [Studie](#) des Beratungsinstituts Systemiq könnte die Branche der alternativen Proteine, zu der auch kultiviertes Fleisch und kultivierte Zutaten gehören, in Deutschland bis zum Jahr 2045 bis zu 65 Milliarden Euro zur Bruttowertschöpfung beitragen und dabei bis zu 250.000 zukunftssichere Arbeitsplätze schaffen. Inwieweit dieses Potenzial ausgeschöpft wird, hängt maßgeblich von der richtigen Unterstützung durch Politik und Industrie ab, insbesondere von weiteren öffentlichen und privaten Investitionen.

Gesundheit

Fleisch mit einem besseren Nährwertprofil. Kultiviertes Fleisch bietet die Möglichkeit, das Nährwertprofil von Fleisch aus der Tierhaltung zu verbessern. In Spanien wurde beispielsweise in einem öffentlich geförderten dreijährigen [Projekt](#) daran gearbeitet, kultiviertes Fleisch mit gesünderen Fetten zu entwickeln, um den Cholesterinspiegel und das Darmkrebsrisiko zu senken.

Fleisch ohne Antibiotika. In der Tierhaltung werden vielen Tieren routinemäßig Antibiotika verabreicht, entweder zur Behandlung oder als Präventivmaßnahme. In Europa werden [mehr Antibiotika in der Tierhaltung](#) eingesetzt als für die Behandlung von Menschen, auch wenn es hier Unterschiede zwischen den Ländern gibt und in einigen Regionen in den vergangenen Jahren erhebliche Rückgänge zu beobachten waren. Diese Antibiotika werden häufig von den [Tieren ausgeschieden](#) und können so die Umwelt belasten (besonders dort, wo die Tiere in direktem Kontakt zur natürlichen Umgebung leben, etwa in Aquakulturen). Dies [verschärft die Krise der wachsenden Antibiotikaresistenz](#). Kultiviertes Fleisch kann [ohne Antibiotika](#) hergestellt werden. Dies kann dazu beitragen, die wachsende globale Nachfrage nach Fleisch zu decken, ohne die Wirksamkeit dieser lebensrettenden Medikamente weiter zu gefährden.

Fleischerzeugung ohne Pandemierisiko. In Europa sind rund [90 % der Hühner](#) und [75 % der Schweine](#) in intensiver Tierhaltung auf engstem Raum untergebracht, wodurch Hotspots für Tierseuchen wie die Afrikanische Schweinepest und die Vogelgrippe entstehen. Diese Krankheiten stellen eine große Gefahr für die öffentliche Gesundheit dar, wenn sie auf den Menschen übergreifen. Mit kultiviertem Fleisch wird dieses Problem vollständig umgangen.

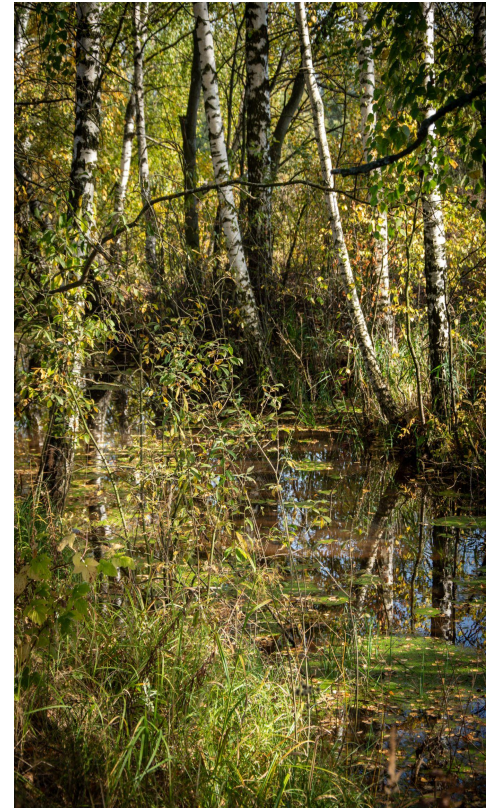
Fleisch ohne lebensmittelbedingte Krankheiten. Kultiviertes Fleisch ist frei von krankheitsverursachenden Bakterien wie Campylobacter und Salmonellen, wodurch das Risiko von Lebensmittelvergiftungen und Kreuzkontaminationen, von denen jedes Jahr [Hunderttausende Europäer](#) betroffen sind, verringert wird.

Renaturierung

Die Aufforstung und Wiederherstellung der Ökosysteme sowie eine nachhaltige Landwirtschaft sind entscheidend für die Begrenzung des Klimawandels und die Anpassung an das Klima – doch um Platz dafür zu schaffen, müssen wir die Art und Weise verändern, wie wir Fleisch herstellen.

Die Tierhaltung ist der [größte Verursacher](#) von Entwaldung, und die weltweite Nachfrage nach Fleisch steigt weiter an. Kultiviertes Fleisch benötigt [bis zu 90 % weniger Fläche](#) und kann so dazu beitragen, die weltweit steigende Nachfrage nach Fleisch zu decken und gleichzeitig mehr Raum für die Natur zu schaffen.

Eine [Studie](#) zur Flächennutzung in Europa kommt zu dem Schluss, dass Investitionen in alternative Proteine, inklusive kultiviertem Fleisch, in Deutschland den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen von 10 % auf 32 % steigern und gleichzeitig dafür sorgen könnten, dass insgesamt über 4 Millionen Hektar in Deutschland für Renaturierungsmaßnahmen frei werden.



Tierwohl

Am Anfang von kultiviertem Fleisch steht eine kleine Zellprobe, die einem Tier in einem harmlosen Eingriff entnommen wird. Diese wenigen Zellen lassen sich immer wieder vermehren und so große Mengen Fleisch oder Zutaten herstellen, ohne Tieren dabei Schaden zuzufügen.

03 Kultiviertes Fleisch in Deutschland und Europa



Die kommerzielle Landschaft für kultiviertes Fleisch in Europa ist vielfältig und umfasst zahlreiche Startups und etablierte Unternehmen aus der Lebensmittelwirtschaft und der Industrie.

Kultiviertes Fleisch braucht Rückenwind aus der Politik

Kultiviertes Fleisch befindet sich noch in einem frühen Entwicklungsstadium, und Europa hat das Potenzial, in diesem Bereich weltweit in Führung zu gehen. Doch wie bei den erneuerbaren Energien und der Elektromobilität kann auch dieser Sektor sein Potenzial nur mit politischer Unterstützung voll entfalten.



Nötig sind öffentliche Investitionen in Forschung und Entwicklung.

Mit öffentlichen Investitionen in Open-Access-Forschung lassen sich grundlegende Herausforderungen der Technologie angehen. So wird das Wachstum des ganzen Sektors gefördert – statt nur der Erfolg einzelner Unternehmen – und der gesellschaftliche Nutzen von alternativen Proteinen maximiert.



Nötig ist ein transparenter Weg zur Zulassung.

Europa hat die weltweit strengsten Standards für Lebensmittelsicherheit, und diese müssen auch für kultiviertes Fleisch gelten. Durch Transparenz und Anleitung durch die Regulierungsbehörden können unnötige Verzögerungen im Zulassungsprozess verhindert werden.

Kultiviertes Fleisch in Deutschland

In Deutschland gibt es eine Reihe von vielversprechenden Startups, die selbst kultivierte Endprodukte herstellen oder als B2B-Unternehmen Industriekunden mit kultivierten Zutaten oder Komplettlösungen versorgen wollen. Ein Beispiel ist [Innocent Meat](#) aus Rostock, das sich auf Produktionssysteme für kultiviertes Fleisch im industriellen Maßstab konzentriert. Auch etablierte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft investieren und setzen auf Partnerschaften, wie etwa die PHW-Gruppe (Visbek), die in das israelische Startup [SuperMeat](#) und das niederländische Unternehmen [Mosa Meat](#) investiert hat.

Die tatsächliche Bedeutung des deutschen Ökosystems für den Sektor bemisst sich auch an der einzigartigen Dichte von Industrieunternehmen, die als Zulieferer Anlagen und Inhaltsstoffe herstellen, die für die Skalierung von Zelltechnologien unverzichtbar sind. In diesem Bereich ist Deutschland als führender Industriestandort besonders stark aufgestellt. Zu den deutschen Unternehmen in diesem Bereich gehören unter anderem [Merck](#) (Darmstadt), [Sartorius](#) (Göttingen) und die [GEA Group](#) (Düsseldorf), die im Juli 2026 vier Millionen Euro in ein neues Pilotzentrum für Biotechnologie investierte.

Obwohl die öffentliche Debatte rund um kultiviertes Fleisch in Deutschland sehr aktiv ist, ist die wissenschaftliche Gemeinschaft in diesem Bereich noch vergleichsweise jung und befindet sich im Aufbau. Eine [Analyse](#) von GFI Europe zeigt, dass Deutschland zwischen 2020 und 2025 die meisten wissenschaftlichen Publikationen im Bereich Alternative Proteine in Europa beigetragen hat; der Anteil von Publikationen zur Zellkultivierung ist in diesem Zeitraum von 5 % auf 14 % gestiegen.

Seit September 2022 gibt es an der Technischen Universität München den weltweit ersten [Lehrstuhl für zelluläre Landwirtschaft](#). Auch an weiteren Hochschulen wird an technischen, regulatorischen und sozialwissenschaftlichen Aspekten von kultiviertem Fleisch geforscht, unter anderem in Bayreuth, Berlin, Bremerhaven, Darmstadt, Osnabrück, Reutlingen und Vechta.

04 Häufig gestellte Fragen

Wann wird kultiviertes Fleisch in Europa erhältlich sein?

Die ersten kultivierten Produkte, die in Europa verfügbar sein werden, sind voraussichtlich Zutaten wie kultiviertes Fett, das das Aroma von pflanzenbasiertem Fleisch verbessern kann, oder Produkte mit einem geringen Anteil kultivierter Fleischzellen.

Seit Mitte 2023 haben mehrere Unternehmen Zulassungsanträge für kultiviertes Fleisch und kultivierte Zutaten in der EU, der Schweiz und Großbritannien gestellt. Die Behörden in Europa arbeiten derzeit an einer gründlichen und evidenzbasierten Bewertung der Lebensmittelsicherheit und des Nährwerts dieser Produkte. Die [Zulassungsverfahren](#) dauern voraussichtlich mindestens 18 Monate – in der Praxis können vom ersten Antrag bis zur endgültigen Zulassung mehrere Jahre vergehen.

In Singapur, den USA und Australien sind Produkte aus kultiviertem Fleisch bereits zum Verkauf zugelassen. Dass es dort strenge Zulassungsverfahren durchlaufen hat, spricht dafür, dass kultiviertes Fleisch einen Beitrag zu einem sicheren und nachhaltigen Ernährungssystem in Europa leisten kann. Allerdings steht kultiviertes Fleisch noch in einem frühen Entwicklungsstadium: Es braucht mehr öffentliche Investitionen sowohl in Forschung und Entwicklung als auch in industrielle Infrastruktur, bevor Produkte mit kultivierten Zutaten skaliert und Produkte aus 100 % kultiviertem Fleisch Realität werden können.

Wie sieht der Zulassungsprozess für kultiviertes Fleisch in Europa aus?

Bevor kultiviertes Fleisch in der EU verkauft werden darf, muss es ein umfassendes Zulassungsverfahren auf EU-Ebene durchlaufen. Dieses Verfahren wird durch die Novel-Food-Verordnung geregelt. Es umfasst eine gründliche und evidenzbasierte Prüfung der Sicherheit und des Nährwerts von kultiviertem Fleisch, die den weltweit höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit folgt. Diese Prüfung wird von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) durchgeführt. Sobald ein Produkt zugelassen ist, kann es in allen 27 Mitgliedstaaten der Europäischen Union verkauft werden. Die Schweiz und Großbritannien verfügen über einen ähnlichen Rechtsrahmen für die Zulassung von kultiviertem Fleisch als neuartiges Lebensmittel.

Welches sind die größten Herausforderungen auf dem Weg zur Marktreife?

Um sein volles Potenzial auszuschöpfen, muss kultiviertes Fleisch in Bezug auf Geschmack, Preis und Verfügbarkeit mit Fleisch aus der Tierhaltung mithalten können. Um dies zu erreichen, konzentrieren sich Forschende und Unternehmen in erster Linie darauf, die Produktion zu skalieren und die Herstellungskosten zu senken. Mit öffentlichen Investitionen in Open-Access-Forschung lassen sich grundlegende Herausforderungen der Technologie angehen, deren Lösungen wiederum frei zugänglich gemacht werden. So wird das Wachstum des ganzen Sektors gefördert – statt nur der Erfolg einzelner Unternehmen – und der gesellschaftliche Nutzen von alternativen Proteinen maximiert. Zu den vorrangigen technischen Herausforderungen gehören die Senkung der Kosten für Nährmedien, die Verbesserung der Zelllinien und der Zellgerüste sowie die Herstellung von Fermentern mit größerer Kapazität.

Wollen die Menschen überhaupt kultiviertes Fleisch essen?

Eine [repräsentative Umfrage](#) von YouGov in 15 europäischen Ländern hat ergeben, dass in Europa zwischen 33 % und 63 % der Menschen daran interessiert sind, kultiviertes Fleisch zu probieren. In Deutschland lag der Anteil bei 47 %, in Österreich bei 42 % der Befragten. [Frühere Untersuchungen](#) deuten darauf hin, dass sich die Mehrheit der Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien nachhaltige Alternativen zu Produkten aus der Tierhaltung wünscht.

Kultiviertes Fleisch ist in Europa noch nicht erhältlich, sodass es noch ein weiter Weg ist, bis alle Interessierten es probieren können. Wenn es jedoch verfügbar ist, sollten die Verbraucherinnen und Verbraucher selbst entscheiden können, ob sie es essen möchten oder nicht.

Wie wirkt sich kultiviertes Fleisch auf die Landwirtschaft aus?

Kultiviertes Fleisch soll die Tierhaltung nicht komplett ersetzen, sondern sinnvoll ergänzen. Die Idee von kultiviertem Fleisch ist es nicht, die grasende Kuh auf der Weide zu ersetzen, die Kulturlandschaften pflegt und so zur Biodiversität beiträgt. Mit kultiviertem Fleisch eröffnet sich die Chance, weniger nachhaltige Formen der Tierhaltung zurückzufahren.

Viele Landwirtinnen und Landwirte stellen bereits auf nachhaltigere und regenerative Methoden um, um Klima und Umwelt zu schützen. Kultiviertes Fleisch kann diesen Übergang unterstützen. Da für die Erzeugung von kultiviertem Fleisch bis zu 90 % weniger Fläche

benötigt wird, kann kultiviertes Fleisch dazu beitragen, den notwendigen Raum für ökologische und extensive Formen der Landwirtschaft zu schaffen.

Auch bei der Kultivierung von Fleisch kommt den Landwirtinnen und Landwirten eine Schlüsselrolle zu. So können sie ihr Geschäft diversifizieren, indem sie Inhaltsstoffe für das Nährmedium produzieren oder sogar die hochwertigen tierischen Zellen liefern, die für den Start des Prozesses benötigt werden. Es gibt inzwischen auch erste Projekte, die daran arbeiten, die Produktion von kultiviertem Fleisch in die Fläche zu bringen und Landwirtinnen und Landwirte direkt daran teilhaben zu lassen. Ein Beispiel ist die deutsch-niederländische [Stiftung RespectFarms](#), die Landwirtinnen und Landwirte aktiv in die zelluläre Landwirtschaft einbindet. Im September 2026 eröffnete RespectFarms ihre erste Pilotanlage für kultiviertes Fleisch auf einem Bauernhof im niederländischen Schipluiden (Südholland) für die Öffentlichkeit.

Wie können auch kleine, dezentrale Strukturen davon profitieren?

So wie Bier von Kleinstbrauereien und internationalen Großunternehmen hergestellt werden kann, kann auch kultiviertes Fleisch in verschiedenen Größenordnungen produziert werden. Damit ein vielfältiges Ökosystem entsteht, in dem viele unabhängige Hersteller kultiviertes Fleisch herstellen, braucht es mehr öffentliche Investitionen in die Open-Access-Forschung, sodass Unternehmen aller Größe Zugang zu dieser neuen Form der Fleischherstellung haben.

Was ist davon zu halten, dass Italien kultiviertes Fleisch verbieten will?

Niemand will sich vorschreiben lassen, was sie oder er essen darf und was nicht. Wenn kultiviertes Fleisch das strenge europäische Zulassungsverfahren durchlaufen hat, sollte es den Menschen überlassen bleiben, ob sie es essen wollen oder nicht.

Warum der Begriff „kultiviertes Fleisch“ statt „Laborfleisch“?

Expertinnen und Experten auf diesem Gebiet nutzen den Begriff „kultiviertes Fleisch“, weil es in Fermentern kultiviert wird: Sie liefern den Zellen die Wärme und die Nährstoffe, die diese brauchen, um zu wachsen.

Für dieses Lebensmittel sind viele Begriffe im Umlauf wie „Kulturfleisch“ oder „In-vitro-Fleisch“. Besonders irreführend ist „Laborfleisch“ und die dazugehörige Bildwelt von Petrischalen und Pipetten, denn die Herstellung findet nicht in Laboren statt: In großem Maßstab entstehen kultivierte Zutaten in Fermentern, die größeren Produktionsanlagen wie Brauereien ähneln. Alle Arten von Lebensmitteln entstehen zunächst in einem Lebensmittellabor – trotzdem nennen wir Cornflakes nicht „Labor-Cornflakes“. Auch

„künstliches Fleisch“ ist falsch, da kultiviertes Fleisch aus echten tierischen Zellen hergestellt wird. [Eine Untersuchung von Opinionum](#) zeigt, wie wichtig eine treffende Produktbezeichnung ist – sie vermeidet Missverständnisse und verringert Risiken für Menschen mit Allergien.

Woraus bestehen die Nährmedien für kultiviertes Fleisch?

In der Vergangenheit wurde für die Kultivierung von Zellen fetales Kälberserum (FBS) eingesetzt. FBS ist ein Nebenprodukt der Rinderschlachtung und unterstützt das Wachstum einer Vielzahl von Zelltypen.

Aber FBS ist teuer, die Chargen sind in Bezug auf Zusammensetzung und Qualität sehr uneinheitlich, und die [weltweiten Vorräte sind begrenzt](#). Zudem konterkariert der Einsatz von FBS das Ziel, mit kultiviertem Fleisch Tierleid zu reduzieren. Aus diesen Gründen ist es kein geeignetes Medium für die Produktion von kultiviertem Fleisch im kommerziellen Maßstab. Viele Unternehmen, die an kultiviertem Fleisch arbeiten, haben bereits [bewiesen](#), dass sie Fleisch ohne FBS kultivieren können, darunter Good Meat, Vow und Aleph Farms, deren Produkt gerade in der Schweiz und in Großbritannien im Zulassungsverfahren ist. Auch Parima, das den ersten Antrag auf Zulassung von kultiviertem Fleisch in der EU gestellt hat, verwendet für die Produktion seiner kultivierten Foie gras kein FBS.

Es gibt bereits Hunderte von tierfreien Medienformulierungen, aber es muss noch mehr geforscht werden, um Nährmedien zu optimieren, die speziell für kultiviertes Fleisch entwickelt wurden, um die Produktionskosten zu senken. Ein Beispiel für solche Initiativen ist der vom deutschen Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt (BMFTR, damals BMBF) mit 1,2 Millionen Euro geförderte Forschungsverbund Cellzero Meat, dem [es gelungen ist](#), ein Verfahren zur Kultivierung von Schweinefleisch mit tierfreier, gentechnikfreier Nährlösung zu entwickeln.

Mehr Informationen zu diesem Thema finden Sie auf unserer englischen Website [im Deep Dive zu Nährmedien](#).

05 Weitere Informationen

Zur Wissenschaft hinter kultiviertem Fleisch:

- [Guide to the science of cultivated meat \(Engl.\)](#)
- [Life cycle assessment of cultivated meat's environmental impacts \(Engl.\)](#)
- [How cultivated meat can help fight antibiotic resistance \(Engl.\)](#)

Zur kommerziellen Landschaft:

- [Report von GFI Europe: Alternative Proteine in Deutschland \(2023\)](#)
- [GFI Report: State of the Industry - kultiviertes Fleisch \(Engl.\)](#)
- [Datenbank europäischer Unternehmen, die an kultivierten Lebensmitteln arbeiten \(Engl.\)](#)

Zum politischen Handlungsbedarf:

- [GFI Report: State of Global Policy \(Engl.\)](#)
- [Ergebnisse eines FAO-Reports zur Sicherheit von kultiviertem Fleisch \(Engl.\)](#)

Zur bildlichen Darstellung:

- [Infografik – Ökobilanz von kultiviertem Fleisch](#)
- [Datenbank mit frei nutzbaren Fotos von kultiviertem Fleisch](#)
- [Erklärvideo von CellAg Deutschland](#)



06 Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Das [Good Food Institute Europe](#) ist ein gemeinnütziger Think Tank, der die Diversifizierung unserer Proteinversorgung vorantreibt, um das globale Ernährungssystem nachhaltiger, sicherer und gerechter zu gestalten. Wir setzen uns für Forschung, Investitionen und politische Rahmenbedingungen ein, die es braucht, um alternative Proteine in Europa schmackhaft und erschwinglich zu machen.

Sprechen Sie mit unseren Expertinnen und Experten für kultiviertes Fleisch oder lassen Sie sich mit Ansprechpartnern aus dem wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Ökosystem für kultiviertes Fleisch in Verbindung setzen.

Unsere Pressestelle erreichen Sie unter europa-media@gfi.org. Deutschsprachige Presseanfragen können Sie alternativ auch an deutschland@gfi.org richten.



Wissenschaftliche Aspekte von kultiviertem Fleisch

Seren Kell, Head of Science
and Technology



Wirtschaftliche Aspekte von kultiviertem Fleisch

Carlotte Lucas,
Head of Industry



Regulierung und Zulassungsverfahren

Lea Seyfarth,
Policy Manager



Europäische Politik

Alex Holst, Deputy Head of
Policy – EU



Kultiviertes Fleisch in Deutschland

Ivo Rzegotta, Leiter DACH



Kultiviertes Fleisch in Deutschland

Lia-Alexis Hildebrandt,
Policy Manager

Stand: September 2026