

# Kulti- viertes Fleisch

Mehr Informationen unter:

Austrian Centre of Industrial Biotechnology  
(acib)

Dr. Aleksandra Fuchs  
Aleksandra.fuchs@acib.at  
Petersgasse 14/5, 8010 Graz  
www.acib.at



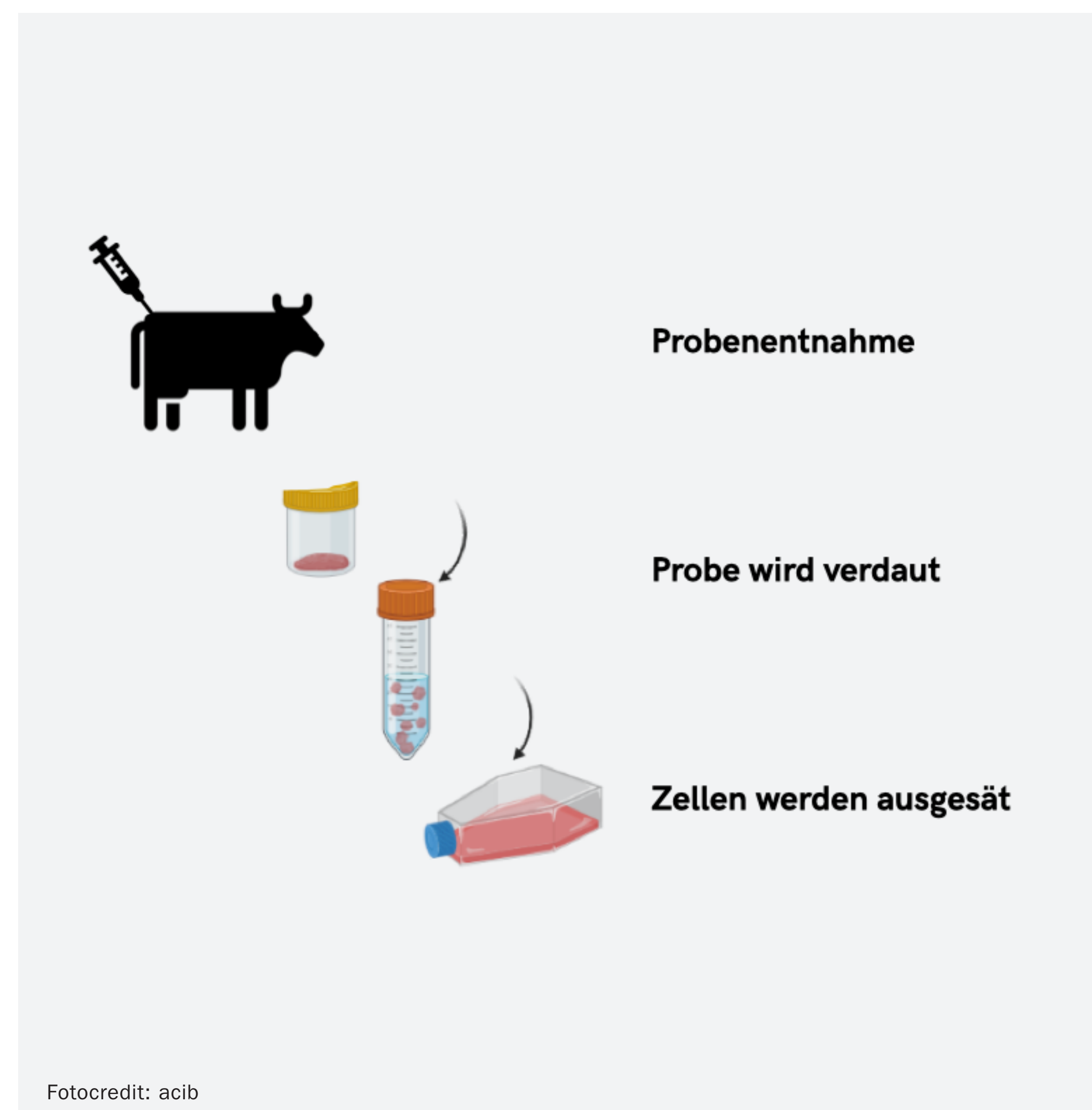
## Ist das Geheimnis für nachhaltigen Fleischgenuss eine Petrischale?

### Mit Muskelkater zur umweltfreundlichen Fleischproduktion

Im Labor wird aus Tierzellen *Kultiviertes Fleisch* hergestellt, um den wachsenden Fleischbedarf zu decken, ohne auf Massentierhaltung oder auf importiertem Billigfleisch angewiesen zu sein. Es bietet eine ethische, umweltfreundliche Alternative, die weniger Land beansprucht und keine Antibiotika benötigt, wodurch das Risiko für die Entstehung resistenter Keime verringert wird.

Durch biotechnologische Verfahren werden tierische Zellen vermehrt, um echtes Fleisch ohne das Schlachten von Tieren zu erzeugen. Dieses Verfahren ahmt das natürliche Wachstum von Muskel- und Fettzellen nach, um Fleischprodukte herzustellen, die in Geschmack traditionellem Fleisch ähneln, aber mit erheblich geringerem ökologischen Fußabdruck.

Forschende verwenden den Effekt von Muskelkater, der Muskeln nach dem Sport größer werden lässt, um im Labor Fleisch zu züchten. Mit speziellen Signalmolekülen, die sportliches Training imitieren, fördern sie die Zellteilung und steigern so die Fleischproduktion.



**Aus einer nur wenige  
Millimeter großen Probe  
können optimalerweise  
bis zu 2 Tonnen Fleisch  
gewonnen werden.**