Bitkom e.V. | Presseinformation

Offenheit gegenüber Fleisch aus dem 3D-Drucker wächst

- **Jede und jeder Fünfte kann sich vorstellen, kultiviertes Fleisch aus dem 3D-Drucker zu essen**
- **Ein Viertel sieht darin Beitrag zu nachhaltiger Lebensmittelproduktion**

Berlin, 18. Juli 2023 - Immer mehr Menschen setzen sich bewusster mit ihrem Fleischkonsum auseinander. Ob Seitan, Tofu oder Erbsen - die Auswahl fleischloser Alternativen für Pfanne und Grill wächst. Aber auch innovative Technologien gewinnen an Bedeutung. So ist aktuell für rund jede und jeden Fünften (20 Prozent) vorstellbar, sogenanntes kultiviertes Fleisch aus dem 3D-Drucker zu essen. Vor vier Jahren waren es noch 13 Prozent. Kultiviertes Fleisch wird aus tierischen Zellen in einem Bioreaktor produziert und mit Hilfe eines 3D-Druckers zu fleischähnlicher Struktur geformt, wobei das Verfahren aktuell noch nicht massentauglich ist. Bei 16 Prozent würde diese Alternative eher nicht auf dem Teller landen, und für 57 Prozent kommt es sogar auf keinen Fall in Frage, solches Fleisch aus dem 3D-Drucker zu essen. Das sind Ergebnisse einer repräsentativen Befragung im Auftrag des Digitalverbands unter 1.002 Personen in Deutschland ab 16 Jahren.

„Insbesondere der Einsatz von Lebensmitteldruckern ermöglicht es, Produkten, die im Labor hergestellt wurden, Aussehen und Textur zu geben, die konventionellem Fleisch ähneln, dabei aber einen erheblich geringeren ökologischen Fußabdruck haben. Denn kultiviertes Fleisch minimiert den Bedarf an Ackerland und Wasser, reduziert den Ausstoß von Treibhausgasen und verringert damit insgesamt die Belastung der Umwelt“, sagt Jana Moritz, Referentin Digital Farming und Food Tech beim Bitkom. „Vom Einsatz innovativer Technik in etablierten Anbauverfahren bis hin zum Food Tech Start-Up: Digitale Technologien sind ein entscheidender Baustein, um die Landwirtschaft ökologischer, widerstandsfähiger und tiergerechter zu machen und damit insgesamt neue Wege für eine nachhaltigere Lebensmittelversorgung zu eröffnen.“

Davon ist auch jede und jeder Vierte bereits überzeugt: 24 Prozent der Befragten stimmen zu, dass kultiviertes Fleisch zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion beitragen kann. Aber nur 12 Prozent wären auch bereit, für kultiviertes Fleisch aus dem 3D-Drucker mehr Geld als für herkömmliches Fleisch zu bezahlen. Generell sehen 11 Prozent Lebensmittel aus dem 3D-Drucker als reine Luxusprodukte. Dass sich ein Lebensmitteldrucker neben Rührgerät, Pfannenwender und Waage einreiht und zukünftig ein fester Bestandteil der Küchenausstattung wird, meinen 13 Prozent.

Kontakt

Merle Wiez
Pressereferentin
Telefon: +49 30 27576-274
E-Mail: m.wiez@bitkom.org
Download Pressefoto

Dr. Marlene Kionka
Referentin Manufacturing & Digital Farming
Download Pressefoto
Nachricht senden

Hinweis zur Methodik

Grundlage der Angaben ist eine Umfrage, die Bitkom Research im Auftrag des Digitalverbands Bitkom durchgeführt hat. Dazu wurden 1.002 Personen in Deutschland ab 16 Jahren telefonisch befragt. Die Umfrage ist repräsentativ. Die Fragestellung lautete: „Neben pflanzlichen

Fleischalternativen, z.B. auf Soja-/Tofu-Basis, gibt es auch sogenanntes Kulturfleisch. Dabei wird z.B. aus Kuhzellen mit Hilfe eines Lebensmitteldruckers ein Stück Fleisch produziert. Können Sie sich vorstellen, solches Kulturfleisch aus dem 3D-Drucker zu essen?“ und „Inwieweit treffen die folgenden Aussagen zur digitalen Lebensmittelproduktion auf Sie zu?“

Direktlink: ***https://www.bitkom.org/Presse/Presseinformation/Food-Tech-Offenheit-gegenueber-Fleisch-aus-3D-Drucker-waechst***