

**In-vitro-Fleisch, Kunst- oder Laborfleisch, Cultured Meat oder Clean Meat:**

Fleisch, das aus natürlichem Fleischgewebe im Bioreaktor kultiviert wird

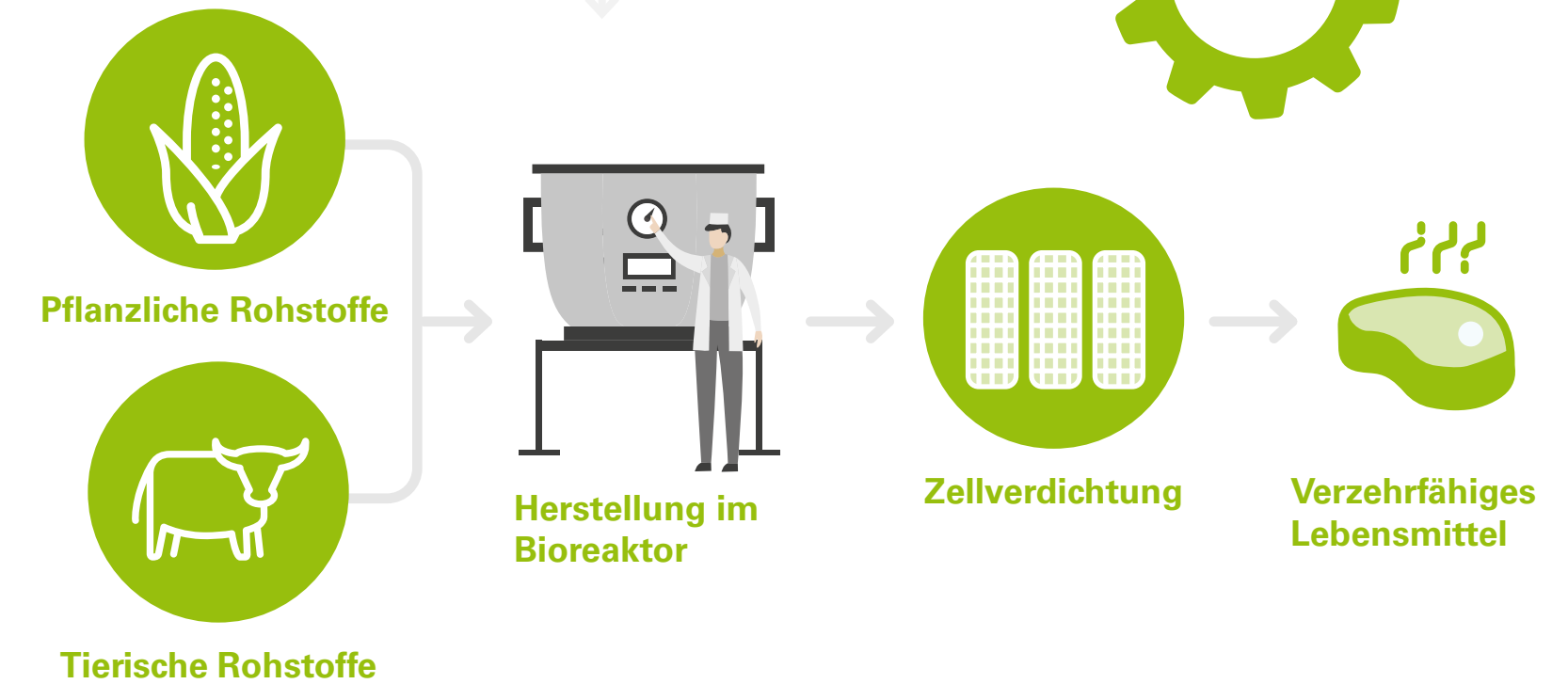
EINE HERDE VON **150** RINDERN

könnte laut Mosa Meat genügend Stammzellen liefern, um den globalen Bedarf an Rindfleisch zu kultivieren.

Zur Herstellung werden einem lebenden Tier, z.B. einem Rind oder Schwein, Muskelzellen entnommen, die Stammzellen aus dem Fleischgewebe isoliert und in einem nährstoffreichen Medium vermehrt.

## VORTEILE

- 1** Große Ähnlichkeit zu natürlichem Fleisch verspricht hohe Verbraucherakzeptanz
- 2** Ermöglicht Fleischkonsum ohne das Schlachten von Tieren
- 3** Verglichen mit herkömmlichem Fleisch **geringerer Flächen- und Wasserverbrauch**



## MARKTGESCHEHEN



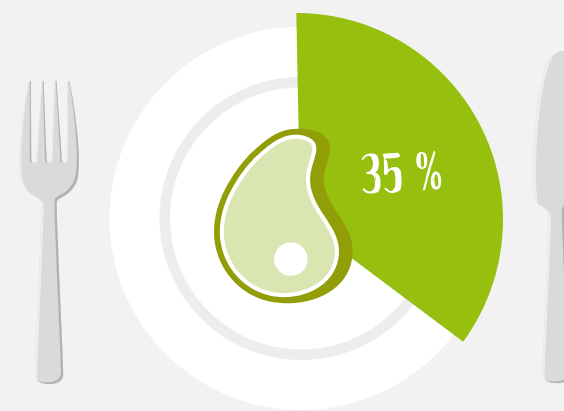
### Hohe Investitionen:

Beispielsweise gingen 160 Mio. USD in nur einer Finanzierungsrunde an Memphis Meats.

### Großes Wachstumspotenzial:

Eine Prognose des Marktforschungsunternehmens Kearney besagt, dass In-vitro-Fleisch **2040 bis zu 35 % des Gesamtumsatzes von Fleisch und Fleischalternativen** ausmachen könnte.

➔ Ob die Prognose zutrifft, wird z.B. von den Herstellungskosten und der Verbraucherakzeptanz abhängen.



### Sinkende Herstellungskosten:

In den Jahren 2013 bis 2022 sind die Kosten für einen Burger Patty **von 250.000 € auf 25 €** zurückgegangen.

# CULTURED MEAT

## HERAUSFORDERUNGEN

Ersatz von fötalem Kälberserum, welches im Nährmedium für die Kultivierung der Zellen enthalten ist

**Ausweitung der Produktion** auf einen industriellen Maßstab

**Marktzulassung** in der EU

**Reduktion des Energieverbrauchs**

**Weitere Reduktion der Produktionskosten**

## AKTEURE AUS DEUTSCHLAND

**Alife Foods**  
Entwicklung eines kultivierten Schnitzels

**Bluu Seafood**  
Entwicklung von kultiviertem Fisch

**Innocent Meat**  
Bereitstellung der benötigten Technik und Materialien

**Cell Ag Deutschland**  
Plattform für zelluläre Landwirtschaft

**Respect Farms**  
Entwicklung von Konzepten für landwirtschaftliche Betriebe im Bereich Kulturfleisch

