Laborfleisch? Nein, danke! Kärnten macht mobil gegen Laborfleisch

Jetzt die Petition gegen die Zulassung von Laborfleisch unterschreiben! Zum Schutz von Bauern, Konsumenten und Umwelt ruft die Landwirtschaftskammer die Bevölkerung auf, die Petition „Laborfleisch? NEIN, DANKE!“ zu unterstützen. Wir bitten um Ihre Unterstützung!

Gemeinsam wollen wir das verhindern! Wir bitten Sie um Ihre Unterstützung!

Klicken Sie hier, um zur Petition zu gelangen: **Online-Petition**

Im September 2023 hat Deutschlands zweitgrößter Wursthersteller als erstes europäisches Unternehmen einen Antrag auf Zulassung eines Laborfleischproduktes bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gestellt. Seit diesem Zeitpunkt ist klar, dass das Thema Laborfleisch keine Science Fiction ist, sondern bald Realität werden könnte. Auch in der Schweiz läuft ein Zulassungsverfahren, in Singapur und in den USA wird „Kunstfleisch“ bereits verkauft. Diese rasante Entwicklung hat Italien mit einem Herstellungs- und Verkaufsverbot beantwortet.

Für die **heimische Landwirtschaft** werden beim Thema Laborfleisch rote Linien überschritten. Dazu Landwirtschaftskammer-Präsident Siegfried Huber: „Es gibt gute Gründe gegen Laborfleisch. Fleischimitate aus dem Labor sind aus unserer Sicht eine **Bedrohung für die Versorgungssicherheit**, und die bäuerliche Landwirtschaft. Und es gibt **keine Studien über** die **gesundheitlichen Langzeitfolgen**. Deshalb werden wir der Entwicklung nicht tatenlos zusehen und rufen die Bevölkerung auf, unsere **Petition ´Laborfleisch? NEIN, DANKE!** ´ zu **unterschreiben**.“ Die Petition richtet sich an die nächste Bundesregierung, mit dem **Ziel** ein **Verbot von Laborfleisch** im Regierungsprogramm **zu verankern**.
Petition: Laborfleisch? Nein Danke!

„Wir glauben, dass es ganz viele Menschen in Kärnten gibt, die unsere Bedenken teilen und die gegen die Einführung dieser Produkte sind. Deshalb laden wir alle Kärntnerinnen und Kärntner ein zu unterschreiben“, so Huber. Die Petition wird von allen politischen Fraktionen der LK-Vollversammlung unterstützt.
Hier geht es zur Petition

Auch der Agrarreferent des Landes, LHStv. Martin Gruber, sichert der Aktion seine volle Unterstützung zu: „Laborfleisch ist eine große Täuschung und Irreführung der Konsumenten. Statt Versorgungssicherheit zu schaffen, begibt man sich damit in neue Abhängigkeiten. Wir müssen auf allen Ebenen gemeinsam Druck aufbauen, um eine Zulassung von Laborfleisch in der EU zu verhindern“, erklärt Gruber. Er verweist auch auf einen einstimmigen Beschluss aller Agrarreferenten Österreichs gegen Laborfleisch und kündigt zusätzlich zur Petition eine Konsumentenbefragung durch das Land Kärnten an. „Die Bevölkerung soll beim Einsatz gegen Laborfleisch breit eingebunden werden. Ich bin überzeugt davon, dass die Mehrheit der Kärntner Laborfleisch ablehnt, wenn man offen über die fragwürdige Herstellungsweise informiert“, betont Gruber, der einer kürzlich medial präsentierten Umfrage zum Thema keinen Glauben schenkt.

Die **Petition** kann **online auf der Homepage der LK Kärnten** (www.ktn.lko.at) **unterzeichnet** werden. Die LK Kärnten wird in den nächsten Monaten alle Gelegenheiten Unterschriften zu sammeln nutzen – unter anderem auch bei den

vielen Kulinarik-Festen, die in den Sommermonaten in ganz Kärnten stattfinden. Rückenwind für die Petition kommt auch von namhaften Kärntner Persönlichkeiten aus den Bereichen Medizin, Kulinarik, Sport und Naturschutz, die sich – nachzulesen auf der Homepage der LK Kärnten – gegen Laborfleisch aussprechen. Exemplarisch kamen drei Vertreter im Rahmen des Pressegesprächs zur Wort, zu dem die LK Kärnten zum Start der Petition eingeladen hatte:

Prominente Unterstützer

Für den **ehemaligen Primararzt Dr. Georg Lexer**, jetzt Bergbauer im Lesachtal und Botschafter eines gesunden Lebensstils, ist klar: „Als Mediziner ist für mich Laborfleisch der falsche Weg. Es löst weder das Problem der Ernährung der Bevölkerung noch der Gesundheitsförderung. Es führt nur zu einer weiteren Zunahme der Krankheitswirtschaft! Eine gesundheitsfördernde Ernährung bedeutet eine Reduktion von tierischem Eiweiß. Wenn Fleisch, dann sollte das Augenmerk auf Qualität aus traditioneller Land- und Almwirtschaft gerichtet sein."

Für **MMag. Catrin Ferrari-Brunnenfeld**, Verlegerin, Autorin zahlreicher Kochbücher und passionierte „Foodie", die unter dem Namen Cooking Catrin in den sozialen Medien bekannt ist, gilt: „Wenn Fleisch dann Nose to Tail, heimisch und möglichst direkt bezogen aus biologischer Landwirtschaft. Das ist für mich die einzig vertretbare Option. Deshalb ‚Ja' zu einem bewussten und reduzierten Fleischkonsum. Dafür aber von den Nutztieren heimischer Bauern. Und ein klares ‚Nein' zu Fleisch aus dem Labor."

Olympiasieger Fritz Strobl, selbst Landwirt mit Rinderhaltung, unterstützt ebenfalls die Petition der LK Kärnten und fordert einen respektvollen Umgang mit der heimischen Landwirtschaft: „Unsere kleinstrukturierte und nachhaltig betriebene Landwirtschaft hat viele Funktionen und produziert zu höchsten Tierwohl- und Umweltstandards. Die Bauern erhalten mit ihrer Arbeit und ihrer Leidenschaft langfristig unsere so schöne und so lebenswerte Kulturlandschaft. Deshalb lehne ich die Herstellung und die Zulassung von künstlichem Fleisch klar ab. Natürliche Kreisläufe werden umgangen und die Nachhaltigkeit von Laborfleisch ist mehr als fraglich."

Drei Hauptgründe für das Nein zu Laborfleisch

- **Versorgungssicherheit:** Lebensmittelkonzerne investieren Milliarden in die Entwicklung von Laborfleisch. Diese Investments wollen sie durch eine Zulassung auf dem profitablen EU-Markt wieder verdienen. Gerade die kleinstrukturierte heimische Landwirtschaft, die unter hohen Auflagen produziert, würde dabei als erstes unter Druck kommen, viele Höfe müssten ihre Stalltüren für immer zusperren. Die Versorgungssicherheit wird damit Stück für Stück in die Hände von Konzernen gelegt.
- **Verbraucherschutz:** Aus einer kleinen Menge Muskelgewebe können bis zu 2.000 kg Laborfleisch gezüchtet werden. Dabei wächst das Fleisch unglaublich schnell – von der Entnahme von lebenden Zellen aus einem Tier bis hin zum fertigen Laborfleisch auf dem Teller vergehen nur rund 45 bis 60 Tage. Natürliches Fleisch braucht im Falle von Rindern rund 24 Monate und mehr von der Zeugung bis zur Schlachtung. Zuverlässige Studien über die gesundheitlichen Langzeitfolgen fehlen.
- **Klimaschutz:** Studien, die zeigen, dass mit Laborfleisch weniger Treibhausgase emittiert werden als in der natürlichen Tierhaltung, gehen allesamt davon aus, dass der Produktionsprozess ausschließlich mit erneuerbaren Energiequellen betrieben wird. Dies ist eine theoretische Annahme um den CO2-Fußabdruck von Laborfleisch niedrig darzustellen. Demgegenüber zeigt eine Studie der Universität Davis in den USA aus dem Jahr 2023, dass bei

der Produktion von Laborfleisch bis zu 25mal mehr CO2 verursacht wird als bei natürlichem Fleisch, da die Produktion extrem energieintensiv ist.