
Natürliches Fleisch versus Laborfleisch - Was essen wir in Zukunft

Forschung und Entwicklung von Laborfleisch werden weltweit vorangetrieben und sind bereits weit fortgeschritten. Der Antrag auf Zulassung von künstlichem Fleisch in der EU wurde bereits gestellt. Gleichzeitig wird die Nutztierhaltung zur Fleischproduktion zunehmend hinterfragt.

Aber was genau steckt hinter künstlichem Fleisch aus dem Labor? Wie wird es hergestellt? Welche Rolle werden bäuerliche Betriebe und internationale Konzerne für die zukünftige Ernährung der Menschen spielen?

Nutzen Sie die Veranstaltung, um sich umfassend zu informieren, damit Sie mit guten Argumenten Ihre Meinung vertreten können.

Grußworte

- LHStv. Martin Gruber, Agrarreferent des Landes Kärnten
- Siegfried Huber, Präsident Landwirtschaftskammer Kärnten

Diskutieren Sie gemeinsam mit:

- Dr. Aleksandra Fuchs, Austrian Center of Industrial Biotechnology Graz
- Dr. Fritz Treiber, Molekularbiologe an der Universität Graz
- Hannes Royer, Gründer Land schafft Leben

Moderation:

- Mag. Johanna Michenthaler, Direktorin HBLA Pitzelstätten

Ausklang der Veranstaltung mit Spezialitäten

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: Kostenlos

Fachbereich: Unternehmensführung

Verfügbare Termine