

Laborfleisch - Gefahr oder Chance

"Fleisch aus dem Labor" ist derzeit sowohl bei Produzent:innen als auch bei Konsument:innen ein heißes Diskussionsthema.

- Wie ist der aktuelle Stand der Forschung und wird in einigen Jahren gezüchtetes Fleisch auf unseren Tellern liegen?
- Was sind die Motive f
 ür diese Entwicklung?
- · Welche Bedeutung hat Clean Meat aktuell und in Zukunft?
- Wie erfolgt die Herstellung von Laborfleisch?
- Bei welchen Tierarten ist man in der Entwicklung am weitesten?
- Müssen Tiere für die Herstellung von Laborfleisch sterben?
- · Wo sind die Hürden für Laborfleisch?
- Welchen Beitrag kann die Landwirtschaft bei der Produktion von Clean Meat spielen?
- Wie sieht es mit den Zulassungen aus? In welchen Ländern ist es bereits erlaubt?
- · Welche Mythen und Fakten rund um Laborfleisch kursieren?

In der Online-Schulung werden diese Fragen von der Wissenschaftlerin Dr. Fuchs beantwortet. Die Diskussion mit Expert:innen aus der Fleischbranche und Praktiker:innen runden die Veranstaltung ab.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	Kostenlos
Zielgruppe:	Seminarbäuerinnen, Seminarbauern und
	Funktionärinnen der ARGE Bäuerinnen
	Organisation!

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025