
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 für 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.

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: Kostenlos

Zielgruppe: Seminarbäuerinnen, Seminarbauern und
Funktionärinnen der ARGE Bäuerinnen
Organisation!

Verfügbare Termine