

Das Fleisch der Zukunft

Fleisch ist lecker, aber die Massentierhaltung, die es braucht, um die weltweiten Fleischgelüste zu stillen, verursacht viel zu viel CO₂. Deshalb tüfteln Forscher in Labors an künstlichem Fleisch.



Fotos: Pixabay

Bald könnte das saftige Fleisch im Hamburger aus dem Labor stammen.

Der weltweite Fleischkonsum verursacht auf der ganzen Welt Probleme in den Bereichen Tierhaltung, Umweltschutz und Gesundheit der Menschen. Deshalb tüfteln Forscher schon seit Längerem an künstlich hergestelltem Fleisch, das im Labor aus Stammzellen von Tieren gezüchtet wird. Im Labor wachsen aus den Zellen Fasern, die man zu einer Art Hackfleisch weiterverarbeiten kann. 2013 haben der niederländische Forscher Mark Post und sein Team den ersten künstlich hergestellten Burger der Weltöffentlichkeit präsentiert. Die Herstellung sei jedoch noch zu teuer, wie es in einem Beitrag von SRF heisst. Der Forscher rechne je-

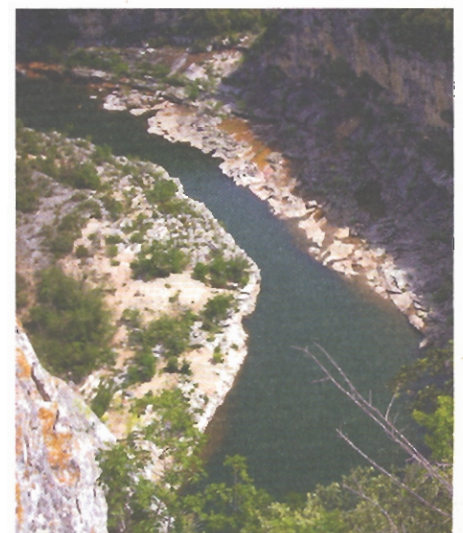
doch damit, dass die Produkte in rund drei Jahren reif für den Markt sind, zunächst bestimmt für den Verzehr in Restaurants und Gourmet-Läden. Den Preis schätzt er laut SRF auf rund zehn Euro pro Burger, ohne Beilagen und Zubereitung. Irgendwann werden herkömmliches und kultiviertes Fleisch nebeneinander im Supermarkt zu finden sein, so der Forscher. SRF schreibt, Mark Post gehe davon aus, dass die Vernunft die Menschen dann zum Fleisch aus dem Labor greifen lasse und das herkömmliche Fleisch aus problematischer Herkunft verschwinden wird. em

Noch mehr Pestizide im Trinkwasser?

Neue Berechnungsmethoden für Grenzwerte führen zu mehr Pestiziden im Trinkwasser. Umweltschutzorganisationen fordern ein generelles Verbot.

Laut einer Medienmitteilung der Organisation Ärztinnen und Ärzte für Umweltschutz (AeU), dem Schweizerischen Fischereiverband (SFV) und Vision Landwirtschaft (VL) schlägt das Bundesamt für Umwelt (Bafu) im Revisionsentwurf zur Gewässerschutzordnung vor, die Grenzwerte für Pestizide in Gewässern um bis zu 10 300 Mal zu erhöhen. Grund dafür sei, dass die Maximalwerte zukünftig nach toxikologischen Kriterien bestimmt werden sollen, und nicht mehr wie bisher nach dem Minimierungsgebot. Dieses besagt, dass pro Liter Trinkwasser je einzelnes Pestizid ein Toleranzwert von 0,1 Mikrogramm nicht überschritten werden darf. Die neue Berechnungsmethode beruht auf Werten, die das Schwei-

zerische Oekotoxzentrum Eawag-EPFL vorgibt, zum Teil auf Druck der Pestizidhersteller. 25 Pestizide dürften laut Mitteilung zukünftig in grösserer Menge in Gewässer gelangen, bei zwölf Pestiziden würden die Grenzwerte sinken. Das Bafu anerkenne damit, dass gewisse Pestizide besonders gesundheitsgefährdend und extrem toxisch für Wasserlebewesen seien. Allzu tiefe Grenzwerte seien aber gar nicht kontrollierbar, die Stoffe würden die Gewässer bereits in dieser Konzentration vergiften. Hinzu komme, dass das Wissen über Pestizide und Pestizid-Gemische lückenhaft sei. Grenzwerte am gegenwärtigen Kenntnisstand zu orientieren, sei deshalb fragwürdig. Sicherheit biete allein ein generelles Verbot dieser Stoffe. cs



Wie viel Gift ertragen Schweizer Gewässer? Ziemlich viel, wenn es nach dem Bafu geht.