

Antrag

der Abgeordneten Peter Felser, Stephan Protschka, Bernd Schattner, Frank Rinck, Dr. Christina Baum, Barbara Benkstein, René Bochmann, Marcus Bühl, Kay Gottschalk, Martin Hess, Dr. Michael Kaufmann, Jörn König, Mike Moncsek, Edgar Naujok, Jan Wenzel Schmidt, Wolfgang Wiehle und der Fraktion der AfD

Kulturgut Fleisch schützen – Kennzeichnungspflicht für künstlichen Fleischersatz aus dem Labor

Der Bundestag wolle beschließen:

I. Der Deutsche Bundestag stellt fest:

Zellbasierte Fleischimitate werden unter labortechnischen Bedingungen hergestellt und sollen laut Befürwortern dazu beitragen, den Fleischkonsum umweltfreundlicher und tiergerechter zu gestalten¹. Essenziell für die Herstellung sind biopsierte Stammzellen aus der Muskulatur eines lebenden Tieres oder embryonale Stammzellen, bei deren Entnahme Muttertier und ungeborener Embryo sterben². Die entnommenen Zellen werden in einer Nährlösung kultiviert. Die Ausbildung von Muskel- und Fettzellen erfolgt unter Laborbedingungen in einem Bioreaktor, wo sich Zellschichten auf einer Trägerschicht übereinander ablagern und anschließend entnommen werden können. Um die optimale Entwicklung der Zellen zu gewährleisten, muss dem Nährmedium bislang fetales Kälberserum zugesetzt werden. Es wird aus dem Blut der noch schlagenden Herzen ungeborener Kälber gewonnen. Das Kalb stirbt bei der Entnahme. Es bietet eine Vielzahl von funktionellen Proteinen, Spurenelementen, Hormonen und auch Wachstumsfaktoren, um das Zellwachstum überhaupt zu ermöglichen³. Nach aktuellem Stand der Wissenschaft kann das Kulturmedium auch serumfrei hergestellt werden. Zur Auslösung und Beschleunigung der Zellteilung müssen in diesem Fall Wachstumsfaktoren und Hormone nichttierischen Ursprungs dem Medium zugesetzt werden. Mögliche Kontamination mit krankmachenden Bakterien, Viren oder Pilzsporen stellen ein Problem bei der Kultivierung der Zellen dar und könnten Antibiotika und Fungizide im Nährmedium erforderlich machen².

¹ www.bundestag.de/resource/blob/546674/6c7e1354dd8e7ba622588c1ed1949947/wd-5-009-18-pdf-data.pdf

² www.fokus-fleisch.de/laborfleisch-kunstoffleisch-cultured-meat-nachhaltigkeit-klimaschutz

³ www.aerzte-gegen-tierversuche.de/de/fuer-experten/alternativen-zu-tierversuchen/infos/fks-frei-naehrmedien-ohne-fetales-kaelberserum

Singapur war im Jahr 2020 das erste Land, in dem die Herstellung von Fleischimitaten aus Zellkulturen zugelassen wurde⁴. Im Jahr 2022 genehmigte auch die Lebensmittelbehörde der USA erste Produkte⁵. In der EU unterliegen Lebensmittel aus Zell- oder Gewebekulturen der Verordnung (EU) 2015/2283 für neuartige Lebensmittel (Novel Food-Verordnung) und müssen eine Reihe von Kriterien erfüllen, um auf dem europäischen Markt verkehrsfähig zu sein. Bisher ist synthetisches Fleisch in Europa noch nicht erhältlich, aber es gibt bereits einen ersten Antrag auf Zulassung für die Europäische Union⁶. Die italienische Abgeordnetenversammlung hat bereits ein Gesetz verabschiedet, das die Herstellung und Vermarktung von kultiviertem Fleisch und die Verwendung verbietet⁷. Mehr als die Hälfte der Deutschen lehnt laut einer repräsentativen Umfrage den Verzehr von Laborfleisch ab⁸.

II. Der Deutsche Bundestag fordert die Bundesregierung auf,

1. eine Pflicht zur unmittelbar für den Verbraucher ersichtlichen Kennzeichnung der Verwendung von künstlichem Fleischersatz oder seinen Bestandteilen als Zutat auf der Vorderseite eines verpackten Lebensmittels in Form eines Hinweises in Klarschrift gesetzlich zu verankern;
2. die aktuelle Gesetzeslage anzupassen, dass Produkte aus Fleischimitaten oder ihre Bestandteile nicht mit irreführenden und traditionellen Bezeichnungen wie beispielsweise „Fleisch“ deklariert werden dürfen;
3. dass im Zusammenhang mit dem Prozess regelmäßig notwendiger Zellentnahmen am lebenden Tier, die Aspekte Tiergesundheit und emotionales Wohlbefinden nach Art. 20a GG sowie nach dem TierSchG berücksichtigt und sichergestellt werden;
4. das natürliche Lebensmittel Fleisch und traditionelle Wurstwaren als nationales Kulturgut besonders zu schützen.

Berlin, den 17. November 2023

Dr. Alice Weidel, Tino Chrupalla und Fraktion

⁴ www.swr.de/wissen/laborfleisch-erstmal-zugelassen-100.html

⁵ www.landwirtschaft.de/landwirtschaftliche-produkte/wie-werden-unsere-lebensmittel-erzeugt/tierische-produkte/fleisch-aus-dem-labor-ein-markt-der-zukunft

⁶ www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-konsumgueter/baerchenwurst-firma-erstmal-verkauf-von-laborfleisch-in-der-eu-beantragt/29391370.html

⁷ www.topagrar.com/schwein/news/italien-verbietet-laborfleisch-und-irrefuehrende-namen-fuer-fleischer-satzprodukte-13531078.html

⁸ www.fleischerei.de/fleischlust-bremst-ernaehrungswandel-372853/

Begründung

Ethisch und moralisch, aber auch tierschutzrechtlich sollten Fleischimitate als Ganzes in Frage gestellt werden. Beginnend bei der Gewinnung des Nährmediums, das aus dem Blut der noch schlagenden Herzen ungeborener Kälber gewonnen wird und diese dabei sterben. Über die regelmäßige Entnahme von Muskelbiopsien aus Zellspendern bis hin zur industriellen Massenproduktion und einem denkbar risikobehafteten Konsum durch den Menschen. Da künstlicher Fleischersatz aus der Retorte bisher weltweit praktisch noch nicht verzehrt wurde, existieren keine validen Daten zum Gesundheitswert (www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/clean-meat-ist-laborfleisch-die-zukunft-65071). Vielmehr gibt ein umfangreicher Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) Grund zur Besorgnis. In dieser Analyse wurden die potenziellen Gefahren einer zellbasierten Lebensmittelerzeugung in den Phasen der Zellbeschaffung, Zellwachstum- und -produktion, Zellernte und Lebensmittelverarbeitung untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass es 53 potenzielle Gefahrenquellen gibt. Darunter die Kontamination mit Schwermetallen, Mikroplastik und Nanoplastik, Allergene durch Zusatzstoffe zur Verbesserung des Geschmacks und der Textur, chemische Verunreinigungen, toxische Bestandteile, Antibiotika und sogar Prionen⁹. Zudem bergen biologisch aktive Komponenten wie Wachstumsfaktoren und Hormone aus tierischem Serum und nichttierischem Ursprung zur Einleitung und Beschleunigung der Zellkultivierung die Gefahr einer Interaktion mit dem menschlichen Stoffwechsel und werden mit der Entwicklung bestimmter Krebsarten in Verbindung gebracht⁹.

Ganz im Gegenteil zum natürlichen und komplexen Lebensmittel Fleisch, das schwer zu reproduzieren ist. Es enthält viele essenzielle Nährstoffe wie Eisen, Zink und Vitamin B12. Sie können vom Körper gut aufgenommen und verwertet werden. Diese Stoffe müssten einem künstlichen Fleischersatz in vitro zugesetzt werden und könnten die Nährstoffqualität aber auch deren Verfügbarkeit bzw. Aufnahme zu unseren Ungunsten beeinträchtigen. Neben Wasser besteht natürliches Muskelfleisch mit durchschnittlich rund 22 Prozent hauptsächlich aus Eiweiß. Es ist reich an lebensnotwendigen Aminosäuren und gehört deshalb zusammen mit Ei- und Milcheiweiß zu den Proteinen mit der höchsten biologischen Wertigkeit. Der Schutz unserer Esskultur, unserer heimischen Lebensmittel und vor allem die Gesundheit unserer Bürger hat höchste Priorität. Da es bislang an validen Daten zum Thema Fleischimitaten aus dem Labor mangelt, schlagen wir vor, dass bereits jetzt vor Markteinführung von Laborfleisch eine transparente Kennzeichnung auf der Vorderseite eines Lebensmittels entwickelt wird. Auf diese Weise können die Verbraucher eine freie und informierte Kaufentscheidung treffen und es hilft traditionellen Lebensmitteln dabei, sich von industriell stark verarbeiteten Nahrungsmitteln abzugrenzen. Fleisch und Fleischkonsum sind seit Jahrhunderten als besonders wertig tradiert und unsere Essgewohnheiten sind kulturhistorisch tief verwurzelt. Das Wissen darüber wurde von Generation zu Generation weitergegeben und verbessert. Es steht in einer engen Verbindung zu Region und Landschaft. Obwohl mehr als die Hälfte der Deutschen (53 Prozent) laut einer repräsentativen Umfrage den Verzehr von Laborfleisch ablehnt, ist davon auszugehen, dass eine Etablierung von Fleischersatzprodukten am Markt und ideologische Ernährungstrends einen weiteren Absatzrückgang von Fleisch und Wurstwaren nach sich ziehen werden (www.fleischerei.de/fleischlust-bremst-ernaehrungswandel-372853/). Dieser Trend träfe vor allem kleinere Betriebe des Fleischerhandwerks und ihre Zahl im Bundesgebiet würde weiter sinken. Derartige Wettbewerbsverzerrungen auf dem Fleischmarkt durch Kunstprodukte lehnen wir entschieden ab. Stattdessen wollen wir das natürlich gewachsene Lebensmittel Fleisch in besonderem Maße schützen. Heute werden in Deutschland etwa 1.500 Wurstsorten hergestellt. Viele traditionelle Fleischwaren wie der Schwarzwälder Schinken, Frankfurter Würstchen, Thüringer Rostbratwurst, Pfälzer Leberwurst, Göttinger Stracke, Münchener Weißwurst und viele mehr erfreuen sich nicht nur auf regionaler Ebene großer Beliebtheit. Dank der Sortenvielfalt und hohen Qualität sind sie auch über unsere Landesgrenzen hinaus sehr gefragt. Diese Einzigartigkeit ist identitätsstiftend für unsere Gesellschaft und Kultur sowie Zeugnis einer Jahrhunderte alten Handwerkskunst, die es für künftige Generationen zu bewahren gilt.

⁹ <https://meatthefacts.eu/wp-content/uploads/2023/04/FAO-WHO-cell-based-food-and-health-2023.pdf>

