

Antrag

der Abgeordneten Stephan Protschka, Peter Felser, Julian Schmidt, Danny Meiners, Bernd Schuhmann, Christian Reck, Bernd Schattner, Stefan Schröder, Lars Schieske, Enrico Komning, Steffen Janich, Dario Seifert, Dr. Michael Bloss, Alexander Arpaschi, Adam Balten, Dr. Christina Baum, Carsten Becker, Joachim Bloch, Erhard Brucker, Kay Gottschalk, Dr. Ingo Hahn, Udo Theodor Hemmelgarn, Nicole Hess, Nicole Höchst, Dr. Malte Kaufmann, Heinrich Koch, Achim Köhler, Markus Matzerath, Reinhard Mixl, Edgar Naujok, Volker Scheurell, Manfred Schiller, Martina Uhr, Sven Wendorf, Jörg Zirwes, Ulrich von Zons und der Fraktion der AfD

Kulturgut Fleisch schützen mit Kennzeichnungspflicht und Bezeichnungsschutz

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 machen.²

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

² www.fokus-fleisch.de/laborfleisch-kunstfleisch-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. Das EU-Projekt „Meat4All“ ist ein Forschungsprojekt zur Industrialisierung und Kommerzialisierung von kultiviertem Laborfleisch, das von der EU mit rund 1,9 Millionen Euro aus dem Programm „Horizon 2020“ gefördert wird⁷. Ziel ist es, die Technologie für die Produktion von Kunstfleisch voranzutreiben, Marktbedenken zu adressieren, sichere Produktionsverfahren zu etablieren und die Kosten durch die Entwicklung von Alternativen zu teuren pharmazeutischen Nährstoffen zu senken. Im Januar 2025 reichte der Kulturfleisch-Pionier Mosa Meat ein umfangreiches Antragsdossier für kultiviertes Rinderfett ein, eine Schlüsselkomponente in der Herstellung von Kunstfleisch⁸. Die italienische Abgeordnetenversammlung hat bereits ein Gesetz verabschiedet, das die Herstellung und Vermarktung von kultiviertem Fleisch und die Verwendung verbietet⁹. Mehr als die Hälfte der Deutschen lehnt laut einer repräsentativen Umfrage den Verzehr von Laborfleisch ab¹⁰.

Analog zu Fleischimitaten aus dem Labor hat am 7. Oktober 2025 das Europaparlament bereits dafür gestimmt, Begriffe wie Wurst und Schnitzel für pflanzliche Fleischersatzprodukte zu verbieten¹¹. Die Mehrheit der EU-Abgeordneten sprach sich dafür aus, dass künftig nur noch tierische Produkte diese Namen tragen sollen. Auch die 27 EU-Staaten müssen zustimmen, damit das Vorhaben in Kraft treten kann. Die Entscheidung des Parlaments geht nun in die Verhandlung mit den Ländern, um eine Einigung zu finden. Die Antragsteller nehmen dies zum Anlass, mit dem Antrag den Schutz des natürlichen Lebensmittels Fleisch als deutsches Kulturgut weiter zu verstärken. Hierzu soll ein Bezeichnungsschutz auch gegenüber Fleisch aus dem Labor eingeführt werden.

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;

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 <https://cordis.europa.eu/article/id/444091-sustainable-slaughter-free-meat-removes-need-to-kill-animals/de#:~:text=Vor%20dem%20EU%20finanzierten%20Projekt%20Meat4All%20waren%20die,leben%20k%C3%B6nnen%20und%20die%20Lebensmittelqualit%C3%A4t%20statt%20Pharmakalit%C3%A4t>

⁸ www.transgen.de/lebensmittel/2700.fleisch-zellkultur-biotechnologie.html

⁹ www.topagrar.com/schwein/news/italien-verbietet-laborfleisch-und-irrefuehrende-namen-fuer-fleischer-satzprodukte-13531078.html

¹⁰ www.fleischerei.de/fleischlust-bremst-ernaerungswandel-372853/

¹¹ www.merkur.de/politik/nur-fleisch-ist-fleisch-eu-will-namensverbot-fuer-veggie-burger-co-zr-93939033.html

3. sich auf EU-Ebene im Rat „Landwirtschaft und Fischerei“ und im Rahmen der Trilog-Verhandlungen für Bezeichnungsverbote für pflanzliche Fleischalternativen einzusetzen;
4. 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 Tierschutzgesetz (TierSchG) berücksichtigt und sichergestellt werden;
5. die Verwendung von fetalem Kälberserum bei der Herstellung zellbasierter Fleischimitate zu Nahrungszwecken sowie den Import und Vertrieb von Lebensmitteln, die aus Zellkulturen stammen, gesetzlich zu verbieten;
6. das natürliche Lebensmittel Fleisch und traditionelle Wurstwaren als nationales Kulturgut besonders zu schützen.

Berlin, den 27. Januar 2026

Dr. Alice Weidel, Tino Chrupalla und Fraktion

Begründung

Ethisch und moralisch, aber auch tierschutzrechtlich sollten Fleischimitate als Ganzes in Frage gestellt werden. Beginnend bei der Gewinnung des Nährmediums, dass 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. 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). 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 (www.wurst.de/tradition/tradition.php). 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 mit den vorgeschlagenen Maßnahmen zu bewahren gilt. Das gilt sowohl gegenüber Laborfleisch als auch gegenüber Fleischimitaten pflanzlicher Herkunft. Neben Italien hat auch ungarische Parlament die Produktion und den Verkauf von Laborfleisch verboten, um Gesundheit, Kultur und nachhaltige Landwirtschaft zu schützen¹².

Des Weiteren ist ebenso der Import von zellbasierten Fleischimitaten gesetzlich zu verbieten, damit das Herstellungsverbot durch den Verkauf von eingeführten Waren in Deutschland nicht unterlaufen werden kann. Dies entspricht auch dem geltenden EU-Recht. Nach Art. 36 AEUV kann der freie Warenverkehr innerhalb der EU eingeschränkt werden, wenn dies wegen des Tierschutzes erforderlich ist. Ansonsten droht das gleiche Szenario wie bei der französischen Gänsestopfleber (www.lto.de/recht/hintergruende/h/gaensestopfleber-tierschutz-import-europarecht-frankreich-delikatesse-gourmet).

Unsere heimischen Bauern produzieren auf höchstem Niveau, die Produktionsstandards bei Kunstfleisch-Produkten sind vergleichbar niedrig. Hochqualitative Urprodukte konkurrieren jetzt mit billigen Imitaten von multinationalen Konzernen. Ein enormer Schaden für die Landwirtschaft und den Konsumentenschutz. Die Verwendung von Namen von Fleischerzeugnissen für vegetarische/vegane Produkte spiegelt auch eine Gleichheit der Erzeugnisse vor, die in der Regel nicht besteht. Sensorische Eigenschaften wie Aussehen oder Geschmack stimmen möglicherweise überein, nicht aber die ernährungsphysiologische Beschaffenheit. Viele Nährstoffe sind rein pflanzlich nicht substituierbar, es sei denn man substituiert sie mit Nahrungsergänzungsmitteln. Die Antragsteller setzen sich für einen umfassenden Schutz der Bezeichnungen für Fleisch und Wurstwaren auf nationaler und europäischer Ebene ein. Der Gesetzgeber ist aufgerufen, wie bei Milch einen Bezeichnungsschutz auf EU-Ebene für das Original festzuschreiben. So wenig wie es einen veganen Käse geben darf, kann es auch keine fleischfreie Schinkenwurst geben.

¹² www.epochtimes.de/politik/ausland/laborfleisch-verbot-in-ungarn-parlament-staerkt-landwirte-und-traditionelle-lebensmittelkultur-a5310665.html

