

Beschluss der Fraktion der Freien Demokraten im Deutschen Bundestag

Fleisch 2.0: Technologieoffene Forschung an alternativen Proteinquellen 'made in Germany' ankurbeln

Landwirte leisten durch ihre tägliche Arbeit einen wichtigen Beitrag zur Nahrungsmittelversorgung und ermöglichen eine von Verbrauchern hochgeschätzte Angebotsvielfalt. Durch den Einsatz neuer, moderner Technologien konnten Landwirte und fleischverarbeitende Unternehmen in der Vergangenheit große Effizienzgewinne erzielen und so immer mehr Verbraucher mit einer großen Vielfalt an preisgünstigen und hochwertigen Fleischprodukten versorgen. Jedoch verzichten gemäß einer Ipsos-Studie aus dem Jahr 2018 mittlerweile nach eigener Aussage 38% der Deutschen teilweise oder vollständig auf Fleisch; eine zunehmende Zahl von Menschen wünscht sich deshalb neben Fleisch auch ein breiteres Angebot fleischloser Alternativprodukte ([https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2018-10/](https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2018-10/ipsos_handelsmarkenmonitor2018_auszug_vegetarisch_vegan_fleisch.pdf)

[ipsos_handelsmarkenmonitor2018_auszug_vegetarisch_vegan_fleisch.pdf](https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2018-10/ipsos_handelsmarkenmonitor2018_auszug_vegetarisch_vegan_fleisch.pdf)). Gleichzeitig erzielten Forscher, Start-ups und innovative Unternehmen in den vergangenen Jahren bedeutende technologische Durchbrüche bei der Herstellung neuartiger, fleischähnlicher Produkte, welche Verbrauchern zunehmend mehr fleischfreie Alternativen bieten. So ähneln Convenience-Produkte aus pflanzlichem Fleisch immer mehr dem sensorischen Profil von konventionellem Fleisch und kultiviertes Fleisch, auch in-vitro-Fleisch genannt, ermöglicht sogar die Herstellung von echtem Fleisch, ohne dass dafür zuvor ein Tier herangezüchtet und geschlachtet werden muss. Zusammen genommen könnten diese beiden Entwicklungen in den kommenden Jahrzehnten zu einem grundlegenden Wandel unserer gesellschaftlichen Ernährungsgewohnheiten führen.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) geht davon aus, dass die konventionelle Fleischproduktion für circa 14,5% der menschengemachten Treibhausgasemissionen verantwortlich ist (Gerber, P. J., Steinfeld, H. et al. (2013). Tackling climate change through livestock: A global assessment of emissions and mitigation opportunities. Technical report, Food and Agriculture Organization of the United Nations). Zudem ist fraglich, ob das bestehende System zur Fleischproduktion den von der FAO prognostizierten Anstieg der weltweiten Nachfrage nach Fleisch um 73% bis 2050 (Food and Agriculture Organization of the United Nations. World livestock 2011 - livestock in food security. Technical report, FAO Publications,

Rome, 2011, S. 78 <http://www.fao.org/3/i2373e/i2373e.pdf>) auf nachhaltige Art und Weise decken werden kann. Deshalb stehen wir als Menschheit vor der immensen Herausforderung, die steigende Nachfrage nach Fleisch bzw. hochwertigem Eiweiß mit den begrenzten Ressourcen unseres Planeten zu decken und gleichzeitig den Einfluss der Fleischproduktion auf Umwelt und Klima deutlich zu verringern, um zur Erreichung der im Pariser Klimaabkommen von 2015 vereinbarten Ziele beizutragen. Alternative Proteinquellen bieten dabei als Teil einer ausgewogenen Ernährung großes Potenzial für die Einsparung von Ressourcen und Treibhausgasen. Sie könnten der Schlüssel dafür sein, diese beiden Ziele gemeinsam zu erreichen, ohne dass der Staat die Wahlfreiheit der Verbraucher durch Vorgaben oder restriktive Eingriffe beschneidet.

Denn im Schaffen von Wahlfreiheit für Verbraucher liegt der Schlüssel: Statt Konsumenten durch staatliche Verbote wie fleischfreie Freitage zu bevormunden oder mit einer überstürzten, pauschalisierenden Fleischsteuer lediglich Geld in die staatliche Haushaltskasse zu spülen, sollten Verbraucher individuell selbst entscheiden, wie sie sich ernähren möchten. Eine staatliche Erziehung von Verbrauchern hin zu anderen Ernährungsgewohnheiten oder das Vorschreiben von Fleischverzicht halten wir für den falschen Weg, da so nicht nur die Entscheidungsfreiheit der Bürgerinnen und Bürger gravierend beschnitten würde, sondern derartige Vorschriften in den seltensten Fällen zu intrinsisch motivierten - und damit langfristig erfolgreichen - Änderungen des Konsumverhaltens führen. Doch auch restriktive Vorgaben zur Benennung alternativer Fleischprodukte bieten für Verbraucher keinerlei Vorteile, sondern diskriminieren lediglich neuartige Fleischalternativen und verzerren dadurch den fairen Wettbewerb. Mündigen Bürgern sollte die Entscheidungsfreiheit und Eigenverantwortung zugestanden werden, sich individuell mit der eigenen Ernährung zu beschäftigen, sich über die Eigenschaften von Produkten sowie die Auswirkungen des eigenen Konsums zu informieren und sich auf dieser Basis für die aus ihrer Sicht ansprechendsten Produkte zu entscheiden. Eine technologieoffene Agrarpolitik, die rechtliche Gleichbehandlung von Fleisch und alternativen Proteinquellen, sodass das Produkt und nicht die Methode der Erzeugung im Vordergrund steht, sowie die Bereitstellung faktenbasierter und objektiver Informationen als Entscheidungsgrundlage für Verbraucher sind hierfür vonnöten.

Alternative Proteinquellen versprechen nicht nur enormes Potenzial, durch Innovation anstelle von ideologisch geprägten Einschränkungen oder Verzicht unseren Planeten zu schützen, sondern bieten darüber hinaus auch die große Chance für Deutschland, als 'Innovation Nation' eine zentrale Rolle in der Lebensmittelproduktion der Zukunft einzunehmen und zukunftssichere Arbeitsplätze zu schaffen. Neben innovativen Start-ups können auch Lebensmittel- und Fleischproduzenten mit Produkten auf Basis alternativer Proteinquellen neue Märkte erschließen und zusätzliches Umsatzpotenzial realisieren. Und auch deutsche Landwirte können durch den Anbau von

Agrarerzeugnissen als Rohstoffe für pflanzliches oder kultiviertes Fleisch profitieren.

Damit solche innovativen Produkte entstehen können, ist jedoch eine technologieoffene Agrarpolitik, die Angebotsvielfalt und nachhaltige Innovationen fördert, sowie das Schaffen innovationsfreundlicher Rahmenbedingungen notwendig. Auf europäischer Ebene sollte ein regulatorisches 'Level Playing Field' geschaffen werden und das derzeit übermäßig komplexe und langwierige regulatorische Zulassungsverfahren der Novel Food-Verordnung vereinfacht und flexibler gestaltet werden, ohne dass dies zu Lasten der Lebensmittelsicherheit geht. Nur so kann sichergestellt werden, dass Hersteller alternativer Proteinquellen nicht in Zukunft einen großen Bogen um den europäischen Markt machen. Es besteht die Gefahr, dass ein weiteres Forschungsfeld von enormer Zukunftsrelevanz anderen Ländern überlassen wird. Stattdessen würde ein unbürokratischer, flexibler und verlässlicher regulatorischer Rahmen dazu führen, dass die Europäische Union ein wichtiges Zeichen der Innovationsoffenheit sendet.

Deshalb fordert die Fraktion der Freien Demokraten:

- Produkte aus Fleisch, pflanzlichem Fleisch, in Zukunft auch kultiviertem Fleisch und Produkte, die auf andere neuartige Weise erzeugte Proteine enthalten, rechtlich dahingehend gleichzustellen, dass das Produkt und nicht die Methode der Erzeugung im Vordergrund steht;
- die Bundesregierung auf, sich auf europäischer Ebene für die Schaffung eines 'Level Playing Fields' für verschiedene Proteinquellen wie Fleisch, pflanzliches Fleisch, kultiviertes Fleisch und auf andere Weise erzeugte Proteine einzusetzen, indem sie
 - sich insbesondere gegen jegliche Bestrebungen auf europäischer Ebene einsetzt, die die Freiheit von Unternehmen zur Benennung alternativer Fleischprodukte durch restriktive Bezeichnungsvorgaben zu beschränken, und
 - für die Erarbeitung verbindlicher europaweiter Richtlinien für die inklusive, verbraucherfreundliche Bezeichnung pflanzen- und zellbasierter Fleischersatzprodukte wirbt, sodass Produkte aus alternativen Proteinquellen die gleichen, unter Verbrauchern bekannten Bezeichnungen wie traditionelle Fleischprodukte tragen können, solange Hersteller auf rein pflanzliche Proteinquellen oder alternative Herstellungsverfahren hinweisen;
- die Bundesregierung auf, sich auf europäischer Ebene für eine Beschleunigung des Zulassungsverfahrens für kultiviertes Fleisch einzusetzen. Dafür soll der in der Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 festgelegte Zeitrahmen für die Zulassung gleichermaßen verkürzt werden ohne zulasten gewissenhafter Kontrolle zu gehen. Dies soll für alle unter diese Verordnung fallenden neuartigen Lebensmittel gelten, welche sich zwar im Produktionsprozess, jedoch nicht im Endprodukt von bereits vor dem Stichtag des 15. Mai 1997 in der Union

- verzehrten Produkten unterscheiden gelten. Es müssen bürokratische Prozesse verschlankt und unnötig lange Fristen verkürzt werden;
- den Zulassungsprozess in der Novel-Food-Verordnung flexibler und innovationsfreundlicher zu gestalten. Dafür wollen wir es Antragstellern ermöglichen, auch bereits für die Produktion verwendete Rohstoffe oder einzelne Produktionsschritte von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als unbedenklich einstufen lassen zu können. So können sie bereits während des Produktentwicklungsprozesses das Zulassungsverfahren beginnen. Dadurch erhalten sie frühzeitig das Feedback, ob das Produktionsverfahren oder die Produktqualität an bestimmten Stellen noch verbessert werden müssen, damit das finale Produkt innerhalb einer kürzeren Zeitspanne zugelassen und auf den Markt gebracht werden kann;
 - die Bildung eines europäischen Exzellenzclusters für die Forschung an alternativen Proteinquellen anzuregen und deutsche Universitäten und Institute für eine solche Kooperation zu gewinnen;
 - Deutsche Unternehmer durch eine steuerliche Absetzbarkeit von Forschungsausgaben bei ihrer Arbeit an zukunftsrelevanten, aber forschungsintensiven Technologien wie pflanzlichem oder kultiviertem Fleisch zu unterstützen und so die Attraktivität Deutschlands als Wirtschaftsstandort für derartige zukunftsgerichtete Innovationen zu stärken;
 - sich auf europäischer Ebene dafür einzusetzen, dass Forschung und Entwicklung im Bereich alternativer Proteinquellen auch zukünftig im Rahmen des EU-Förderungsprogramms 'Horizon Europe' für Forschung und Innovation von 2021-2027 durch das 'Eurostars'-Programm oder den 'Pathfinder Pilot' des Europäischen Innovationsrats (EIC) gefördert wird.

Ansprechpartner:

Dr. Gero Hocker MdB, landwirtschaftspolitischer Sprecher der FDP-Fraktion
Telefon: 030 227 - 74375 – E-Mail: gero.hocker@bundestag.de