

Weder Fisch noch Fleisch

Die herkömmliche Lebensmittelproduktion verursacht viele Probleme: leergefischte Meere, überdüngte Felder und eine Massentierhaltung, die zum Klimawandel beiträgt. Start-ups weltweit bringen deshalb Alternativen auf den Markt – und finden damit immer mehr Kunden.



Infarm – Lokal und vertikal

Sterne-Koch Tim Raue schätzt ihren intensiven Geschmack, und Prinz Charles hat sie auch schon probiert: die Kräuter des Berliner Start-ups Infarm. Seit 2013 produzieren die Gründer in vertikalen Gewächshäusern, mit künstlichem Licht und positiver Bilanz. Im Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft fallen hier weniger Energie, Wasser und CO₂ an – und Pestizide braucht man auch nicht. Erste Supermärkte haben die Indoor-Farmen deshalb in ihre Sortimente integriert und lassen Basilikum, Minze und Kerbel dort wachsen, wo sie gekauft werden.

Finless Foods – Fische aus dem Labor

Die Kalifornier Brian Wyrwas (l.) und Mike Selden züchten Fische – ohne Aquarium. Stattdessen isolieren die Wissenschaftler Zellen und züchten diese in Brutschränken. Für den Hausgebrauch ist ihr Retortenfisch noch zu teuer, knapp 20.000 Dollar pro Pfund. Bis 2021 aber sollen erste Thunfische ihres Start-ups Finless Foods erhältlich sein. Investoren haben dafür mehrere Millionen US-Dollar bereitgestellt.



Plumento Foods – Alternative Proteinquelle

Insekten auf dem Teller – im Westen ist das noch ungewohnt. Die Gründer von Plumento Foods aus Pforzheim in Süddeutschland glauben trotzdem, dass sie Fleisch als Proteinquelle ablösen können: Ihre auf Insekten basierenden Produkte, darunter Pasta und Kekse, sehen nicht aus wie Grillen oder Heuschrecken. Hürden bleiben aber, sagt Geschäftsführer Daniel Mohr: „Wir wollen uns internationalisieren und besser verstehen, wie wir eine langfristige Kundenakzeptanz erreichen können.“

Fotos: INDOOR URBAN FARMING, NICK OTTO / GETTY IMAGES, PLUMENTO FOODS