

**POSTULAT** von Nathalie Aeschbacher (GLP, Zürich), Gregor Kreuzer (GLP, Zürich),  
Sonja Gehrig (GLP, Urdorf)

Betreffend Förderung der Standortattraktivität für eine innovative und zukunftsfähige  
Fleischherstellung

---

Die Regierung wird gebeten aufzuzeigen, wie die Standortattraktivität von Zürich gefördert werden kann, damit der Kanton Zürich im kommenden Jahrzehnt zu einem Zentrum innovativer und zukunftsfähiger Fleischherstellung wird. Namentlich für Fleischprodukte, die aus Tierzellen herangezüchtet wurden, sogenanntes zelluläres Fleisch.

### **Begründung**

Die herkömmliche Produktion von Fleisch ist bekanntlich sehr ressourcenintensiv. Der Wasserverbrauch pro gewonnene Kalorie ist sehr hoch. So werden heute rund 15'000 Liter Wasser für die Produktion eines Kilos Rindfleisch verbraucht. Für die Tierhaltung, aber insbesondere auch für die Produktion der Tierfutter, werden weltweit grosse Flächen abgeholzt und monokulturell bewirtschaftet. Auch wird der Lebensraum von Tieren dadurch massiv eingeschränkt. Ebenso signifikant ist die in der Fleischproduktion entstehende Emission von Treibhausgasen, welche 16.5% der gesamten Treibhausgasproduktion ausmacht und damit den Klimawandel beschleunigt.

Seit den 1960er Jahren hat sich das Schlachtgewicht weltweit fast verfünffacht. In diesem Jahr beträgt es 346 Millionen Tonnen und wird gemäss Prognosen der Welternährungsorganisation (FAO) auf 455 Millionen Tonnen im Jahr 2050 anwachsen. Mit dem erwarteten Bevölkerungswachstum wird auch in Zukunft der Fleischkonsum zunehmen. Eine Umerziehung oder gar Verbote führen zu Graumärkten, Ungerechtigkeiten und wahrscheinlich zu keiner oder nur einer geringfügigen Verbesserung der Situation. Ausserdem sind Proteinalternativen strategisch wichtig.

Für die Herstellung von zellulärem Fleisch werden tierische Stammzellen in einer Nährlösung zur Teilung gebracht. Je nach Zusammensetzung der Nährlösung entstehen aus den Stammzellen Muskel- oder Fettzellen, die beide für die Fleischherstellung wichtig sind. Es entsteht echtes Fleisch, das schlachtfrei ist sowie einen Bruchteil vom Land benötigt und der CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht.

Die höchst problematischen Zustände der Massentierhaltung sowie die Umweltschäden, die durch die Massentierhaltung entstehen, sind langfristig nicht haltbar. Stattdessen sollen die neuen Möglichkeiten, die sich durch die Herstellung von zellulärem Fleisch ergeben, als Chance genutzt werden. Die Herstellung dieser Fleischprodukte, deren Qualität sich kaum mehr vom tierischen Originalprodukt unterscheidet, schreitet global in grossen Schritten voran. Der Kanton Zürich ist ideal aufgestellt, um hier eine Vorreiterrolle zu übernehmen und in Zukunft die Welt mit CO<sub>2</sub> sauberem Fleisch zu beliefern. Mit zwei renommierten Universitäten hat der Kanton Zürich das entsprechende Know-how, die Innovationskraft sowie den akademischen Nachwuchs. Zudem sind die Rechtssicherheit, die stabile Energieversorgung und der finanzkräftige Absatzmarkt vor Ort positive Faktoren.

Nathalie Aeschbacher  
Gregor Kreuzer  
Sonja Gehrig