

6. Förderung der Standortattraktivität für eine innovative und zukunftsfähige Fleischherstellung

Postulat Nathalie Aeschbacher (GLP, Zürich), Gregor Kreuzer (GLP, Zürich), Sonja Gehrig (GLP, Urdorf) vom 27. März 2023

KR-Nr. 117/2023, Entgegennahme, Diskussion

Ratspräsident Jürg Sulser: Der Regierungsrat ist bereit, das Postulat entgegenzunehmen. Paul Mayer hat an der Sitzung vom 4. Dezember 2023 Antrag auf Nichtüberweisung des Postulates gestellt.

Sonja Gehrig (GLP, Urdorf): Haben Sie auch Lust auf einen klimafreundlichen Fleisch-Burger, einen Beef-Burger vielleicht, einen, für den kein Rind das Leben lassen musste und der garantiert antibiotikafrei ist? Wir Grünliberale wollen Innovation, Zukunftsfähigkeit und Standardattraktivität in unserem Kanton fördern und wir wollen die Fleischproduktion fördern. Ja, eine innovative, zukunftsfähige und klimafreundliche Fleischproduktion in unserem Kanton, dies ist kein Widerspruch, das geht. Wir würden uns freuen, wenn der Kanton Zürich zu einem Zentrum innovativer und zukunftsfähiger Fleischherstellung würde, nicht Fleisch von Tieren, die mit Soja aus abgeholzten Regenwäldern gefüttert werden, nicht Fleisch, das pro tierische Kalorie in seiner Herstellung sieben pflanzliche Kalorien an Nährstoffen benötigt, und ganz sicher auch kein billiges Fleisch aus Massentierhaltung mit höchst problematischen Zuständen für die Tiere. Wir wollen Brain Food, Fleisch, das von innovativen Köpfen für innovative Köpfe hergestellt wird, und zwar im innovativen Kanton Zürich mit seinen zwei renommierten Universitäten und innovativen Unternehmen und Start-ups. Wir möchten die Fleischproduktion fördern mit Fleisch, das aus tierischen Stammzellen mit einer Nährlösung gezüchtet wird.

Die Herstellung von zellulären Fleischprodukten, auch als kultiviertes Fleisch oder Laborfleisch bekannt, schreitet global in grossen Schritten voran. Deren Qualität unterscheidet sich auf den ersten Blick kaum mehr vom tierischen Originalprodukt. Auf den zweiten Blick aber gibt es grosse Unterschiede: Kultiviertes Fleisch benötigt einen Bruchteil an Ressourcen, Wasser und Landfläche im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch. Es kann bodenunabhängig hergestellt werden und ist zu 100 Prozent schlachtfrei. Der Absatzmarkt ist global mit zurzeit 350 Millionen Tonnen Schlachtgewicht pro Jahr riesig. Mit dem erwarteten Bevölkerungswachstum wird auch in Zukunft der Fleischkonsum zunehmen. Die Frage, wie wir in Zukunft die Welt beziehungsweise die Schweiz ernähren und mit welchem ökologischen Fleischabdruck, bringt Köpfe zum Rauchen. Eine kultivierte Fleischproduktion eröffnet deshalb nicht nur aus der ökologischen Perspektive, sondern auch aus der wirtschaftlichen Perspektive ein grosses Potenzial mit grossen Chancen. Die Verbindung von Ökologie und Ökonomie ist ein durch und durch grünliberaler Ansatz.

Wussten Sie, dass der Uzwiler Technologiekonzern Bühler mit der Migros (*Detailhandelsunternehmen*) und Givaudan (*Aromen- und Duftstoff-Unternehmen*) zusammen bereits 2021 den Cultural Food Innovation Hub gegründet hat, um in Kemptthal bei Winterthur die Entwicklung von kultiviertem Fleisch voranzubringen? Die drei Unternehmen wollen Technologien und Wissen zu kultiviertem Fleisch, zu kultiviertem Fisch und Meeresfrüchten sowie zur Präzisionsfermentation für Start-ups bereitstellen. In einigen Ländern, wie in den USA, in Singapur oder in Israel, wird kultiviertes Fleisch bereits kommerziell produziert und auch verkauft. Hier steht die Skalierung nun im Fokus. In der Europäischen Union befinden sich mehrere Zulassungsanträge für kultiviertes Fleisch in Prüfung. So hat das französische Unternehmen Gourmey einen Antrag für kultivierte Foie gras eingereicht und Mosa Meat aus den Niederlanden stellte im Januar dieses Jahres einen Antrag für kultiviertes Rinderfett. Auch Bell (*Fleischverarbeitungsunternehmen*) ist seit 2018 bei Mosa Meat beteiligt. Die Zulassungsverfahren in der EU sind jedoch umfangreich und können mehrere Jahre dauern. In weiteren Regionen ist die Herstellung von kultiviertem Fleisch noch im Forschungs- und Entwicklungsstadium, so auch im Kanton Zürich im bereits erwähnten Cultured Food Innovation Hub.

Damit es in Zukunft Rinds-Burger aus kultiviertem Fleisch aus dem Kanton Zürich zu kaufen gibt, braucht es attraktive Rahmenbedingungen, Fleisch ohne Massentierhaltung, ohne Schlachtungen, ohne Antibiotika, dafür nachhaltig, besser fürs Klima und mit einer sichergestellten Ernährungssicherheit. Setzen Sie mit uns ein Zeichen, dass Standortattraktivität, Innovation, Klimaschutz und Tierschutz vereint vorangebracht werden sollen, und unterstützen Sie dieses Postulat.

Paul Mayer (SVP, Marthalen): Es gibt jetzt schon verschiedene Betriebe, die in der zellulären Fleischherstellung forschen. In der Schweiz ist das zum Beispiel die Fenaco (*Landwirtschaftliche Genossenschaft*) in Zusammenarbeit mit der ZHAW (*Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften*). Die ProVeg (*internationale Ernährungsorganisation*) hat das Projekt Cell-Ag (*Cellular Agriculture*) ins Leben gerufen. Was Sie mit dem Postulat wollen, passiert jetzt schon, es braucht keine zusätzlichen Aufgaben an die Regierung, wenn schon, müsste das auf Stufe Bund passieren. Die Wirtschaft wird das auch so richten, wenn es die Konsumenten dann auch kaufen. Bei Rindfleisch ist die zelluläre Herstellung ökologischer, bei Huhn, Schweinefleisch und bei Fisch ist die Ökobilanz schlechter als bei der konventionellen Herstellung. Um die Entwicklung der Zellen zu optimieren, kann dem Nährmedium fetales Kälberserum zugesetzt werden. Dieses enthält funktionale Proteine, Spurenelemente, Hormone und Wachstumsfaktoren. Für das werdende Kalb oder den Fötus hat das den Tod zur Folge. 70 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen sind Weiden und Wiesen. Diese nutzen wir für die Milchwirtschaft und für die Mastbetriebe. Diese Flächen können nicht für den Ackerbau genutzt werden.

Das niederländische Unternehmen Mosa Meat hatte 2013 den ersten Burger aus dem laborkultiviertem Fleisch vorgestellt. Dieser kostete damals über 270'000

Franken. Heute rechnet man mit Herstellungskosten von rund 9 Euro. Ziel ist es, 1 Kilogramm für 5 Franken herstellen zu können. Mehrere Unternehmen im Ausland, aber auch im Inland arbeiten an Methoden, um effizient und günstig Kulturfleisch zu produzieren. Sie gehen aber von einem industriellen Ansatz aus, die Landwirtschaft würde hier nicht profitieren. Zusammenfassend kann man sagen: Was die Postulanten wollen, passiert jetzt schon.

Dieses Postulat kann man durch das Fleischwolf lassen. Die SVP/EDU-Fraktion lehnt dieses Postulat ab.

Stefan Feldmann (SP, Uster): Um was es in diesem Vorstoss geht, haben Sie ja von Sonja Gehrig gehört. Man könnte sagen, dieses Postulat bringt den Kern der politischen Grundüberzeugung der Grünliberalen auf den Punkt: Egal, was die Fragestellung ist, der technische Fortschritt wird es lösen. Nun, ob das auch hier der Fall ist, ob wirklich die Züchtung von Fleisch im Labor die Zukunft ist und die Probleme löst, die mit der herkömmlichen Fleischherstellung verbunden sind, da haben wir als SP-Fraktion dann doch etwas mehr Zweifel.

Nichtsdestotrotz werden wir der Überweisung heute aber zustimmen. Weshalb das? Ganz einfach, es ist ein Postulat, und die Regierung hat signalisiert, dass sie bereit ist, dazu einen Bericht zu verfassen. Ob diese Auslegeordnung dann am Ende etwas bringt, das werden wir sehen, aber wie gesagt, die Regierung ist bereit, zu diesem Thema eine Auslegeordnung zu machen. Wir wollen sie nicht daran hindern und stimmen deshalb, wenn auch ohne jegliches Herzblut, dem Antrag auf Überweisung zu. Besten Dank.

Mario Senn (FDP, Adliswil): In der FDP-Fraktion wurde dieser Vorstoss mit einer gesunden Portion Skepsis aufgenommen. Selbstverständlich möchten wir eine hohe Standortattraktivität, aber nicht nur für einen Sektor, sondern für alle. Die Rahmenbedingungen müssen für alle gut sein und der Staat sollte nicht einzelne Branchen oder gar einzelne Unternehmen fördern. Mit anderen Worten, wir möchten keine weitere Landwirtschaft, nicht noch weitere Branchen, die mit Subventionen vollgepumpt werden.

Wir sind aber der festen Überzeugung, dass die von den Postulanten aufgegriffene innovative Fleischherstellung eine Zukunft hat, egal ob man es dann mag oder nicht. Wir denken auch, dass sie ein grosses Potenzial bezüglich Reduktion der Treibhausgase hat. Der Kanton arbeitet schon länger am Thema «Food» und es gibt in unserem Kanton, insbesondere in Wädenswil und in Kemptthal, eigentliche Cluster mit Fokus Lebensmittelbereich. Die FDP findet es deshalb berechtigt, dass der Regierungsrat mit einem Bericht aufzeigt, wie es um die Standortattraktivität für die innovative Fleischherstellung im Kanton Zürich steht. Wir fordern die Volkswirtschaftsdirektion aber auf, im Bericht auf Vorschläge für Subventionen, Staatsbeiträge und so weiter zu verzichten. Nur weil das herkömmliche Fleisch stark subventioniert ist, was ich persönlich sehr infrage stelle, muss nicht auch noch zelluläres Fleisch subventioniert werden. Uns interessierten vielmehr die Rahmenbedingungen: Welche Hindernisse regulatorischer Art gibt es? Wie

einfach ist es, eine Baubewilligung für ein Fleischlabor zu erhalten? Welche Hochschulen, nicht nur die universitären, sondern auch die Fachhochschulen, engagieren sich in diesem Thema? Funktioniert der Transfer von der Forschung in die Unternehmenswelt? Diese Grundlagen müssen stimmen, sie sollten im Fokus des Postulatsberichts sein. Mit diesen Bemerkungen wird die FDP-Fraktion der Überweisung des Postulats zustimmen.

Markus Bopp (SVP, Otelfingen): Ich möchte auf einen Punkt eingehen, den die Grünliberalen in die Diskussion eingebracht haben, und zwar geht es mir um die Begründung, wo sie schreiben, dass Fleisch circa 15'000 Liter Wasser pro Kilogramm Fleisch benötigt. Hier möchte ich aus Sicht der Landwirtschaft etwas ergänzen: Wir haben in der Schweiz rund 600'000 Hektaren Naturwiesen, wir haben nochmals 500'000 Hektaren Alpen, das ist dort, wo wir unsere Wanderungen vornehmen. All dieses Gras kann nicht durch den Menschen veredelt werden, Sie wissen das auch, und trotzdem möchte ich es an dieser Stelle erwähnen. Wir brauchen dazu einen Pansen und Pansen haben nun mal das Rindvieh, das Schaf oder andere Wiederkäuer. Wenn wir diese Energie nutzen wollen, dann müssen wir das dort mit einem Tier veredeln, und dann stimmt eben aus meiner Sicht die Aussage nicht mehr, dass einfach 1 Kilogramm Fleisch pauschal 15'000 Liter Wasser benötigt. Wir haben sehr grosse Flächen in unserer Landwirtschaft, die wir durch Tiere veredeln müssen, und da ist die Schweizer Landwirtschaft vor Ort, betreibt diese Flächen, produziert hochwertiges Fleisch, deshalb ist das in die Diskussion mit einzubeziehen. Fleisch ist nicht einfach gleich Fleisch. Wenn wir diese Flächen nutzen wollen, dann muss das in die Diskussion mit einfließen. Dies einfach aus Sicht der Landwirtschaft, Paul Mayer hat das schon angesprochen, aber ich wollte das hier nochmals in die Runde werfen. Ein moderater Fleischkonsum kann durchaus sinnvoll und auch gesund sein, und wir haben hier Potenzial in der Schweiz. Besten Dank.

Sonja Gehrig (GLP, Urdorf) spricht zum zweiten Mal: Ich möchte gerne noch eine kurze Replik auf das Votum der SVP von Paul Mayer geben: Wie immer bei neuen Technologien fängt man klein an und muss auch verschiedene Praktiken ausprobieren. Mit der Zeit wird eine Innovation besser, zuverlässiger und kostengünstiger. Der erste Burger von Mosa Meat kostete auch etwa eine Viertelmillion Franken, wenn man die Innovation, die Forschung mit einberechnet, und heute sind wir, wie wir gehört haben, bei 5 Franken pro Kilo, also klar günstiger als das heutige Fleisch, sogar mit den Subventionen. Aber etwas war falsch: In der neuen Technologie kann man zelluläres Fleisch ohne Kälberserum herstellen. Seit einigen Jahren wird das schon so gemacht, so produziert. Die Technologie mit dem Kälberserum, wie von Paul Mayer erwähnt, ist also nicht der aktuelle Stand der Technik. Vor ein paar Jahren hat man das so gemacht, jetzt ist man da einen Schritt weiter. Mit wachsender Menge und Nachfrage wird auch diese Innovation eben besser und ökologischer. Und wenn man die Produktion mit erneuerbarer Energie herstellt, wird es ganz sicher einen besseren ökologischen Fussabdruck

haben als herkömmliches Fleisch. Wir wissen ja, herkömmliches Fleisch ist ökologisch nicht das Beste, schneidet eben nicht so gut ab, wenn man die ganze Landwirtschaft und vor allem auch das Futter der Kälber mit einrechnet. Ich mache statt mit dem Wasser lieber den Vergleich mit den Kalorien: Im Durchschnitt hat eine tierische Kalorie etwa sieben pflanzliche Kalorien, die es in der Produktion, in der Herstellung braucht. Und ja, um die negativen Effekte wie kritische Tierhaltung, Schlachtung, Reststoffe wie Hormone oder Antibiotika im Fleisch, die entfallen dann gänzlich. Kurz, zellulärem Fleisch beim Skalieren helfen – auch im Kanton Zürich – ist eine gute und zukunftsfähige Idee, langfristig ganz nach dem Motto: Gut fürs Portemonnaie, gut für die lokale Wirtschaft, gut fürs Klima und hoffentlich auch gut zum Essen.

Benjamin Krähenmann (Grüne, Zürich): Das vorliegende Postulat wirft für uns Grüne zwei grundsätzliche Fragen auf. Erstens: Wie und wo sollen wir welche Lebensmittel produzieren? Und zweitens: Welche Rolle spielt das Tierwohl dabei?

Zu Frage 1: Wir Grüne sind überzeugt, dass eine nachhaltige, vielfältige und bäuerliche Landwirtschaft wichtige multifunktionale Leistungen erbringt. Eine industrielle, hochtechnisierte Lebensmittelproduktion, in der Tiere, Kulturland oder gar Bäuerinnen und Bauern komplett wegrationalisiert werden, ist darum nicht zielführend, ganz im Gegenteil: Es braucht eine angemessene Entlohnung für alle Landwirtinnen und Landwirte und alle Erntehelferinnen und -helfer. Wir müssen insbesondere ökologisch arbeitende Kleinbäuerinnen und -bauern stärken, nur so stellen wir sicher, dass unsere Böden auch künftig gesund und fruchtbar sind und uns weiterhin ernähren. Denn die Landwirtschaft kann und muss Teil der Lösung sein, um die Bodenabtragung und die Umweltzerstörung sowie die Klimakrise zu stoppen.

Ein Teil der Lösung ist die Landwirtschaft aber nur dann, wenn wir auch diskutieren, wie viel genug und gesund ist. Und da freut es mich natürlich immer, wenn auch von der SVP die Einsicht oder die Erkenntnis kommt, dass ein moderater Fleischkonsum sinnvoll ist, aber nicht ein zügelloser. Und gerade wenn wir auf die pflanzlichen Lebensmittel schauen, proteinreiche Lebensmittel wie Leguminosen, wie Linsen, Sojabohnen, dann haben diese einen deutlich tieferen, geringeren Fussabdruck. Und absolut sinnfrei ist es auch, wenn wir die Ackerfläche statt für die Lebensmittelproduktion der Menschen zur Kraftfutterherstellung verwenden. Wenn wir sie zukünftig brauchen, um die Lebensmittel wirklich für uns Menschen anzubauen, dann wird der Fleischkonsum weiterhin möglich sein und er wird wahrscheinlich weiterhin auch irgendwie nötig sein. Denn mit dem vielen Grasland hier in der Schweiz, das haben wir auch schon gehört, bleiben die Tiere ein integraler Bestandteil der Landwirtschaft.

Aber nun zur zweiten Frage, die ich eingangs gestellt habe, derjenigen nach dem Tierwohl: Dieses war ausschlaggebend, warum wir dem Postulat zustimmen werden. Wir spüren auch hier in der Schweiz die negativen Effekte der Massentierhaltung, und zwar vor allem für unsere Tiere, für die Umwelt, aber auch für die

Menschen. Und trotzdem wird uns Konsumentinnen und Konsumenten immer noch eine Heidi-Land-Romantik suggeriert, in der jedes Tier in der Schweiz frisch-fröhlich auf der Wiese herumspringen kann, und das ist einfach nicht der Fall. Und gleichzeitig gibt es solche Masthallen, bei denen Rinder keinen einzigen Tag draussen sein können. Und wenn wir jetzt noch über die Geflügelhaltung zu sprechen kämen, dann würde es völlig ausarten, ich denke, das müssen wir an dieser Stelle nicht. Aber die Werbemärchen, die Proviande (*Branchenverband der Schweizer Fleischwirtschaft*) uns erzählt, werden gleichzeitig noch mit Millionenbeiträgen aus Steuergeldern subventioniert, und das ist nicht richtig. Sie sehen also, wir kommen nicht darum herum, eine Reduktion der Tierbestände ist unumgänglich. Denn nur wenn es weniger Tiere gibt, steht mehr Platz pro Tier zur Verfügung und das Tierwohl steigt. Darum sind wir Grüne für das Postulat und werden es unterstützen, denn zelluläres Fleisch kann hier ein möglicher Teil der Lösung sein, auch wenn das Produkt noch nicht wirklich markthaft ist und es noch sehr viel Forschung benötigt.

Josef Widler (Die Mitte, Zürich): Dass die Produktion von Fleisch aus Stammzellen interessant ist, zeigt ja, dass viel geforscht wird in diesem Gebiet. Es ist auch so, dass der Markt heute tatsächlich nach Alternativen zum herkömmlichen Fleisch schreit, das kann man sagen. Dass diese Marktsituation gut ausgenutzt werden kann, zeigt uns der Erfolg, den die Firmen verzeichnen, die strukturierte Proteine aus pflanzlichen Substanzen herstellen. Und ich bin überzeugt, dass der Markt für Fleisch aus der Stammzellenproduktion spielen wird. Ich glaube nicht, dass es notwendig ist, dass sich da der Staat noch einmischt. Der Markt wird es regeln. Der Druck auf die Hersteller ist gross. Und ich bin überzeugt, in einigen Jahren werden wir tatsächlich im Supermarkt Fleisch finden, das aus Stammzellen produziert worden ist. Es gibt also für mich keinen Grund, dass wir uns hier von Staates wegen einmischen. Wir werden das Postulat nicht überweisen.

Donato Flavio Scognamiglio (EVP, Freienstein-Teufen): Schon der Titel ist etwas sperrig. Ein Steak aus der Petrischale kurz vor Mittag, ich weiss nicht, ob Sie das motiviert. Ich bin froh, dass mein Nachbar, der Bauer ist, sein Steak noch ganz traditionell produziert. Wir haben jetzt viel über die Bauern gesprochen, aber letztendlich sind es wir Konsumenten, die bestimmen. Wenn Sie ein Poulet aus Brasilien einfliegen lassen, dann hat das schon einige Flugstunden hinter sich, bevor es auf dem Teller landet – noch einmal, ein Poulet aus Brasilien –, und da sind wir als Konsumenten gefordert. Ich möchte einfach darauf hinweisen, dass Sie entscheiden können, was Sie essen wollen. Brauchen wir den Staat, der noch fördert? Nein. Brauchen wir einen Bericht? Why not? Jetzt könnte man sagen, «du kannst auch im SRF (*Schweizer Radio und Fernsehgesellschaft*) «Einstein» (*Wissenschaftssendung*) schauen, dort gibt es eine detaillierte Sendung, die sehr spannend ist». Aber wieso nicht noch einen Bericht? Wir haben schon über hundert andere Sachen Berichte gemacht. Ich möchte einfach darauf hinweisen, dass wir nicht Angst haben müssen vor Innovation. Dass dann der Metzger, der sich

an dieser Produktion noch beteiligt, selber «Angst» heisst, ist jetzt ein Detail, aber auch als Bauer muss ich nicht Angst vor Innovation haben. Denn unter Umständen gibt es neue Businessmodelle. Ich persönlich esse immer noch gerne das Fleisch meines Nachbarn (*Heiterkeit*), und die Kühe sind dort nicht unglücklich – also nicht das Fleisch meines Nachbarn natürlich, sondern das Fleisch der Kühe meines Nachbarn –, also noch einmal ganz kurz: Ich bin froh, dass es traditionell hergestellt wird, dass mein Poulet nicht so viele Flugstunden hat. Und als EVP unterstützen wir dieses Postulat nicht, weil wir wollen, dass der Staat eingreift, sondern weil wir interessiert sind an einem Bericht, der einen guten Überblick geben wird.

Judith Anna Stofer (AL, Dübendorf): Beim ersten Lesen dieses Vorstosses ploppen bei mir folgende Gedanken auf: Ah, ein typischer GLP-Vorstoss, wissenschafts- und technologiegläubig, ah, ein Vorstoss, ähnlich wie einer der zahlreichen E-Vorstösse (*betreffend Digitalisierung*) der GLP, und ah, wieder einmal wollen Sie mit der neuesten Technologie die Welt retten. Nun denn, ich bin in mich gegangen, und wir haben den Vorstoss in der Fraktion ausführlich diskutiert. Wir fragten uns zwar, ob pflanzliche Ernährung nicht nachhaltiger wäre als tierische Ernährung und ob es überhaupt einen weiteren Vorstoss zur Standortförderung braucht, aber schlussendlich überwogen die positiven Argumente. Wenn mit dieser neuesten Technologie die unnötige, tierquälerische und umweltschädliche Massentierhaltung verhindert werden kann, dann haben wir schon einen wichtigen Schritt in eine bessere und nachhaltigere Zukunft getan. Die AL wird darum das Postulat überweisen. Wir sind gespannt auf den Bericht und werden uns gerne inspirieren lassen. Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Urs Wegmann (SVP, Neftenbach): Zuerst zu meiner Interessenbindung: Ich bin selber Landwirt und betreibe Milchwirtschaft und, damit verbunden, auch im kleinen Rahmen etwas Fleischproduktion. Ich habe nichts gegen die Produktion von sogenanntem zellulärem Fleisch. Sie könnten vermuten oder mir unterstellen, ich würde mich hier zu Wort melden, weil ich Angst davor hätte, dass die Landwirtschaft da ein Geschäftsfeld verlieren könnte. Ob Sie es mir nun glauben werden oder nicht, darum geht es mir nicht. Diesen Gedanken dürfen Sie spülen und ich verspreche Ihnen, es wird Ihnen nichts über die Füsse laufen dabei. Wie gesagt, ich habe nichts gegen zellulär produziertes Fleisch. Wenn es Firmen gibt, die dieses produzieren wollen, wenn es Kunden gibt, die das kaufen wollen, kein Problem damit, sie sollen das machen. Das verstehe ich unter «liberal» und nicht das, was Frau Gehrig zugegebenermassen sehr kreativ hergeleitet hat, was liberal sei. Auch gegen die Forschung in diesem Thema durch die ETH oder die Uni gibt es für mich überhaupt nichts einzuwenden. Wichtig ist mir dann aber schon besonders eines: Die Forschung soll auch die Auswirkungen, den effektiven Ressourcenverbrauch und alle Aspekte aufzeigen, welche diese Art von Produktion betreffen, und aufzeigen, ob es Sinn oder Unsinn ist.

Nebst dem, dass ich wirklich nicht der Meinung bin, dass dieses Thema ein kantonales ist, störe ich mich hauptsächlich an den falschen, den irreführenden und den unerwiesenen Behauptungen, welche im Postulatstext als erwiesene Tatsachen verkauft werden. Dass für die Produktion eines Kilogramms Fleisch rund 15'000 Liter Wasser benötigt würden, suggeriert, dass diese 15'000 Liter Wasser dem Trinkwasserkreislauf entnommen und verschwendet würden; Markus Bopp hat dies bereits aufgezeigt. Diese falsche Behauptung steht übrigens auch in den Schulbüchern unserer Zürcher Schulen und gehört umgehend korrigiert. Es wird weiterhin behauptet, diese Art von Fleischproduktion sei ressourcenschonender und würde weniger CO₂ produzieren. Das ist eine unbewiesene Behauptung, denn noch sehr vieles ist unklar. Woher kommen diese Nährlösungen, mit denen dieses Fleisch produziert wird? Wo stehen die Fabriken, auf denen dieses Fleisch produziert werden soll? Sie betonieren natürlich gewachsenen Boden, auf dem man natürlich produzieren kann, mit natürlichen Kreisläufen. Ich erinnere da gerne an die Utopie von Vertical Farming. Da wurde auch vieles behauptet und Theorien wurden aufgestellt. Die grosse Ernüchterung in diesem Bereich ist bereits eingetreten und man stellt fest, dass unter dem Strich weder CO₂ eingespart wird, weil man künstliches Licht und viel Energie für die Belüftung braucht, noch die Probleme mit den Pilzen und Krankheiten in diesen Gebäuden gelöst sind. Die Behauptung, zellulär hergestelltes Fleisch sei sicher ökologischer – sie wurde eben vorhin aufgestellt – als natürlich produziertes, ist einfach nicht haltbar. Es könnte sein, aber das ist heute überhaupt noch nicht bewiesen.

Es wurde von Frau Gehrig auch unterstellt, es habe Hormone und Antibiotika im Fleisch. Bei Schweizer Fleisch haben Sie Gewähr, dass Sie keine solchen Rückstände vorfinden werden. Hormone sind gänzlich verboten und Antibiotika werden nur bei erkrankten Tieren eingesetzt, und die Absetzfristen werden eingehalten. Dann zur Kritik von Benjamin Krähenmann betreffend die Fleischwerbung: Sie können nicht abstreiten, dass es um die Tierhaltung in der Schweiz definitiv besser steht, als dies in den meisten Ländern der Fall ist, wo das Billigfleisch in unseren Läden herkommt. Sprechen Sie einmal mit Meret Schneider (*Altkantonsrätin und Nationalrätin*) über dieses Thema. Die Werbung der Proviande, die Sie ansprechen, ist nicht dazu da, den Fleischkonsum anzuheizen, sondern sie ist dazu da, die Vorteile des Schweizer Fleisches gegenüber dem Billigfleisch aus dem Ausland hervorzuheben, das möchte ich hier einfach noch erklären. Nochmals, wir sind nicht gegen zelluläres Fleisch, aber es braucht keine spezielle Förderung im Kanton Zürich und diese soll auch nicht mit falschen Behauptungen begründet werden. Herzlichen Dank.

Regierungsrätin Carmen Walker Späh: Zunächst zur SVP: Ich teile vollständig Ihre Haltung, dass es nicht der Kanton ist, der innovative und zukunftsfähige Fleischherstellung gewährleisten oder sogar fördern muss. Und ich teile auch insofern Ihre Haltung, Herr Kantonsrat Mayer, dass die Regulatorien auf nationaler Ebene sind. Aber der Kanton Zürich hat schon etwas zu bieten im Zusammenhang mit dem Thema «Essen» oder auch «Food», und da läuft schon viel in diesem

Kanton. Ich erinnere zum Beispiel an das Start-up Planted Food. Das arbeitet jetzt nicht mit Stammzellen aus Fleisch, trotzdem ist es ein sehr erfolgreiches Start-up-Unternehmen. Ich erinnere an den Future-of-Food-Campus in der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften und an den Hub in Kemptthal, wo wir bereits heute ein hervorragendes Ökosystem haben in diesem Bereich «Food» und dem zukünftigen Thema «Essen». Und es ist halt schon ein Thema, wie die Menschheit in Zukunft isst und was der Kanton Zürich beitragen kann. Und ich sage immer auch in diesem Thema: Der Kanton Zürich ist ein Innovationsmotor in jeder Hinsicht und er kann mit Innovation vorangehen. Er kann hier Lösungen bieten, das ist eine Stärke für die Schweiz oder auch für Europa oder für die Welt. Und in diesem Sinne verstehe ich es als einen Auftrag, einen Bericht zu verfassen und aufzuzeigen, was in unserem Kanton Zürich bereits geschieht und wo wir vielleicht noch mehr ermuntern könnten; nicht mehr und nicht weniger. Und deshalb hat der Regierungsrat auch gesagt, dass er diesen Bericht sehr gerne verfassen wird. Vielen Dank.

Abstimmung

Der Kantonsrat beschliesst mit 116 : 56 Stimmen (bei 0 Enthaltungen), das Postulat KR-Nr. 117/2023 zu überweisen. Das Geschäft geht an den Regierungsrat zur Ausarbeitung eines Berichts innert zwei Jahren.

Das Geschäft ist erledigt.