

Beyond Impossible – Die Wahrheit hinter dem Kunstfleisch Industrie

Analyse von [Dr. Joseph Mercola](#)

04. Mai 2024

GESCHICHTE AUF EINEN BLICK

- Der Dokumentarfilm „Beyond Impossible – The Truth Behind the Fake Meat Industry“ argumentiert, dass im Labor gezüchtetes und kultiviertes Fleisch als hochverarbeitete Lebensmittel eine bedeutende Rolle spielen könnte Gesundheitsrisiken, die die vermeintlichen Vorteile dieser Fleischalternativen in Frage stellen
- In künstlichem Fleisch fehlen wichtige Nährstoffe, die in natürlichem Fleisch enthalten sind, darunter bestimmte Aminosäuren Säuren, die für den Muskelerhalt und die allgemeine Gesundheit von entscheidender Bedeutung sind
- Trotz der Behauptungen der Nachhaltigkeit zeigen Studien, dass Fleischalternativen weitaus mehr Treibhausgasemissionen als bei herkömmlichen Tierhaltungspraktiken
- Es gibt Belege dafür, dass regenerative Landwirtschaftsmethoden weitaus umweltfreundlicher sind als die industriellen Landwirtschaftsmethoden, auf denen hochverarbeitete Fleischalternativen basieren.
- Der Dokumentarfilm kritisiert die aktuelle globale Politik, die auf Fleischalternativen drängt, und legt nahe, dass eine umfassendere Agenda im Spiel ist – eine, die die Ernährungssicherheit gefährden könnte individuelle Gesundheit durch erhöhte Abhängigkeit von hochverarbeiteten Lebensmitteln

Eine systematische Literaturrecherche im Jahr 2024 bestätigte, was mehrere Studien gezeigt haben: Je mehr Sie hochverarbeitete Lebensmittel zu sich nehmen, desto höher ist das Risiko einer Gesundheitsschädigung Ergebnisse.

Die Analyse, die 45 einzigartige gepoolte Analysen und 9.888.373 Teilnehmer umfasste, ergab direkte Zusammenhänge zwischen 32 Gesundheitsparametern und der Exposition gegenüber

hochverarbeitete Lebensmittel können unter anderem Stoffwechselstörungen, Krebs, psychische, Atemwegs-, Herz-Kreislauf- und Magen-Darm-Probleme sowie die Gesamtmortalität zur Folge haben.

Auch Depressionen und Angststörungen korrelierten stark mit dem Verzehr hochverarbeiteter Lebensmittel. Frühere Studien haben hochverarbeitete Lebensmittel auch mit kognitivem Abbau und Fettleibigkeit in Verbindung gebracht. ³

Angesichts der bekannten Auswirkungen hochverarbeiteter Lebensmittel ist es nur eine Frage der Zeit, bis die Wahrheit über die gesundheitlichen Auswirkungen von im Labor gezüchtetem und kultiviertem Fleisch, dem Inbegriff hochverarbeiteter Lebensmittel, ans Licht kommt.

Die Wahrheit über die Kunstfleischindustrie

Die oben stehende Dokumentation „Beyond Impossible – The Truth Behind the Fake Meat Industry“ von Gravitas Documentaries deckt die Korruption und Lügen der Fake-Fleisch-Industrie auf. Wie im Film erwähnt, ist die Fake-Fleisch-Industrie eine Folge des veganen Trends, der auf jegliche Lebensmittel tierischen Ursprungs verzichtet. Doch vielleicht steckt noch mehr dahinter. Wie Gravitas bemerkt:

⁴

„Was haben die Harvard University, Internet-Veganer und das Weltwirtschaftsforum [WEF] gemeinsam? Ein religiöser Wunsch, dass die Welt vegan wird. Aber warum? Ist es ein Versuch, die globale Erwärmung zu stoppen? Ist es ein ernsthafter Versuch, alle gesünder zu machen? Ist es ein verzweifelter Appell, der Tierquälerei ein Ende zu setzen?“

Die Antworten könnten Sie überraschen. „Beyond Impossible“ enthüllt eine unbequeme Wahrheit über eine Welt, in der die guten Absichten der Menschen von allen Seiten ausgenutzt werden, von veganen Ärzten bis hin zu globalen Eliten, die wild entschlossen sind, globale Richtlinien durchzusetzen, die alle persönlichen Entscheidungen aus der Küche und darüber hinaus verbannen

Zusammen mit Experten, zu denen Ärzte, Journalisten und sogar ehemalige Veganer gehören, vertritt [Gesundheitsexperte, Regisseur und Co-Produzent] Vinnie Tortorich die Ansicht, dass wir zwar immer noch die Macht des freien Willens haben, es aber nur eine Frage der Zeit ist, bis e

Künstliches Fleisch enthält neuartige Proteine und das schlechteste Fett, das es gibt

Wie im Film erklärt, ist es äußerst schwierig, alle benötigten Nährstoffe durch eine vegane Ernährung zu erhalten, und während Sie sich theoretisch aus kurzfristigen Problemen mit Nahrungsergänzungsmitteln versorgen könnten, müssten Sie hochwertiges Vitamin B12, Eisen, Kalzium, Vitamin D, Omega-3 und zusätzliche Proteinpräparate, zumindest ein Minimum, um einige der häufigsten zu vermeiden Nährstoffdefizite im Zusammenhang mit einer fleischfreien Ernährung.

Doch wie die Wissenschaftsjournalistin Nina Teicholz im Film betont, „können viele Menschen B-Vitamine und Mineralstoffe in ihrer Nahrungsergänzungsform nicht aufnehmen.“ Darüber hinaus sind pflanzliche Proteine nicht mit fleischbasiertem Protein gleichzusetzen. Sie sind nicht einmal mit vollwertigen pflanzlichen Lebensmitteln gleichzusetzen. Wie Tortorich bemerkte:

„Das Verrückte an all diesem Kunstfleisch ist, dass es nicht wirklich aus Gemüse hergestellt wird. Es wird aus Monokulturpflanzen hergestellt ... Es wird aus Stärke, Kunstproteinen und Samenölen hergestellt.“

„Pflanzliche“ Fleischalternativen enthalten nicht die gleichen Aminosäuren und sind nicht so bekömmlich wie Fleischproteine. Daher kann es eine Herausforderung sein, Ihren Proteinbedarf für den Muskelerhalt und alles andere zu decken.

Stattdessen enthalten gefälschtes Fleisch neuartige Proteine, die noch niemand vollständig versteht. Beispielsweise ist die Zutat im Fleisch von Impossible Burger, die dafür sorgt, dass es wie Fleisch schmeckt, gentechnisch verändertes Soja-Leghämoglobin, für das es keine langfristigen Gesundheitsstudien gibt. Bei dem Herstellungsprozess entstehen außerdem mindestens 45 weitere Proteine als Nebenprodukte, die auch verbraucht und nie ausgewertet wurden.

Künstliches Fleisch voller schlechter Fette

Künstliches Fleisch enthält außerdem typischerweise die absolut schlimmste Art von Fetten, nämlich mehrfach ungesättigte Fette (PUFAs), die reich an **Linolsäure** sind. (LA) und/oder einfach ungesättigte Fette (MUFAs) mit hohem Ölsäuregehalt.

Beispielsweise enthält eine Portion Bio-Rindfleisch von grasgefütterten Tieren von einem halben Pfund weniger als ein halbes Gramm Linolsäure (500 mg). Vergleichen Sie dies mit einer Portion eines Impossible Burger oder Beyond Meat Burger, die 10 bis 20 Mal so viel Linolsäure enthalten. Künstliches Fleisch kann also **nur** zu der katastrophalen Stoffwechselferschlechterung Ihrer Gesundheit beitragen, die durch andere verarbeitete und ultraverarbeitete Lebensmittel verursacht wird.

Einige künstliche Fleischsorten enthalten „gesündere“ Öle wie Olivenöl, aber das löst das Problem immer noch nicht, da MUFAs fast so schädlich sind wie Samenöle. Bei übermäßigem Verzehr erhöhen MUFAs wie Ölsäure die Insulinresistenz, fördern die Fettspeicherung und senken Ihren Stoffwechsel.

Ich habe kürzlich Brad Marshall zum Thema reduktiver Stress interviewt und er hat die Probleme mit Ölsäure und deren erhöhtes Risiko für Fettleibigkeit und Stoffwechselstörungen hervorragend aufgezeigt. Das Interview wird in Kürze veröffentlicht.

Eine genauere Untersuchung der Beziehung zwischen Olivenöl und Fettleibigkeit offenbart komplexe Dynamiken. Trotz des hohen lokalen Olivenölkonsums deuten Studien darauf hin, dass sein Einfluss auf den Body-Mass-Index (BMI) vernachlässigbar ist.

Dies widerspricht der Vorstellung, dass Olivenöl direkt zur Fettleibigkeit beiträgt. Diese Darstellung nahm jedoch eine defensive Wendung, als Forscher die Fettleibigkeitsraten in Mittelmeerregionen eher kontrovers auf Lebensstilfaktoren wie körperliche Inaktivität und nicht auf Ernährungsgewohnheiten zurückführten. Diese Perspektive wurde in Experimenten getestet, in denen gezeigt wurde, dass diätetisches Olivenöl bei Mäusen eine Insulinresistenz hervorruft, was auf einen möglichen Stoffwechsel hindeutet.

Sorge.

In eingehenden Studien wurden Tiermodelle verwendet, um die Auswirkungen von Ölsäure zu isolieren, mit dem Ziel, in Olivenöl vorhandene Variablen wie Polyphenole und gesättigte Fette zu kontrollieren. Die Ergebnisse zeigten, dass reine Ölsäure bei Mäusen zu einer noch stärkeren Insulinresistenz führte, was Bedenken hinsichtlich ihrer metabolischen Auswirkungen aufwirft, wenn sie von anderen Komponenten isoliert wird, die typischerweise in Olivenöl enthalten.

Dies weist auf die Komplexität der gesundheitlichen Auswirkungen von Olivenöl hin und legt nahe, dass die positiven Ergebnisse eher auf seinen Polyphenolgehalt als auf das Öl selbst zurückzuführen sind.

Der Diskurs wurde um Studien erweitert, die sich mit der Frage beschäftigen, wie MUFAs den Fettstoffwechsel und die Fettspeicherung beeinflussen, insbesondere durch Mechanismen, an denen die Desaturaseenzyme beteiligt sind, die gesättigte Fette in MUFAs umwandeln. Diese Enzyme, die durch MUFAs in der Nahrung hochreguliert werden, spielen eine wichtige Rolle bei der Lipogenese, dem Prozess der Umwandlung von Kohlenhydraten in Fett. Säuren.

Dieser biologische Weg ist von entscheidender Bedeutung, da er verdeutlicht, wie Nahrungsfette die Lipidprofile beeinflussen, und das differenzierte Zusammenspiel verschiedener Arten von Nahrungsfetten unterstreicht Stoffwechselgesundheit.

Randbemerkung zu fettreichen, kohlenhydratarmen Diäten

Nebenbei bemerkt stellt Tortorich im Film die ideale Ernährung als eine dar, die nahezu frei von Kohlenhydraten, Zucker und Getreide ist. Obwohl ich ihm noch vor ein oder zwei Jahren darin zugestimmt hätte, ist mir inzwischen klar geworden, dass dies ein schwerwiegender Fehler ist, da man unbedingt Kohlenhydrate für einen optimalen Stoffwechsel, eine optimale Funktion der Mitochondrien und die Energieproduktion benötigt.

Im Film geht er nicht näher darauf ein, daher werde ich auch hier nicht näher darauf eingehen. Weitere Informationen finden Sie unter [„Ein überraschender Grund, warum Sie möglicherweise mehr Kohlenhydrate in Ihrer Ernährung benötigen“](#). Tortorich muss man zugutehalten, dass er zu Recht die Vorzüge gesättigter tierischer Fette, Eier und Vollmilchprodukte betont und zeigt, wie wichtig es ist, Samenöle und verarbeitete Lebensmittel zu meiden.

Kunstofffleisch liefert kein Kollagen

Auch wenn in dieser Dokumentation nicht darauf eingegangen wird, muss ein Drittel Ihres Proteins auch aus **Kollagen bestehen**. Und dafür gibt es keine pflanzliche Alternative. Kollagen ist das häufigste und am häufigsten vorkommende Protein Ihres Körpers und macht etwa 30 % des gesamten Proteins in Ihrem Körper aus. Einer seiner Hauptzwecke besteht darin, ein strukturelles Gerüst bereitzustellen, das es dem Gewebe ermöglicht, sich zu dehnen und zu biegen und gleichzeitig die Gewebeintegrität aufrechtzuerhalten.

Kollagen kommt in Ihrer Haut, im Bindegewebe wie Sehnen, Bändern, Knorpel und Faszien, in Ihren Knochen, Organen, Blutgefäßen, im Bewegungsapparat, in Haaren und Nägeln vor.

Kollagen ist auch für die Knochengesundheit und die Erholung von Weichteilverletzungen von entscheidender Bedeutung und kann dazu beitragen, den Schlaf zu verbessern, Gelenkschmerzen zu lindern, die Darmgesundheit, die Glukosetoleranz und den Blutdruck zu verbessern, Herz-Kreislauf-Schäden zu reduzieren, das Osteoporoserisiko zu senken sowie Entzündungen und oxidative Schäden zu verringern .

Die primären Aminosäuren im Kollagen – Glycin, Prolin und Hydroxyprolin – bilden die Matrix des Bindegewebes. Rindfleisch enthält nur sehr wenige dieser Aminosäuren, so dass der Verzehr von Muskelfleisch nicht genügend Aminosäuren liefert, um ein starkes Bindegewebe aufzubauen und die Knochenstärke aufrechtzuerhalten. Bei einer veganen Ernährung sind Sie einem noch größeren Risiko ausgesetzt, da die Menge dieser Aminosäuren in pflanzlichen Lebensmitteln noch geringer ist als in rotem Fleisch.

Milchfett kann lebenswichtig sein

Ein weiteres tierisches Lebensmittel, das durch vegane Alternativen nicht nachgeahmt werden kann, sind vollfette Rohmilchprodukte. Jüngsten Untersuchungen zufolge gehören die ungeradkettigen gesättigten Fette Pentadecansäure (C15:0) und Heptadecansäure (C17:0), die in Vollmilchprodukten vorkommen, wahrscheinlich zu den wichtigsten Fetten in der menschlichen Ernährung, und C15:0 kann dies tun unerlässlich sein, obwohl dies derzeit nicht als solche anerkannt wird.

Wie im wissenschaftlichen Bericht 2020 erwähnt: „Wirksamkeit von ungesättigten ungesättigten Fettsäuren in ungeraden Ketten.“ Säurepentadecansäure weist weitreichende gesundheitliche Vorteile beim Menschen auf: Könnte Es ist wichtig?“: [7](#)

„Diätetische ungeradkettige gesättigte Fettsäuren (OCFAs) kommen in Spuren in Milchfett und einigen Fischen und Pflanzen vor. Höhere zirkulierende Konzentrationen von OCFAs, Pentadecansäure (C15:0) und Heptadecansäure (C17:0), sind mit einem geringeren Risiko für kardiometabolische Erkrankungen verbunden, und eine höhere Aufnahme von OCFAs über die Nahrung ist mit einer geringeren Mortalität verbunden.

Allerdings sind die bevölkerungsweit zirkulierenden OCFA-Werte in den letzten Jahren zurückgegangen. Hier zeigen wir C15:0 als aktive Nahrungsfettsäure, die Entzündungen, Anämie, Dyslipidämie und Fibrose in vivo abschwächt, möglicherweise durch Bindung an wichtige Stoffwechselregulatoren und Reparatur der Mitochondrienfunktion.

Dies ist der erste Nachweis der direkten Rolle von C15:0 bei der Abschwächung mehrerer Komorbiditäten unter Verwendung relevanter physiologischer Mechanismen bei etablierten zirkulierenden Konzentrationen.

In Kombination mit den Belegen, dass (1) C15:0 nicht ohne weiteres endogen produziert wird, (2) eine geringere Aufnahme von C15:0 über die Nahrung und in Blutkonzentrationen mit einer höheren Sterblichkeit und einem schlechteren physiologischen Zustand verbunden sind und (3) C15:0 Aktivitäten und eine Wirksamkeit gezeigt hat, die den damit verbundenen gesundheitlichen Vorteilen beim Menschen entsprechen, schlagen wir C15:0 als potenzielle essentielle

Fleischalternativen werden wahrscheinlich die öffentliche Gesundheit gefährden

Aber um auf das Thema künstliches Fleisch zurückzukommen: Es ist wichtig zu erkennen, dass dies die eigentliche Definition von hochverarbeiteten Lebensmitteln ist. Wie Michael Hansen, Ph.D., leitender Wissenschaftler bei Consumer Reports, feststellt, sind Fleischalternativen allesamt Junkfood und GVO auf Steroiden. Eine ausführlichere Übersicht über die Inhaltsstoffe von im Labor gezüchtetem Fleisch und die neuartigen Gesundheitsrisiken, die es birgt, finden Sie unter [„Warum synthetische Lebensmittel sehr gefährlich sind“](#).

„Forscher warnen, dass der Verzicht auf echtes Fleisch und Milchprodukte aus der menschlichen Ernährung zu erheblichen gesundheitlichen Schäden führen würde.“

Der Übergang von rein tierischen Nahrungsmitteln zu künstlichen Alternativen kann nichts Gutes bringen. Wie im Film erwähnt, kann das vollständige Nährwertprofil von Fleisch einfach nicht künstlich nachgebildet werden, und Untersuchungen haben gewarnt, dass der Verzicht auf echtes Fleisch und Milchprodukte aus der menschlichen Ernährung zu erheblichen Gesundheitsschäden führen würde. Wie Nutrition Insight Mitte April 2023 berichtete:

10

„Die Forscher erklären, dass Fleisch eine Quelle für hochwertige Proteine und Nährstoffe darstellt, die mit einer fleischfreien Ernährung nicht immer leicht aufgenommen werden können und in der Weltbevölkerung oft nicht optimal oder mangelhaft sind.

„Lebensmittel tierischen Ursprungs sind pflanzlichen Lebensmitteln überlegen, da sie gleichzeitig mehrere biologisch verfügbare Mikronährstoffe und hochwertige Makronährstoffe liefern, die für Wachstum und kognitive Entwicklung entscheidend sind“, bemerkt Co-Autor Dr. Adegbola Adesogan, Direktor des Global Food Systems Institute der University of Florida. Ernährungsempfehlungen, Lebensmittel tierischen Ursprungs aus dem Speiseplan zu streichen, ignorieren deren Bedeutung ...“

Tatsächlich deuten die Anatomie, die Verdauung¹¹ und der Stoffwechsel des Menschen darauf hin, dass Menschen nicht nur mit der Aufnahme von Fleisch in relativ großen Mengen verträglich sind, sondern auch darauf angewiesen sind, und dass die Abkoppelung der gesamten Bevölkerung von unseren evolutionären Ernährungsmustern das Risiko für Nährstoffmangel eher erhöht als verringert und chronische Krankheiten.

Wie von den Autoren angemerkt: ¹²

„Fleisch ist als Lebensmittelmatrix mehr als die Summe seiner einzelnen Nährstoffe.“

Ausführliche Forschungsergebnisse in „**Rotes Fleisch stellt kein Gesundheitsrisiko dar**“ hat gezeigt, dass unverarbeitetes rotes Fleisch birgt ein sehr geringes Risiko für nachteilige gesundheitliche Auswirkungen, wenn überhaupt. Andererseits wurde gezeigt, dass pflanzliches Fleisch die Mineralstoffaufnahme in Menschen, daher sind Nährstoffmängel völlig vorhersehbar.¹³

Die Fake-Fleisch-Industrie ist Teil der kontrollierten Zerstörung unserer Ernährungsversorgung

Die Fake-Fleisch-Industrie ist auch ein wichtiger Teil der kontrollierten Zerstörung unserer Nahrungsmittelversorgung. Die Tierhaltung wird bis zur völligen Bedeutungslosigkeit reguliert und durch Insektenfarmen (sogenannte Mikro-Viehzucht), gentechnisch veränderte Lebensmittel, im Labor gezüchtetes Fleisch und synthetische tierfreie Milchprodukte ersetzt – alles im Namen der Lösung des Hungerproblems, des Umweltschutzes und der Umkehrung des Klimawandels.

Seit Jahren fördert das WEF die Idee, dass im Labor gezüchtete Tiernahrung und gentechnisch veränderte Pflanzen die einzige Möglichkeit seien, die Welt zu ernähren und den Planeten zu retten. Die industrielle Landwirtschaft nutzt 75 % der verfügbaren Ackerfläche, produziert jedoch nur 30 % der verbrauchten Lebensmittel

weltweit. Diese schockierende Statistik ist Teil der Argumentation, warum wir ein neues und nachhaltigeres Nahrungsmittelsystem brauchen.

Was in dieser Diskussion allerdings außer Acht gelassen wird, ist die Tatsache, dass kleine Biodiversitätsfarmen lediglich 25 Prozent der Landesfläche beanspruchen, aber dennoch 70 Prozent unserer Nahrung produzieren.¹⁴ Die Abschaffung der traditionellen Landwirtschaft ist also wohl kaum die Lösung für den weltweiten Hunger.

Darüber hinaus haben Studien wiederholt gezeigt, dass regenerative und biologisch-dynamische Landwirtschaftsmethoden den Bedarf an wertvollen Ressourcen wie Wasser effektiv senken, keine synthetischen Düngemittel benötigen und höhere Erträge liefern als gentechnisch veränderte Monokulturen. Außerdem wird der Boden wieder aufgebaut, anstatt ihn zu zerstören, das Tierwohl unterstützt und die Artenvielfalt der Pflanzen gefördert und Tierwelt.

Wenn Tiere im Rahmen der regenerativen Landwirtschaft gezüchtet werden, entsteht ein vollständiges Ökosystem, das sowohl heilsam für das Land als auch produktiv für die Landwirte ist, die es bewirtschaften.

Fleischkonsum ist nicht unbedingt mit einer Schädigung der Umwelt verbunden: Es sind die Praktiken der industriellen Landwirtschaft, die den Schaden verursachen.

Wenn das Ziel darin bestünde, die Umwelt zu schützen, den Klimawandel zu bekämpfen und die Nahrungsmittelproduktion und die menschliche Ernährung zu optimieren, dann wäre der Übergang zu biologisch-dynamischen Anbaumethoden die naheliegende Lösung. Stattdessen wird dieser als Feind des Planeten dargestellt und Menschheit.

Regenerative Landwirtschaft hat einen negativen CO2-Fußabdruck

Impossible Foods hat in seinem Impact Report 2019 die regenerative Viehhaltung direkt angegriffen und behauptet,¹⁵ dass die Viehhaltung mit Grasfütterung höhere Mengen an Treibhausgasemissionen verursacht als Kühe, die in Betrieben mit konzentrierter Tierfütterung (CAFOs) gehalten werden.

Laut einer Lebenszyklusanalyse (LCA) eines Drittanbieters, die von demselben Unternehmen durchgeführt wurde, das auch die LCA von Impossible Burger durchgeführt hat, ist der CO2-Fußabdruck von Rindfleisch aus White Oak Pastures (einer regenerativen Farm) tatsächlich 111 % niedriger als bei herkömmlichem CAFO-Rindfleisch „Das System fängt den Kohlenstoff im Boden effektiv ein und gleicht einen Großteil der mit der Rindfleischproduktion verbundenen Emissionen aus.“¹⁶

Unter Berücksichtigung aller Faktoren, einschließlich Darm- und Gülleemissionen, Kohlenstoffbindung im Boden, Kohlenstoff durch die Vegetation, diverser landwirtschaftlicher Tätigkeiten, Schlachtung und Transport, ergab sich ein Gesamtnettokohlenstoffausstoß aus der Rindfleischproduktion auf White Oak Pastures von minus 3,5 Kilo (kg) Kohlenstoffemissionen pro Kilo Frischfleisch. Damit ist dieses integrierte, ganzheitliche System sechsmal kohlenstoffeffizienter als das durchschnittliche CAFO-Produktionsmodell.

Unterdessen ist das auf Soja basierende Kunstfleisch von Impossible Foods immer noch ein Kohlenstoffemittent. Während grasgefüttertes Rindfleisch eine Nettokohlenstoffseneke von 3,5 kg pro kg Frischfleisch hat, produzieren herkömmliche Sojabohnen 2 kg Kohlenstoffemissionen pro kg Lebensmittel und Erbsenprotein (das Beyond Burger für seinen Fleischersatz verwendet) produziert 4 kg Kohlenstoff pro kg Lebensmittel. 17

Wie kann also Kunstfleisch als umweltfreundlicher angesehen werden als regenerative Landwirtschaft? GVO-Soja ist nicht nur ein Kohlenstoffemittent, sondern trägt auch nicht dazu bei, Böden zu regenerieren und aufzubauen, nichts zum Schutz unserer Insekten- und Wildtierpopulation, nichts zur Steigerung der Pflanzenvielfalt und nichts zur Verbesserung der menschlichen Gesundheit der Verbraucher.

Im Gegenteil: Durch die Umwandlung von Mais und Soja - sowohl konventioneller als auch gentechnisch veränderter - in Monokulturen werden in den gesamten USA Grasland und Prärien rasch vernichtet. Dies könnte eine der schlimmsten Umweltauswirkungen überhaupt sein, denn Prärien helfen, Wasser zu speichern und Kohlenstoff im Boden zu binden.

Zellbasierter Fleischersatz ist nicht umweltfreundlich

Entweder

Auch in puncto Umweltschutz erfüllt zellbasiertes Fleisch nicht den Test.

Laut einer 2015 veröffentlichten Studie zu Umweltwissenschaften und -technologie benötigt Fleisch aus Laboranbau, bei dem das Fleisch aus Stammzellen kultiviert wird, tatsächlich mehr Energie als die konventionelle Landwirtschaft. Wie in der Zusammenfassung der Studie erläutert: 18

„Kultiviertes oder In-vitro-Fleisch besteht aus essbarer Biomasse, die in einer Fabrik oder Fleischerei aus tierischen Stammzellen gezüchtet wird. In den kommenden Jahrzehnten könnte die In-vitro-Biomassekultivierung die Produktion von Fleisch ermöglichen, ohne dass Vieh gehalten werden mu

Mithilfe eines vorausschauenden Lebenszyklusanalyse-Rahmens untersucht die hier beschriebene Studie die Umweltauswirkungen dieser neuen Technologie und vergleicht die Ergebnisse mit publizierten Auswirkungen von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie einer weiteren spekulativen Analyse von kultivierter Biomasse.

Obwohl die Unsicherheitsbereiche groß sind, deuten die Ergebnisse darauf hin, dass der In-vitro-Biomasseanbau geringere Mengen an landwirtschaftlichen Betriebsmitteln und Land erfordern könnte als der Viehbestand; Diese Vorteile könnten jedoch zu Lasten eines intensiveren Energieverbrauchs gehen, da biologische Funktionen wie Verdauung und Nährstoffzirkulation durch industrielle Äquivalente ersetzt werden.

Aus dieser Perspektive könnte die großflächige Züchtung von In-vitro-Fleisch und anderen gentechnisch veränderten Produkten eine neue Phase der Industrialisierung darstellen, die mit komplexen und herausfordernden Kompromissen verbunden ist.“

Kühe töten, um die Klimaziele zu erreichen

Wie im Film dargestellt, werden Kühe nun beschuldigt, eine der Hauptquellen für Methanemissionen zu sein, ein weiteres Treibhausgas, das den Klimawandel antreiben soll. Um die Klimaschutzziele zu erreichen, führen Länder auf der ganzen Welt neue Emissionsziele für Landwirte ein, die eine drastische Reduzierung der Herdengröße erfordern.

Dennoch gibt es zahlreiche Belege dafür, dass ordnungsgemäß gehaltenes und beweidetes Vieh einen enorm positiven Einfluss auf die ökologische Gesundheit und das lokale Klima hat. Unregelmäßiges ¹⁰ Klima wird zu einem großen Teil durch Wüstenbildung verursacht (wenn fruchtbares Land austrocknet und sich in Wüste verwandelt), was durch die derzeitigen konventionellen landwirtschaftlichen Praktiken begünstigt wird.

Diese Situation kann nur durch eine drastische Erhöhung der Zahl der Weidetiere wirksam umgekehrt werden. Im Grunde ist es nicht ein Übermaß an Vieh, das das Problem verursacht, sondern dass wir viel zu wenig Vieh haben und dass wir die vorhandenen Tiere nicht richtig verwalten.

Aufschlussreich ist auch die folgende Grafik, die das Kohlenstoffrecycling von Kühen und die Emissionen fossiler Brennstoffe vergleicht. Die Methankühe rülpsen und brechen schließlich zusammen

Kohlendioxid und Wasser, die beide von Pflanzen aufgenommen werden. Der Kohlenstoff wird dann über die Wurzeln der Pflanzen wieder in den Boden eingetragen. Das ist der natürliche Kreislauf, der davon profitiert das ganze Leben. Doch nichts davon gelangt jemals in die Klimadiskussion.

Es ist alles Teil eines Plans

Es ist leicht anzunehmen, dass Entscheidungsträger schlichtweg unfähig sind, aber dadurch werden sie vom Haken gelassen. Hinter solchen scheinbar ignoranten Entscheidungen steckt ein schlüssiger Plan, etwa die Zwangsschließung von landwirtschaftlichen Betrieben durch radikale Beschränkungen von Stickstoffdüngern oder Methanemissionen durch Kuhpupse und die Bezahlung von Landwirten, selbst angesichts drohender Nahrungsmittelknappheit keine Landwirtschaft zu betreiben.

Sie drängen Landwirte und Viehzüchter aus dem Geschäft, weil sie diese aus dem Geschäft haben wollen. An ihrer Stelle können sie dann ihre künstliche Fleischlösung einführen, die die globale Kontrolle der Nahrungsmittelversorgung wiederherstellt, die Monsanto und andere durch die Entwicklung patentierten gentechnisch veränderten Saatguts erreicht haben.

Sobald lebende Tiere eliminiert und durch patentierte Alternativen aus Pflanzen, Hefen, Bakterien, Pilzen oder Insekten ersetzt werden, werden private Unternehmen effektiv die gesamte Nahrungsmittelversorgung kontrollieren, und diejenigen, die die Patente besitzen, werden die Menschen kontrollieren.

58 Prozent der Ernährung eines durchschnittlichen Amerikaners besteht bereits aus hochverarbeiteten Lebensmitteln. Die Globalisten haben also allen Grund zu der Annahme, dass sie diesen Anteil auf 100 Prozent steigern können.

Synthetische Lebensmittel werden nie gesünder sein als das Original

Aus all dem lassen sich mehrere wichtige Schlussfolgerungen ziehen. Erstens werden synthetische Lebensmittel nie gesünder sein als die echten Lebensmittel, die sie imitieren sollen. Zweitens ist eine fleischlose Ernährung für die meisten Menschen nicht ratsam, da pflanzliche Proteine nicht mit tierischen Proteinen identisch sind.

Auch pflanzliche Proteine können Ihren Bedarf an Kollagen nicht ersetzen. Ebenso wenig können pflanzliche Fette die wahrscheinlich essentiellen Fette ersetzen, die in Vollmilchprodukten enthalten sind. Wie bereits erwähnt, besteht das Fett, das bei der Herstellung vieler Fleischalternativen zugesetzt wird, aus billigen Samenölen, die eine Hauptursache für chronische Krankheiten sind, da diese Fette die Mitochondrienfunktion zerstören.

Drittens hat die fanatische Forderung nach künstlichem Fleisch starke geopolitische Gründe, die in der Bevölkerungskontrolle und der Einführung einer Weltregierung wurzeln. Die technokratischen Globalisten, die die künstliche Fleischindustrie zu ihrem eigenen Vorteil finanzieren, nutzen lediglich die vegane Ideologie, die tendenziell fanatischer ist als andere Ernährungstrends.

Wenn Sie gesund sein wollen, müssen Sie sich letztendlich richtig ernähren. Sie können die Gesundheitsprobleme, die durch hochverarbeitete Lebensmittel verursacht werden, nicht durch noch mehr hochverarbeitete Lebensmittel beheben, was bei allen Fleischalternativen der Fall ist. Und wenn wir frei sein wollen und wenn wir Lebensmittelsicherheit und Ernährungssicherheit wollen, müssen wir unsere Bemühungen auf den Aufbau eines dezentralen Systems konzentrieren, das Gemeinden mit Landwirten verbindet, die echte Lebensmittel auf nachhaltige Weise anbauen und diese Lebensmittel vor Ort verteilen.

Quellen und Referenzen

- ¹ [Das BMJ, 2024; 384:e077310](#)
- ² [Alzheimer-Vereinigung, 3. August 2022](#)
- ³ [Cell Metabolism 2023;35\(4\), Zusammenfassung](#)
- ⁴ [YouTube Gravitas-Dokumentationen, Beyond Impossible](#)
- ⁵ [Bohrer, GM. Food Science and Human Wellness Band 8, Ausgabe 4, Dezember 2019, Seiten 320-329](#)
- ^{6, 7} [Wissenschaftliche Berichte 2020; 10: 8161](#)
- ⁸ [Organic Insider 8. Juni 2022](#)
- ^{9, 11, 12} [Animal Frontiers 15. April 2023](#)
- ¹⁰ [Ernährungseinblick 17. April 2023](#)
- ¹³ [Nutrition Insight 9. Dezember 2022](#)
- ¹⁴ [Independent Science News 18. Juni 2019](#)
- ¹⁵ [Impact Report 2019 von Impossible Foods](#)
- ¹⁶ [Quantis, Carbon Footprint Evaluation of Regenerative Weideing at White Oak Pastures, 25. Februar 2019](#)
- ¹⁷ [Civil Eats 19. Juni 2019](#)
- ¹⁸ [Environmental Science and Technology 2015, 6. Okt.;49\(19\):11941-9](#)
- ¹⁹ [Cowboy State Daily 2. Juni 2023](#)
- ²⁰ [BMJ Open 2016; 6:e009892](#)