

## Pressemitteilung

11. Juli 2022

Frankfurt am Main, Deutschland

### Fischprodukte aus Zellkulturen

**Das Berliner Unternehmen Bluu Seafood hat es sich zum Ziel gemacht, Fischprodukte aus Zellkulturen zu entwickeln. Die Applikationen Bioreaktoren von Getinge spielen dabei eine wichtige Rolle.**

Die Weltbevölkerung wird bis 2050 voraussichtlich 10 Milliarden erreichen, die verfügbaren Ressourcen zur Ernährung dieser großen Zahl an Menschen sind jedoch begrenzt. Eine Möglichkeit, diese Herausforderung zu lösen, ist eine Revolution namens zelluläre Landwirtschaft.

„Heute leidet jeder neunte Mensch weltweit an Hunger. Um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, brauchen wir nachhaltigere Ansätze, wie wir Lebensmittel produzieren“, sagt Dr. Petra Hanga, Dozentin für Bioverfahrenstechnik und zelluläre Landwirtschaft am University College London. Eines ihrer Forschungsgebiete umfasst den Bereich Ernährung und gesunde Lebensmittel, wo sie neue Technologien für den Anbau von Fleisch im Labor untersucht.

„Die weltweite Nachfrage nach Fleisch geht nicht zurück und wir brauchen eine langfristige Lösung, bei der die Lebensmittelproduktion weder die Tiere noch die Umwelt schädigt“, sagt Dr. Hanga. „Die zelluläre Landwirtschaft ist ein aufstrebendes Forschungsgebiet, das die Produktion von tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Eiern und Milch mithilfe von Zellkulturen anstelle von lebenden Tieren vorantreibt.“

Das Unternehmen Bluu Seafood hat es sich zum Ziel gesetzt, marktreife kultivierte Fischprodukte aus Zellkulturen zu entwickeln, die sich in Geschmack, Textur und Kochverhalten nicht mehr von „echten“ Fischen unterscheiden. Die Produktion von Fischprodukten aus Zellen bringt zudem weitere Vorteile mit sich. Durch die Kultivierung der Zellen in einer kontrollierten Umgebung in einem Bioreaktor kann sichergestellt werden, dass es keine Umweltgifte, Medikamente oder potenziellen Eindringlinge, wie z. B. Bakterien, gibt.

Die zelluläre Landwirtschaft ist ein spannendes Konzept mit großen Umweltvorteilen, das aber auch zahlreiche Herausforderungen gerade in Bezug auf Finanzierbarkeit, Verfügbarkeit und behördliche Genehmigungen mit sich bringt.

Damit kultiviertes Fleisch und Fisch zu einer kommerziellen Realität im Alltag werden kann, sind umfangreiche Kooperationen erforderlich. Ich glaube, dass diese neue Branche erst in einigen Jahren ihren Durchbruch feiern wird“, sagt Dr. Petra Hanga.

Weitere Informationen zu Cultivated Fish finden Sie auf der Website von Bluu Seafood:  
<https://bluu.bio/how-it-works>

[Weitere Informationen über Dr. Petra Hanga's Forschung >>](#)

[Mehr Informationen über die Applikon Bioreaktoren von Getinge >>](#)

#### **Pressekontakt DACH:**

Sina Zwerger, Director Marketing Communications DACH / Benelux  
Telefon: +49 7222 932-1749  
Email: [sina.zwerger@getinge.com](mailto:sina.zwerger@getinge.com)

#### **Über Getinge**

Wir bei Getinge sind davon überzeugt, dass jede Person und Gesellschaft Zugang zur bestmöglichen Versorgung haben sollte, und bieten daher Krankenhäusern und Life Science Einrichtungen Produkte und Lösungen, welche die klinischen Ergebnisse verbessern und die Arbeitsabläufe optimieren sollen. Das Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Intensivmedizin, kardiovaskuläre Eingriffe, Operationssäle, Sterilgutaufbereitung und Life Sciences. Getinge beschäftigt über 10.000 Mitarbeiter weltweit und die Produkte werden in mehr als 135 Ländern verkauft.