

Kultivierte Fleischeslust

Im Podcast *Food Fak(t)* erklärt Monika Röntgen, wie aus hochwertigen tierischen Stammzellen kultiviertes Fleisch entsteht und was das Mensch und Umwelt bringt

Berlin, 11. Januar 2024. In seinem Podcast *Food Fak(t)* widmet sich Stefan Fak dem nachhaltigen Essen von morgen. Am **12. Januar** erscheint die siebte Folge dieser kulinarischen Kolumne mit dem Gründer der veganen Feinschmeckermarke Lotao,

Mit Wissen und Witz, Tempo und Neugierde beleuchtet der Host gemeinsam mit seinen Gäst:innen aus der Lebensmittelbranche unterschiedliche Aspekte fairer Food-Konzepte – brodelnde Meinungsvielfalt inklusive.

Folge 7: „Fleisch ist Handarbeit“

So jedenfalls für Dr. Monika Röntgen: Die Veterinärmedizinerin entwickelt am Institut für Nutztierbiologie (FBN) Dummerstorf aus tierischen Stammzellen kultiviertes Fleisch. Als Ziel treibt sie an, tier- und umweltschonend tierische Eiweiße für die menschliche Ernährung zu erzeugen. Wie entsteht aus Stammzellen eine strukturierte Zellmasse, die Menschen in Zukunft als Mett schmeckt? Welches Fleisch dient bei der Erzeugung als Vorbild und gibt es irgendwann Steaks aus dem 3D-Drucker? In der aktuellen Food Fak(t)-Folge nimmt die leidenschaftliche Wissenschaftlerin Hörende mit auf eine Reise in die Zelle. Packend beschreibt sie, wie sie und ihr Team die fettarmen Proteinlieferanten zum Wachsen bringen. Denn wie sein tierisches Idol wächst kultiviertes Fleisch aus sich vermehrt habenden Zellen – laut Röntgen einer der Vorteile gegenüber pflanzlichen Alternativprodukten, die zig Arbeitsschritte zur Entstehung benötigen.

Leitmotiv Food Fak(t): Knorpelfisch und Myzelbulette

Wonach schmeckt Luftprotein? Schließt milchfreier Käse den Magen? Wer entscheidet über ethische Vertretbarkeit eines kultivierten Produktes und ist Fastfood automatisch Mast-Food? Gemeinsam mit Expert:innen und Vorreiter:innen aus dem Lebensmittelkosmos forscht Risolier und Genussmensch Fak nach überzeugenden Ernährungsentwürfen und tischt Überraschendes auf.

Tacheles am Tisch: Gastgeber Stefan Fak will`s genau wissen

Stefan Fak ist ein kulinarisches Trüffelschwein, das sich kritisch, experimentell und leidenschaftlich mit unterschiedlichen Lebens- und Lebensmittelkonzepten auseinandersetzt. Sein Erfahrungsschatz und seine Offenheit machen ihn zum idealen Sparringpartner für einen auditiven Deep Dive.

Food Fak(t) hält für Zuhörende Informationen bereit, die sie an anderer Stelle nicht bekommen. „Ich will in meinem Podcast das Ende von Greenwashing und Blabla einläuten“, beschreibt der Wiener Berliner knapp, was ihn antreibt. „Ich forsche nach Lösungen für philanthropische Nahrungskonzepte, stelle provokante Fragen und schärfe hoffentlich das Bewusstsein für ein faires Miteinander – zu Tisch und überall sonst.“

Pressekontakt

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg
Tel.: 040/4130 96-15 und -28 ▪ Mail: muhme@borgmeier.de / alpert@borgmeier.de

Informationen zu Host und Produktion:

Food Fak(t) wird produziert von Matthias Mückshoff.

Für Redaktion und Marketing zeichnet ein crossmediales Kommunikationsteam von Borgmeier PR Hamburg und Caspering Berlin verantwortlich.

Zu hören auf allen gängigen Podcast-Kanälen wie zum Beispiel auf [Spotify](#)

Die Marke: [Lotao.com](#)

Die Welt des Reis: [Risolier.com](#)

Die Social Media Präsenz: [Food Fak\(t\) auf Instagram](#)

Über die Gästin

Monika Röntgen studierte Veterinärmedizin, promovierte und machte ihren Fachtierarzt in Physiologie. Nach fast zwei Dekaden am Institut für Veterinär-Physiologie an der Freien Universität Berlin und ihrer Habilitation wechselte sie 2004 zum [Forschungsinstitut für Nutztierbiologie \(FBN\) Dummerstorf](#). Dort leitet sie seit über 10 Jahren die Abteilung „Wachstum und Entwicklung“ und ist der Entwicklung hochwertigen kultivierten Fleisches auf der Spur.

Pressekontakt

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg
Tel.: 040/4130 96-15 und -28 ▪ Mail: muhme@borgmeier.de / alpert@borgmeier.de