

Steak aus dem Labor, Butter aus Luft - Mahlzeit Zukunft?

Ein Stück Fleisch aus einem Zellkultur-Start Up, welches ebenso gut schmeckt wie ein Weiderind. Weltweit arbeiten Forscher:innen in vielen Ländern daran, Fleischstücke in Zellkulturen zu züchten. Versprochen wird viel, möglicherweise viel zu viel? Aber für Milch und Butter wird noch eine Kuh benötigt. Wahrscheinlich nicht mehr lange, wo die erste "Butter" jetzt sprichwörtlich aus Luft gemacht wurde. Stichwort: Urban Farming - spart Wasser, braucht keine Pflanzenschutzmittel und produziert Gemüse 365 Tage im Jahr. Die Investitionskosten sind enorm hoch und nur wenige Betriebe haben die letzten Jahre finanziell überlebt, außer sie verkauften Edel-Erdbeeren für 5 Euro das Stück! Was bringt die Zukunft der Landwirtschaft bei uns auf den Tisch und wie weit ist die Technologie wirklich?

Information

Kursdauer:	1,5 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Kursgebühr gefördert 40,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Einkommenskombination
Zielgruppe:	Landwirt:innen, Winzer:innen und alle am Thema interessierte Personen.

Verfügbare Termine

05.03.2026 17:30, Gols

Ort	Gols
Beginn	05.03.2026 17:30
Ende	05.03.2026 19:00
Örtlichkeit	Jacky's Mühle, Scheunengasse 10, 7122 Gols
Information	Eva Ulram, Tel 02167/2551-15, eva.ulram@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013359
Trainer:in	Doktor Fritz Treiber
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland