



INSTITUTE OF CULINARY ART®

Institute of Culinary Art · Valluhner Straße 1 · 19246 Zarrentin am Schaalsee

Informations-Handout: Wissenschaft für den Wert des Fleisches.

Ein Projekt der ICA Laboratories des Institute of Culinary Art

Das Institute of Culinary Art: Impulsgeber für die Foodservice-Branche

Das Institute of Culinary Art ist eine führende deutsche Organisation zur Förderung von Fachwissen, Kompetenzen und Nachwuchskräften in der gesamten Foodservice-Industrie. Mit einem einzigartigen Netzwerk, das Top-Entscheider entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft bis zum Konsumenten – vereint, fördert das ICA Innovationen, Qualität und Nachhaltigkeit.

Die ICA Laboratories, der Forschungsarm des Instituts, widmen sich der wissenschaftlichen Erforschung und Entwicklung innovativer Lösungen für eine gesunde, nachhaltige und weltweit zugängliche Ernährung. Sie stehen für höchste wissenschaftliche Standards und praxisrelevante Ergebnisse.

Das Projekt: Wissenschaft für den Wert des Fleisches. Ist Fleischkonsum tatsächlich ungesund?

Der öffentliche Diskurs über Fleischkonsum ist zunehmend von polarisierten Meinungen, medialem Druck und ideologischen Kampagnen geprägt. Oft fehlt eine faktenbasierte, differenzierte Betrachtung, die den tatsächlichen Nährwert von Fleisch und seine kulturelle sowie evolutionäre Bedeutung würdigt.

Die ICA Laboratories starten daher eine umfassende, internationale und evidenzbasierte Studie, um die wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Grundlagen des Fleischkonsums objektiv zu analysieren. Unter Mitwirkung führender internationaler Wissenschaftler (u.a. Prof. Johnston, Prof. Mente, Prof. Stanton, Prof. Leroy) werden:

- Belastbare Daten aus renommierten Quellen (DACH, FAO, Global Dietary Database, GOAL Sciences etc.) ausgewertet.
- Internationale Studien (NutriRECS, PURE etc.) kritisch beleuchtet.
- Der tatsächliche Beitrag von Fleisch zur Nährstoffversorgung (Proteine, B12, Eisen etc.) dargestellt.
- Populäre Anti-Fleisch-Narrative (WHO/IARC, GBD, Blue Zones) wissenschaftlich dekonstruiert und Fehlinterpretationen aufgezeigt.
- Die Rolle von „Normen-Investoren“ analysiert, die den Diskurs beeinflussen.
- Die evolutionäre Bedeutung von Fleisch für die Menschwerdung beleuchtet.

Ziel: Schaffung einer belastbaren, wissenschaftlichen Grundlage zur Versachlichung der Debatte und zur fundierten Verteidigung des Wertes von Fleisch – basierend auf Evidenz, nicht auf Meinung.

Dabei versteht sich die Studie nicht als Plädoyer gegen pflanzenbasierte Ernährung, sondern als ein Beitrag zur Versachlichung der Debatte auf Basis objektiver Daten – unabhängig von ideologischen Positionen.

Wissenschaftliche Neutralität als Grundlage Ziel der Studie ist ausdrücklich keine Abwertung alternativer Ernährungsformen wie vegetarischer oder veganer Ernährung. Vielmehr soll durch eine faktenbasierte, unabhängige Analyse aller verfügbaren Daten eine sachliche und ausgewogene Diskussion auf Augenhöhe ermöglicht werden. Nur durch wissenschaftlich fundierte Vergleiche lassen sich die jeweiligen Vor- und Nachteile unterschiedlicher Ernährungsweisen fair beurteilen.





INSTITUTE OF CULINARY ART®

Institute of Culinary Art · Valluhner Straße 1 · 19246 Zarrentin am Schaalsee

Was bedeutet die Studie für mich: Politiker

- **Grundlage für evidenzbasierte Ernährungspolitik:**
Erhalten Sie unabhängige und internationale Daten zur sachlichen Bewertung von Fleischkonsum und Ernährungstrends – jenseits medialer Narrative.
- **Versachlichung öffentlicher Diskurse:**
Tragen Sie mit belastbaren Informationen zur Deeskalation emotional geführter Debatten bei und fördern Sie faktenbasierte Entscheidungsprozesse.
- **Balance von Nachhaltigkeit und Versorgungssicherheit:**
Nutzen Sie die Erkenntnisse zur Entwicklung realistischer Strategien, die sowohl Umweltaspekte als auch Nährstoffversorgung und Kulturerbe berücksichtigen.
- **Unterstützung regionaler Wertschöpfung:**
Stärken Sie durch die Studienergebnisse gezielt das Handwerk, die Landwirtschaft und regionale Lebensmittelproduktion – mit wissenschaftlicher Rückendeckung.

Kontakt & Weitere Informationen

Dieses Projekt ist Chefsache und wird auf höchster Ebene im ICA betreut.

Für detaillierte Informationen und einen vertraulichen Austausch steht Ihnen als Ansprechpartner zur Verfügung:



Gerhard Bruder
Gründer und Präsident
Institute of Culinary Art

+49 173 72 23 13 3
gerhard.bruder@institute-culinary.de

