



## **Leonardo DiCaprio investiert in Mosa Meat und Aleph Farm, um die Entwicklung von nachhaltig kultivierten Fleisch voranzutreiben**

*DiCaprio wird als Investor und Berater Teil zweier Vorreiter in der Herstellung von Fleischalternativen*

**MAASTRICHT, Niederlande und REHOVOT, Israel, 22. September 2021** – Der Umweltaktivist und Oscarpreisträger Leonardo DiCaprio investiert in [Mosa Meat](#) und [Aleph Farms](#). Beide Firmen sind dafür bekannt, Fleisch direkt aus Tierzellen zu gewinnen. Mosa Meat präsentierte 2013 den ersten zellkultivierten Hamburger und Aleph Farms feierte 2018 und 2021 Erfolge mit zellkultivierten Steaks.

Leonardo DiCaprio sieht in seinem neuen Projekt die Möglichkeit, sein Engagement für die Umwelt auszuweiten: “Unsere Ernährung zu verändern ist einer der Schlüssel, um die Klimakrise zu bekämpfen. Mit ihren neuen Wegen der Fleischproduktion, eröffnen Mosa Meat und Aleph Farm innovative nachhaltige Wege, um den Wunsch des Konsumenten nach Fleisch zu erfüllen. So lösen beide eines der größten aktuellen Probleme der Fleischindustrie. Darum freue ich mich als Investor und Berater ein Teil dieser zwei Erfolgsgeschichten zu werden, die zellkultiviertes Fleisch für den Endverbraucher zugänglich machen werden.”

Die globale Fleischindustrie hat einen enormen negativen Einfluss auf die Umwelt und es wird erwartet, dass der weltweite Fleischkonsum [bis 2050 um 40-70%](#) zunimmt. Durch das Kultivieren von Fleisch kann die Umwelt geschont werden, ohne dass der Konsument auf selbiges verzichten muss. Experten gehen davon aus, dass der Markt für zellkultiviertes Fleisch, als Teil der größeren [Proteinumstellung, bereits 2030 einen Wert von 25 Milliarden US-Dollar](#) einnehmen wird.

Mosa Meats Geschäftsführer, Maarten Bosch, freut sich über die Zusammenarbeit mit dem neuen prominenten Investor: “Leonardo DiCaprios Bemühungen, die Welt zu verbessern, passen sehr gut zu unserer Mission bei Mosa Meat. Daher freuen wir uns, ihn als Berater und Investor begrüßen zu dürfen. Gemeinsam werden wir die jetzige aber auch zukünftige Generationen mit nachhaltigem Fleisch versorgen.”

“Als engagierter Umweltaktivist, wird Leonardo DiCaprio ein Teil unseres Beraterstabs und Teams von Spitzeninvestoren sein. Unser Team arbeitet hart daran, die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche voranzubringen und wir freuen uns daher sehr mit Leo jemanden an unserer Seite zu haben, der diese Vision teilt”, ergänzt Aleph Farms, Geschäftsführer Didier Toubia.

Der positive Einfluss, den zellkultiviertes Fleisch auf die Umwelt hat, ist beachtlich: Laut einer unabhängigen [Life Cycle Analysis Studie](#) hat diese Herstellungsweise 92 Prozent weniger Einfluss auf das Klima als die industrielle Fleischproduktion. Auch die Luftverschmutzung geht um 92 Prozent zurück und es wird 95 Prozent weniger Platz und 78 Prozent weniger Wasser verbraucht. Freigewordene Flächen, die nicht mehr für die industrielle Fleischherstellung Verwendung finden, könnten dann zum Beispiel neu begrünt werden. Das wäre sehr förderlich für das Klima. Eine andere Möglichkeit wäre, die freien Flächen zum Anbau von Getreide oder anderen Nahrungsmitteln zu nutzen. Außerdem verringert sich durch die automatisierten und sterilen Prozesse beim Kultivieren von Fleisch das Risiko von Verunreinigungen. Im Umkehrschluss bedeutet das auch, dass eine Zufütterung von Antibiotikum, welche heutzutage zum Beispiel durch Massentierhaltung noch ein großes Problem darstellt, nicht mehr nötig ist.

### **Über Mosa Meat**

Mosa Meat ist eine internationale Technologiefirma, die darauf spezialisiert ist echtes Fleisch nachhaltig zu produzieren. Die Mosa Meat Gründer haben 2013 den weltweit ersten zellkultivierten Hamburger vorgestellt. Das Fleisch wurde dabei aus Kuhzellen gewonnen. Seit der Gründung 2016 arbeitet Mosa Meat daran Fleisch herzustellen, das Konsumenten überzeugt und gleichzeitig weder Tier noch Umwelt schadet. Mosa Meats diverses und wachsendes Team verfolgt gemeinsam die Mission die weltweite Lebensmittelindustrie zu revolutionieren. Mosa Meat ist ein privates Unternehmen mit Sitz in Maastricht in den Niederlanden. Unterstützt wird es unter anderem von Blue Horizon, M Ventures, Bell Food Group, Nutreco und Mitsubishi Corporation. Folgen Sie Mosa Meat gerne auf [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) und [Instagram](#) oder besuchen Sie [mosameat.com](https://www.mosameat.com), um mehr über das Unternehmen und seine Mission zu erfahren. Presse findet gebündelte Informationen im [Mosa Meats Press Kit](#).

### **Über Aleph Farms**

Aleph Farms stellt Rindersteaks aus nicht genetisch modifizierten Zellen einer lebenden Kuh her. Dabei wird keinem Tier geschadet und der negative Einfluss auf die Umwelt deutlich reduziert. Gegründet wurde das Unternehmen 2017 von Didier Toubia, The Kitchen Hub der Strauss Group, und Professor Shulamit Levenberg von der Fakultät für Biomedizintechnik am Technion – dem Israelischen Institut für Technologie. Aleph Farms hat seinen Hauptsitz in Israel und verfügt über ein globales Netzwerk erstklassiger Investoren, darunter L. Catterton, DisruptAD (ADQ), BRF, Thai Union und Cargill. Im Dezember 2018 entwickelte das Unternehmen das erste zellkultivierte Steak. Im Jahr 2021 folgte dann das erste zellkultivierte Ribeye-Steak. Aleph Farms Vision ist es, jedem eine ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Für weitere Informationen besuchen Sie [www.aleph-farms.com](https://www.aleph-farms.com).

### **Medienkontakt**

[press@mosameat.com](mailto:press@mosameat.com)

Presse findet gebündelte Informationen im [Mosa Meats Press Kit](#).