

# Lachs aus dem 3D-Drucker

Denken wir an vegetarische und vegane Fleischalternativen, so wissen wir, dass der derzeitige Markt für jeden Geschmack etwas bereithält. Von Burger über Bratwurst bis hin zum klassischen Block Tofu freut sich das pflanzliche Herz über ein breites Sammelsurium. Aber wie schaut es eigentlich mit Fisch aus? Aufgrund der zunehmenden Verschmutzung der Weltmeere reichern sich Schwermetalle und Mikroplastik in Frischfisch an – das verdirbt dem einen oder anderen Fischliebhaber gehörig den Appetit.

Da können wir von Glück reden, dass es Start-ups wie **Revo Foods** gibt, die sich der Thematik des umwelt- und tiergerechten Fischgenusses widmen.

Schon der Name setzt sich mit der Situation unserer grätigen Wasserbewohner auseinander. Lesen wir REVO von hinten nach vorn, ergibt sich das Wort OVER, was zu einem weiteren Schlagwort der Fischthematik führt, nämlich der Überfischung der Meere (*engl. Overfishing*), denn jährlich werden mehr als 80.000.000 t Fisch aus dem Meer geholt! Es ist längst an der Zeit, den Rückwärtsgang einzulegen.

Vor zwei Jahren entstand die Idee zu Revo Foods, und somit machten sich Robin Simsa und sein Team auf die Suche nach der perfekten Rezeptur für Fischalternativen. Das Know-how des Teams hinsichtlich „Cultured Meat“, 3D-Druck und Lebensmitteltechnologie machen das möglich. Richtig gelesen: Fischalternativen aus dem 3D-Drucker. Dabei werden die Lebensmittelinhaltsstoffe zu einem gelartigen Material gemischt und mithilfe von Druck und Temperatur in eine bestimmte Form gebracht, sodass das Erscheinungsbild und die Textur möglichst naturgetreu sind. Mit eigener 3D-Food-Print-Technologie stellt Revo Foods somit ein perfektes, umweltfreundliches Imitat von Räucherlachs her.

Wie sieht's mit den Inhaltsstoffen aus? Fisch ist vor allem dafür bekannt, dass er uns mit Omega-3-Fettsäuren und Protein versorgt. Der Lachs von Revo Foods beinhaltet als Hauptzutat Erbsenprotein, wodurch der Lachs 6 g Protein auf 100 g enthält. Weitere Inhaltsstoffe sind Algenextrakte und pflanzliche Öle, die dafür sorgen, dass ein Omega-3-Anteil von 1 % im Endprodukt zu finden ist. Diese Angaben können auf jeden Fall mit herkömmlichem Lachs mithalten. Das bisherige Feedback von über 1000 Tester\*innen zum Geschmack ist natürlich vielfältig, aber zu einem Konsens kommen alle: Es schmeckt fischig!

Revo Foods sammelt auch ein paar Umweltpunkte: Bei der Produktion fallen 75 % weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen an, 50 % weniger Platz wird benötigt und 50 % weniger Wasser verbraucht. Ob vegan oder nicht: Wer die Umwelt schützen, aber auf „Fisch“ nicht verzichten möchte, findet damit eine passende Alternative.

Ein Blick in die Zukunft: Derzeit werkelt Revo Foods noch an der perfekten Rezeptur für „Thunfisch“, Sashimi-Produkte und – abseits von 3D – an Aufstrichen. Das Feinschmeckerherz darf also gespannt sein.

Übrigens: Den Lachs von Revo Foods findet ihr derzeit im Wirt und im Adlerhof in Wien! Ausprobieren!

[www.revo-foods.com](http://www.revo-foods.com)

Erstellt von **Anna-Lena Ricker, MSc** auf Basis eines Interviews mit **Dr. Robin Simsa, CEO Revo Foods**