

Pressemitteilung

4. November 2025

Wacker Chemie AG
Corporate Communications
Gisela-Stein-Straße 1
81671 München, Germany
www.wacker.com

WACKER bringt Wachstumsfaktor FGF-2 Food für Cultivated Meat auf den Markt

- Frei von tierischen Bestandteilen, produziert nach Lebensmittelstandard der Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Schlüsselprotein für Kostenreduktion und Skalierbarkeit in der alternativen Fleischherstellung
- Erste Chargen bereits verfügbar

München – WACKER bringt den biotechnologisch hergestellten Wachstumsfaktor „Recombinant bovine FGF-basic Food“, kurz FGF-2 Food, auf den Markt, der speziell für den Einsatz in der Produktion von Cultivated Meat (kultiviertem Fleisch) entwickelt wurde. Erste Chargen sind bereits verfügbar und die Auslieferung beginnt im vierten Quartal 2025.

„FGF-2 ist ein essenzieller Wachstumsfaktor für die Zellkultivierung in der Herstellung von Cultivated Meat. Mit unserer biotechnologischen Lösung bieten wir eine verlässliche und skalierbare Alternative zu bisherigen Produkten – und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Etablierung nachhaltiger Proteinquellen“, sagt Mathias Wiedemann, Leiter von Biosolutions, der Life-Science-Sparte von WACKER.

FGF-2 Food ist ein hochgereinigter Wachstumsfaktor, der mikrobiell (fermentativ) hergestellt wird, frei von tierischen Bestandteilen. Er wurde gezielt für die Lebensmittelanwendung entwickelt und erfüllt die strengen Qualitätsstandards der GFSI. In der Zellkultur spielt FGF-2 Food eine zentrale Rolle, indem er die Zellteilung, besonders von Muskel- und Bindegewebszellen, fördert und eine vorzeitige Differenzierung verhindert. Es können nun Zellkulturmedien ohne bisher gängige tierische Bestandteile wie fötales Kälberserum eingesetzt werden.

Das macht diesen Wachstumsfaktor essenziell für die Produktion von Cultivated Meat.

Cultivated Meat steht für eine nachhaltige, tierfreundliche und ressourcenschonende Alternative zur konventionellen Fleischproduktion. Der Markt wächst rasant – über 170 Unternehmen weltweit arbeiten an Lösungen auf diesem Gebiet. FGF-2 Food ist ein Schlüsselprotein für die Kostenreduktion und Skalierbarkeit dieser Technologie. Inhaltsstoffe für Zellkulturmedien waren bisher nur in Pharmaqualität und in geringen Mengen erhältlich. WACKER kann als erster Hersteller für kommerzielle Anwendungen nutzbare Mengen in Lebensmittelqualität liefern.

Für Cultivated Meat gibt es bereits Zulassungen in den USA, Singapur und in Großbritannien. In Europa und Asien laufen Zulassungsverfahren, unter anderem durch Aleph Farms, ein Unternehmen, mit dem WACKER seit 2021 kooperiert, um Produktionsprozesse und Lieferkettenlösungen für den Markt weiterzuentwickeln.

Der Rollout des FGF-2 von WACKER konzentriert sich zunächst auf die USA. Die Märkte in Asien und Europa folgen im kommenden Jahr.



Quelle/Source: Wacker Chemie AG

WACKER Biosolutions arbeitet an einem Portfolio von Wachstumsfaktoren, Medienproteinen und Peptiden für den Einsatz in der Produktion von Cultivated Meat, echtem Fleisch, das durch die

Kultivierung von Tierzellen in einer kontrollierten Umgebung erzeugt wird und eine nachhaltige und humane Alternative zur herkömmlichen Fleischproduktion darstellt. (Quelle: Wacker Chemie AG)

Hinweis: Alle Bilder können Sie unter der folgenden Adresse abrufen: www.wacker.com/presseinformationen

Diese Presseinformation enthält in die Zukunft gerichtete Aussagen, die auf Annahmen und Schätzungen der Unternehmensleitung von WACKER beruhen. Obwohl wir annehmen, dass die Erwartungen dieser vorausschauenden Aussagen realistisch sind, können wir nicht dafür garantieren, dass die Erwartungen sich auch als richtig erweisen. Die Annahmen können Risiken und Unsicherheiten bergen, die dazu führen können, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich von den vorausschauenden Aussagen abweichen. Zu den Faktoren, die solche Abweichungen verursachen können, gehören u. a.: Veränderungen im wirtschaftlichen und geschäftlichen Umfeld, Wechselkurs- und Zinsschwankungen, Einführung von Konkurrenzprodukten, mangelnde Akzeptanz neuer Produkte oder Dienstleistungen und Änderungen der Geschäftsstrategie. Eine Aktualisierung der vorausschauenden Aussagen durch WACKER ist weder geplant noch übernimmt WACKER die Verpflichtung dafür.

Weitere Informationen

Manuela Dollinger

Media Relations

Tel. +49 89 6279-1629

Manuela.Dollinger@wacker.com

Unternehmenskurzprofil

WACKER ist ein global tätiges Unternehmen mit hoch entwickelten chemischen Spezialprodukten, die sich in unzähligen Dingen des täglichen Lebens wiederfinden. Die Bandbreite der Anwendungen reicht vom Fliesenkleber bis zum Computerchip. Das Unternehmen verfügt weltweit über 27 Produktionsstätten, 21 technische Kompetenzzentren und 46 Vertriebsbüros. Mit rund 16.600 Beschäftigten hat WACKER im Geschäftsjahr 2024 einen Jahresumsatz von rund 5,7 Mrd. € erwirtschaftet.

WACKER arbeitet in vier operativen Geschäftsbereichen. Die Chemiebereiche Silicones und Polymers bedienen mit ihren Produkten (Silicone, polymere Bindemittel) die Automobil-, Bau-, Chemie-, Konsumgüter- und Medizintechnikindustrie. Der Life-Science-Bereich Biosolutions ist auf biotechnologisch hergestellte Produkte wie Biopharmazeutika und Lebensmittelzusatzstoffe spezialisiert. Der Bereich Polysilicon stellt hochreines Polysilicium für die Halbleiter- und Photovoltaikindustrie her.

www.wacker.com

Follow us on   
