

Was kostet das Essen auf meinem Tellerchen?

Des Schweizers zweitliebstes Fleisch nach dem Schwein ist Geflügel. Wer dafür lieber wenig zahlt, geht zum Discounter, wer tiefer in die Tasche greifen mag, weil ihm Lebensmittel von hohem Standard wichtig sind, nimmt das Bio-Huhn. Welcher Preis aber ist der tatsächliche? Der Kostendeckende? Eine andere Sicht auf Lebensmittelpreise am Beispiel Poulet.

von Christine Schnapp

Am 10. Oktober 2017 kostete ein ganzes Poulet bei Denner 5,95 Fr./kg (Aktion), im Coop-Online-shop sowie bei Aldi 7,50 Fr./kg und bei Le Shop (Migros) 9,49 Fr./kg. In der Metzgerei Hornecker in Zürich Albisrieden hingegen schlägt ein Hühnchen am selben Tag immerhin mit 14 Fr./kg zu Buche, und auf dem Bio-Bauernhof Wendelin im aargauischen Niederwil kostet ein Poulet, das tiergerecht gezüchtet wird, 22,50 Fr./kg.

Viele normalverdienende Kundinnen und Kunden wollen wenig Geld für Lebensmittel ausgeben. Allerdings musste Aldi Deutschland diesen Mai erfahren, dass es offenbar eine untere Schmerzgrenze gibt. Nachdem der Discounter 600-Gramm-Steaks für 1,99 Euro ins Angebot aufnahm, reagierten auf Facebook Tausende von Kunden mit grosser Empörung. Lebensmittel hätten einen Wert, fanden sie, erst recht, wenn es Tiere seien. Das müsse man am Preis merken. Damit liegen die Empörten natürlich richtig, bloss was ist eigentlich ein adäquater Preis für ein Lebensmittel? Oder anders gefragt, welche Kosten müssen einberechnet werden, damit man den tatsächlichen Preis eines Lebensmittels beisammen hat?

Was wir nicht zahlen beim Zahlen

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat auf diese Fragen eine eindrückliche Zahl als Antwort. Sie hat nämlich berechnet, welche Kosten bei

der Herstellung von konventionellen Lebensmitteln (nicht biologisch produzierte) nicht gedeckt sind. Laut der FAO sind jährlich 2100 Milliarden US-Dollar an Kosten für Umweltschäden sowie 2700 Milliarden US-Dollar an sozialen Mehrkosten nicht abgedeckt. Doch wie kommen diese enormen Summen zusammen? In diesen Zahlen einberechnet ist zum Beispiel der Preis für die durch Monokulturen übernutzten Böden, die Verschmutzung von Gewässern durch Düng- und Pflanzenschutzmittel, das Aussterben von Tier- und Pflanzenarten, die Klimaveränderungen wegen des Einsatzes von fossilen Brennstoffen, das Leiden von Tieren in Tierfabriken und die nicht gedeckten Löhne, die eigentlich erwirtschaftet werden müssten, damit alle Bauern von ihrer Arbeit leben könnten. Weil diese Aufwendungen nicht auf die Konsumenten abgewälzt oder nach dem Verursacherprinzip verteilt werden, ist es möglich, die Lebensmittelkosten tief zu halten. So gibt heute ein durchschnittlicher Schweizer Haushalt jährlich 6,8 Prozent des Budgets für Lebensmittel aus sowie 4,7 für Konsumationen in Restaurants und Take-aways; 1960 waren es noch etwa 30 Prozent.

Was bedeutet das nun aber für den Preis eines Poulets? Aldi, Denner, Migros, Coop und Co. gehören mit ihren Preisen zu denjenigen, die in der Kette vom Mastbetrieb bis zur Theke in Kauf nehmen, dass ungedeckte Kosten entstehen. Dafür können sie das Fleisch zu einem Preis anbieten, den viele Kunden zu

zahlen bereit sind. Der Metzger, der für ein Poulet immerhin 14 Franken verlangt, schlägt offenbar noch Beträge darauf, die die Discounter einsparen können oder wollen. Weniger Konsumenten sind bereit, für ein Kilogramm Poulet – wie für das vom Wendelin-Hof – 22,50 Franken zu zahlen. Wer es aber tut, hat mit diesem Preis laut den Produzenten die allermeisten Kosten gedeckt, die bei der Zucht von einem Kilogramm Huhn entstehen. Ein Bio-Huhn lebt 70 bis 77 Tage und damit länger als ein Masthuhn, das bereits nach höchstens 42 Tagen geschlachtet wird. 35 Tage länger leben bedeutet auch mehr fressen, zudem ist Biofutter teurer als konventionelles. Die Wendelin-Hühner haben bedeutend mehr Fläche zur Verfügung als Batterie-hühner; ihre Weiden müssen zudem immer wieder verschoben werden, damit sie sich von den Hühnerbeinchen erholen können, was mehr Personalaufwand nach sich zieht. Und Personal kostet. Keine Kosten fallen hingegen für die Reinigung des Trinkwassers an, weil auf dem Bio-Hof weder umweltbelastend gedüngt wird, noch die Tiere mit Antibiotika behandelt werden, weil dies nach Bio-Standard nicht zulässig ist.

Diejenigen Konsumentinnen und Konsumenten, die für ihre Lebensmittel den tatsächlichen Preis bezahlen möchten, müssten sich also wohl konsequent mit biologisch produzierten Lebensmitteln eindecken. ■



Rechenbeispiele

Wer weitere Beispiele berechnen möchte, um die tatsächlichen Kosten von bestimmten Lebensmitteln zu ermitteln, kann dies auf der Webseite der Kampagne «Nature & More» tun. «Nature & More» ist ein Angebot von Eosta («where ecology meets economy»), einem internationalen Distributeur für frisches und ehrliches Bio-Obst und -Gemüse. Den Kostenrechner von «Nature & More», der auf den Zahlen der FAO basiert, hat Eosta gemeinsam mit dem weltweiten Dachverband der biologischen Landbaubewegung IFOAM – Organics International kreiert.

www.natureandmore.com/de