



Wahre Kosten

Vom 31.7.-05.08.2023 werden in allen deutschen PENNY Märkten neun Produkte zu den sogenannten „wahren Kosten“ angeboten. Das ist eine zeitlich begrenzte Aktion, die auf einer seit 2020 bestehenden Kooperation zwischen PENNY und Forscher:innen der Universität Greifswald sowie der Technischen Hochschule Nürnberg beruht – und der Umwelt zugutekommt.

Was sind wahre Kosten?

Unsere Lebensmittel haben von der Erzeugung bis hin zum Verkauf soziale und ökologische Auswirkungen, z.B. durch den Ausstoß von Stickstoff und Treibhausgasen oder den Einsatz von Pestiziden. Diese Auswirkungen spiegeln sich bisher nicht im Verkaufspreis wider, kosten unsere Gesellschaft aber indirekt Geld – weil sie z.B. den Klimawandel und somit Extremwetterereignisse fördern, für deren Schäden wir wiederum alle mit erhöhten Steuer- oder Versicherungsgeldern zahlen. Rechnet man diese Kosten zu den normalen Produktionskosten von Lebensmitteln hinzu, so kommt man auf die „wahren Kosten“.

Was ist der Beitrag von Penny?

Zur Ermittlung der wahren Kosten haben wir mehrere PENNY Produkte aus konventioneller und ökologischer bzw. tierfreier Erzeugung miteinander verglichen. Dabei ist es unser Ziel, Transparenz über die Folgekosten unseres Konsums zu schaffen und so die Diskussion über die Kosten und die ökologischen und gesellschaftlichen Folgen der Lebensmittelproduktion um einen Aspekt zu erweitern. Eine erste Kampagne zu den wahren Kosten von Lebensmitteln gab es bereits im Sommer 2020 in unserem Nachhaltigkeits-Erlebnismarkt „PENNY Grüner Weg“ in Berlin. Mit der aktuellen deutschlandweiten Kampagne gehen wir nun den nächsten Schritt und rufen exemplarisch wahre Kosten an unseren Kassen ab.

Wer hat die Berechnungen durchgeführt?

Die Berechnungen hat ein Team der Universität Greifswald und der Technischen Hochschule Nürnberg durchgeführt. Die Projektleitung hatten dabei Prof. Dr. Tobias Gaugler und Dr. Amelie Michalke, die seit einigen Jahren im Rahmen des BMBF Forschungsprojekts „HoMaBiLe“ sowie dem EU-Projekt „FOODCoST“ an den externen Kosten der Landwirtschaft forschen. Das Forschungsfeld erfreut sich mittlerweile sowohl an akademischem als auch medialem und gesellschaftlichem Interesse.

Wissenschaftliche Veröffentlichungen rund um das Team Gaugler und Michalke finden Sie [hier](#).

Wie wurden die Berechnungen durchgeführt?

Die Berechnung der wahren Kosten erfolgt produktgenau über die Methode des „True Cost Accounting“, das sich hauptsächlich in zwei Schritte gliedert.

(1) Im ersten Schritt werden die Menge an ausgestoßenen Schadstoffen und Emissionen sowie der Ressourcenverbrauch erhoben und deren Auswirkungen in Wirkungskategorien gegliedert. Für die Mengenaufstellung der Emissionen, Schadstoffe und Ressourcen werden Lebenszyklusanalysen (auch Ökobilanzen genannt) der verschiedenen Lebensmittel erstellt. Dabei werden alle Prozesse betrachtet, die bis hin zur Prozessierung der Produkte stattfinden – beim veganen Schnitzel zum Beispiel der Prozess, der aus Weizeneiweiß ein Schnitzel macht. Die Methodik der Lebenszyklusanalysen hilft dabei, die verschiedensten Emissionen, Schadstoffe und Ressourcen in 18 Wirkungskategorien zu gliedern und auf eine Einheit zu berechnen. Diese können in vier Bereiche gruppiert werden:

- **Gesundheit** (Ozonabbau, Bildung photochemischer Oxidantien, Ionisierende Strahlung, Humantoxizität, Feinstaubbildung). Der Schaden an der Gesundheit wird dabei also **nicht** nach dem Konsum ungesunder Lebensmittel bemessen, sondern nach dem Ausstoß gesundheitsschädlicher Substanzen während der Produktion.
- **Wasser** (Meeresökotoxizität, Süßwasser-Eutrophierung, Süßwasser-Ökotoxizität, Meeres-Eutrophierung).
- **Boden** (städtische Bodennutzung, landwirtschaftliche Bodennutzung, terrestrische Ökotoxizität, terrestrische Versauerung).
- **Klima** (Klimaveränderung)

Bei dieser Mengemessung wird zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln unterschieden. Denn im Bio-Landbau ist zum Beispiel der Einsatz von künstlichen Düngemitteln oder Pestiziden verboten, was sich positiv auf die dabei entstehenden ökologischen Folgen auswirkt.

(2) Im zweiten Schritt werden diese quantifizierten Wirkungen mit ihren Schadenskosten monetär bewertet, also in Geldwerte übersetzt. Für die monetäre Bewertung des Schadens, der innerhalb der 4 Schadenskategorien Wasser, Boden, Klima und Gesundheit anfällt, werden Schadenskostenfaktoren genutzt, die ökonomische Auswirkungen der Schäden beschreiben. Diese werden zum Beispiel vom Umweltbundesamt erhoben.

Wichtig dabei ist, dass diese Methodik dem „wahren Preis“ der Lebensmittel zwar näherkommt, diesen aber nicht vollumfänglich abdeckt. Sowohl die Lebenszyklusanalysen (1) als auch die Kostenberechnung (2) sind mit Unsicherheiten und Annahmen behaftet: Nicht alle versteckten Kosten sind bekannt, weshalb in die Preisgestaltung weitere Parameter einfließen könnten. Deshalb stellt das True Cost Accounting eher eine Annäherung an die wahren Preise dar – die „wahren Kosten“ sollen aber aufzeigen, wo negative Effekte vermieden oder kompensiert werden müssten.

Ergebnisse der Berechnungen aller neun Produkte.

	Bezeichnung	Grammatur in g	Verkaufs- preis aktuell	Wahre Kosten Aufschlag (absolut) ¹	Wahre Kosten Aufschlag (%) ¹	Wahre Kosten Verkaufspreis ¹
Bio	Naturgut Bio-Fruchtjoghurt	400	1,19	0,37	31	1,56
	Naturgut Käsescheiben	180/200	2,19	1,51	69	3,70
	Naturgut Bio-Mozzarella	200	1,29	0,63	49	1,92
	Naturgut Bio-Würstchen	160/200	3,29	2,07	63	5,36
Konventionell	PENNY Zukunftsbauer Fruchtjoghurt	400	1,19/0,99 ²	0,45	38/45	1,64/1,44
	Lindenhof Maasdamer Scheiben	300	2,49	2,35	94	4,84
	SAN FABIO Mozzarella	200	0,89	0,66	74	1,55
	Mühlenhof Wiener	400	3,19	2,82	88	6,01
	FOOD FOR FUTURE Vegane Schnitzel	200	2,69	0,14	5	2,83

¹gültig: 31.07.–05.08.2023

² regulärer Verkaufspreis kann je nach Region variieren

Wie wurden die Produkte ausgewählt?

Die Produkte wurden gemeinsam mit der Nachhaltigkeitsabteilung von PENNY, der Geschäftsleitung und mit unterstützender Beratung der Forscher:innen der Universität Greifswald sowie der Technischen Hochschule Nürnberg ausgewählt.

Müssten Bio-Produkte eigentlich günstiger sein als konventionelle?

Die aktuellen Marktpreise von Bio-Lebensmitteln sind in der Regel höher als die der konventionellen Alternative. Gleichzeitig sind die Schadenskosten ökologisch produzierter Lebensmittel geringer. Die Differenz zwischen wahren Kosten und dem Verkaufspreis ist damit bei Bio-Lebensmitteln kleiner. Schon jetzt bilden sie Folgekosten aus ihrer Produktion eher ab, weil umweltschädliche Praktiken vermieden werden. Die Preisgestaltung von Lebensmitteln ist jedoch komplex. Unser Ziel ist es, Transparenz über die Folgekosten unseres Konsums zu schaffen und so den Kund:innen sowie der Politik eine Orientierung für nachhaltigeren Konsum zu geben. Zusätzlich soll ein Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung des Lebensmittelsektors geschaffen werden.

Baut PENNY das Angebot an Bio- und veganen Lebensmitteln weiter aus?

Neben vielen weiteren Produkten haben wir mit unserer Bio-Eigenmarke Naturgut und unserer veganen Eigenmarke FOOD FOR FUTURE bereits heute eine große Auswahl an Lebensmitteln aus ökologischer bzw. tierfreier Herstellung im Sortiment und werden dieses weiter ausbauen.

Was passiert mit den Mehreinnahmen?

Die Mehreinnahmen kommen komplett dem Projekt Zukunftsbauer zur Steigerung der Energieeffizienz in landwirtschaftlichen Betrieben zugute. Das Projekt Zukunftsbauer ist eine Kooperation von PENNY und der Molkerei Berchtesgadener Land.

Hinweise zur Berechnung der wahren Kosten einzelner Produkte.

Fruchtjoghurt (bio und konventionell)

Da verschiedene Sorten Fruchtjoghurt in einem sogenannten Mischkarton verkauft werden, haben wir für die

Zucker- und Fruchtanteile der verschiedenen Sorten Durchschnitte über alle Sorten verwendet. Diese haben wir entsprechend der Sortenanteile im Mischkarton gewichtet.

Naturgut Käsescheiben

Innerhalb der Käsesorten kommen Unterschiede der wahren Kosten vor allem aufgrund des unterschiedlichen Milchverbrauchs für die Erstellung der Käsesorten zustande. Da die Bio-Käsescheiben ebenso in einem Mischkarton verkauft werden, können wir hier diese Unterschiede nicht für jede Sorte einzeln aufzeigen. Generell gilt jedoch: Je härter der Käse, desto mehr Milch wird für die Herstellung benötigt und desto höher sind die wahren Kosten.

Naturgut Bio-Würstchen

Auch die Bio-Würstchen werden in einem Mischkarton verkauft. Deshalb haben wir den wahren Preis für Geflügel-, Schweine- und Rinderwürstchen ermittelt und wieder einen entsprechend der Anteile im Karton gewichteten Durchschnitt berechnet. Dabei ist anzumerken, dass vor allem Rindfleisch den durchschnittlichen Preis nach oben treibt.

FOOD FOR FUTURE Vegane Schnitzel

Das einzig vegane Produkt der Kampagne hat trotz konventioneller Herstellung den niedrigsten Preisaufschlag von allen Produkten. Dies liegt daran, dass die Produktion von tierischen Lebensmitteln viel komplexer ist und dabei zunächst Pflanzen für die Fütterung der Tiere hergestellt werden müssen, bevor das eigentliche Produkt entstehen kann. Grundsätzlich gilt, dass pflanzliche Lebensmittel deutlich geringere Auswirkungen auf die Umwelt haben.

Werden bei PENNY zukünftig alle Produkte teurer?

Nein. Der Verkauf zum Wahre Kosten-Preis beschränkt sich auf die ausgewählten neun Produkte und auf den Zeitraum vom 31.07.-05.08.2023. Danach sind alle Produkte wieder gewohnt PENNY-günstig.

Verzichtet PENNY jetzt auf Sonderangebote?

Nein. Wir werden auch weiterhin Kostenvorteile, die wir erzielen, an unsere Kund:innen weitergeben.

Wo finde ich weitere Informationen zu True Cost Accounting?

Weitere wissenschaftliche Informationen gibt es [hier](#).

Kontakt

E-Mail: presse@rewe-group.com

Tel.: 0221-149 1050

Wissenschaftlicher Kontakt: info@wahre-preise.de