

Das „HoMaBiLe“-Projekt: Was müssen unsere Lebensmittel kosten? Erkenntnisse und Forderungen aus dem Forschungsprojekt

Pressegespräch am 19.9.2024, München



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



BMBF-Forschungsinitiative
zum Erhalt der Artenvielfalt

Was müssen Lebensmittel kosten?



HoMaBiLe

How much is the dish?



Agenda

- 1. True Cost Accounting**
- 2. Wahre-Kosten-Kampagne 2023**
- 3. Von der Wissenschaft in die Praxis**
- 4. Das Online-Tool Bio-Speiseplan**
- 5. Closing the Gap**

Das Forschungsprojekt

1. True Cost Accounting

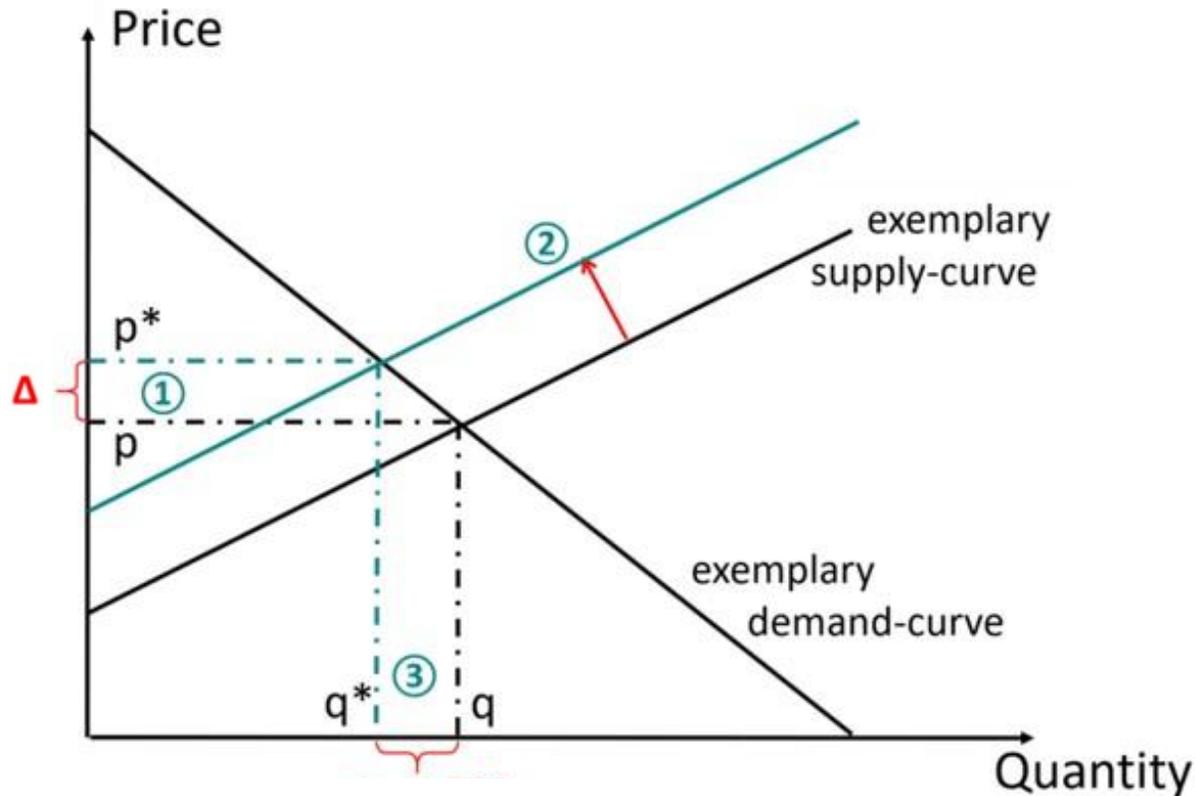
- Theorie
- Ergebnisse
- Gesundheitsfolgekosten
- Weiterführende Themengebiete

2. Wahre-Kosten-Kampagne 2023

True Cost Accounting

Theorie: Wirtschaftlicher Hintergrund

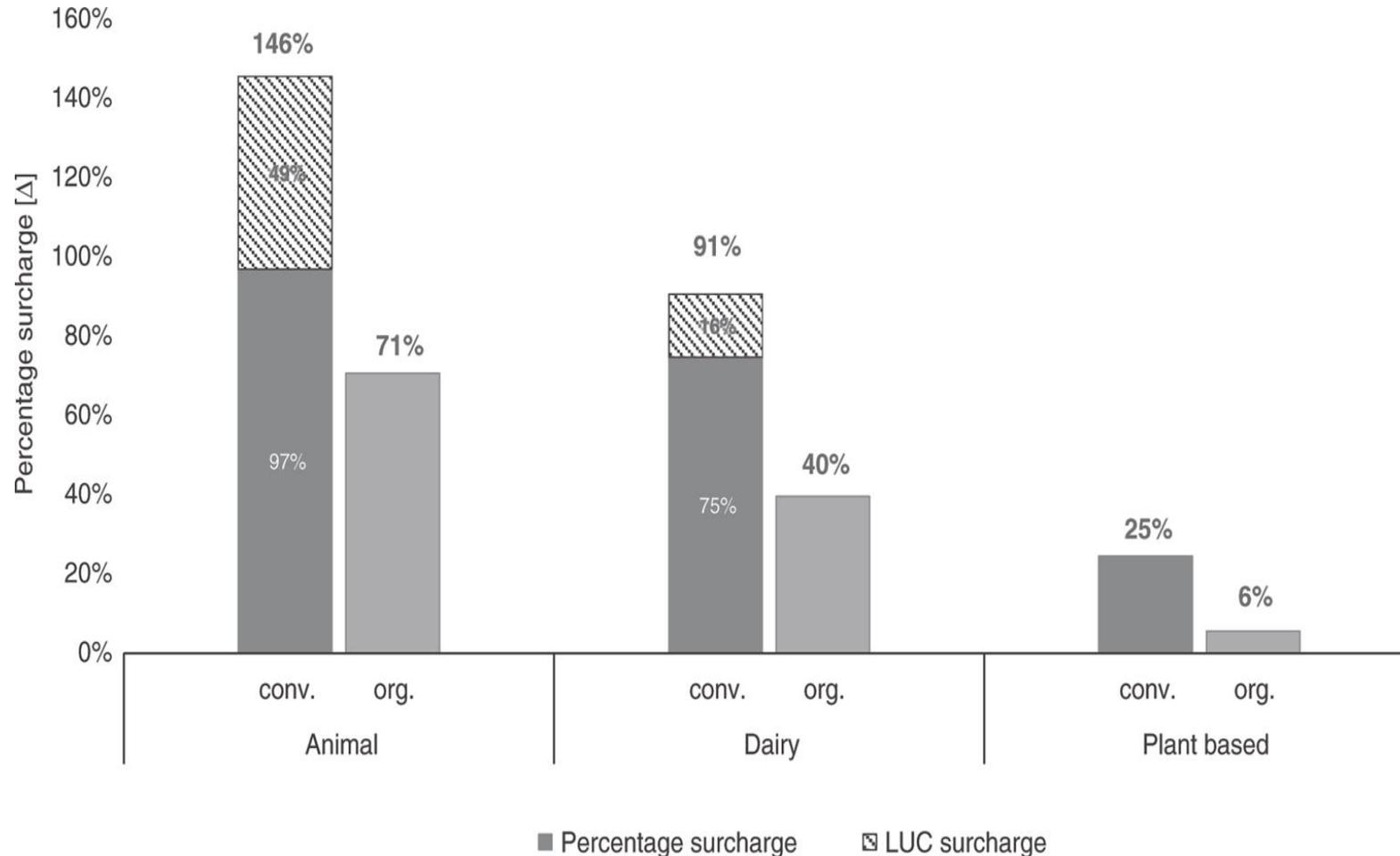
Internalisierung: Effekte am Markt



Potenzial:

- Preis-induzierte **Veränderung** von **Nachfragemustern**
- **Reduzierung** landwirtschaftlich verursachter ökologischer und sozialer **Schäden**

Pflanzliche Produkte haben die geringsten externen Kosten



- **Tierische Produkte**, insbes. **Fleisch**, haben **wesentlich höhere externe Kosten** als pflanzliche Lebensmittel
- **Ökologische Produkte** haben durchschnittlich **geringere ökologische Folgekosten-aufschläge** als konventionelle Produkte

Pieper, M., Michalke, A., Gaugler, T., 2020. Calculation of external climate costs for food highlights inadequate pricing of animal products. Nature Communications 11, 6117.

Michalke, A., Köhler, S., Messmann, L., Thorenz, A., Tuma, A., Gaugler, T., 2023. True cost accounting of organic and conventional food production. Journal of Cleaner Production 408, 137134.

Einfluss von Über- und Unterkonsum auf Gesundheitskosten



- **Starker Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch mit hohen Gesundheitskosten**
- **Geringe Zufuhr von Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten und Obst führt zu hohen Gesundheitskosten**

Tierwohl: „Aktuelle vorherrschende Form der Intensivtierhaltung untragbar“



Podiumsdiskussion im Rahmen der Biofach 2023

- Bolko Zencominerski, **Veterinärmediziner**
- Daniela Schmid, Leitung des Bereichs „Mensch und Umwelt“ bei **Tollwood**
- Prof. Dr. Tobias Gaugler, **Ressourcenökonom**
- Prof. Dr. Kerstin Schlägl-Flierl, Mitglied des **Deutschen Ethikrates**

„Insgesamt bestand **Konsens** darüber, dass die aktuell vorherrschende Form der Intensivtierhaltung sowohl aus **ethischer und veterinärmedizinischer Perspektive untragbar** als auch aus ökonomischer Sicht nicht zukunftsfähig ist.“

Wahre-Kosten-Kampagne 2023



Überblick der Wahre-Kosten-Kampagne bei PENNY 2023

- 31. Juli bis 5. August 2023
- 9 Produkte
- 16 Umweltfaktoren
 - 4 Kategorien: Klima, Gesundheit, Boden, Wasser
- Spende an „Zukunftsbauer“: 375.000 Euro

Wissenschaftliche Auswertung

- **Umfrage** mit 2.255 Teilnehmern vor und nach der Kampagne
- **Auswertung der Verkaufszahlen:** Kampagnenwoche und Vorwoche im Vergleich
- **Medien & Stakeholderanalyse:** >1.200 Artikel



3.70 € für löchrigen Käse?!

Und für die Umwelt.

Jedes Produkt hat **Auswirkungen auf die Umwelt**. Für unseren Naturgut Bio-Maasdamer könnt ihr diese jetzt bis zum **5.8.2023** mit dem „**Wahre-Kosten-Preis**“ ausgleichen. Die Differenz von **1.51 €** geht an unser **Projekt Zukunftsbauer**, das wir gemeinsam mit der Molkerei Berchtesgadener Land umsetzen. Zusätzlich erhöhen wir den Spendenbetrag um **50.000 €**.

inkl. 1.51 wahre Kosten

3.70
~~2.19~~

bis 05.08.

Erfahrt mehr auf [penny.de/wahrekosten](https://www.penny.de/wahrekosten)

*Berechnung durch die Universität Greifswald und die Technische Hochschule Nürnberg.

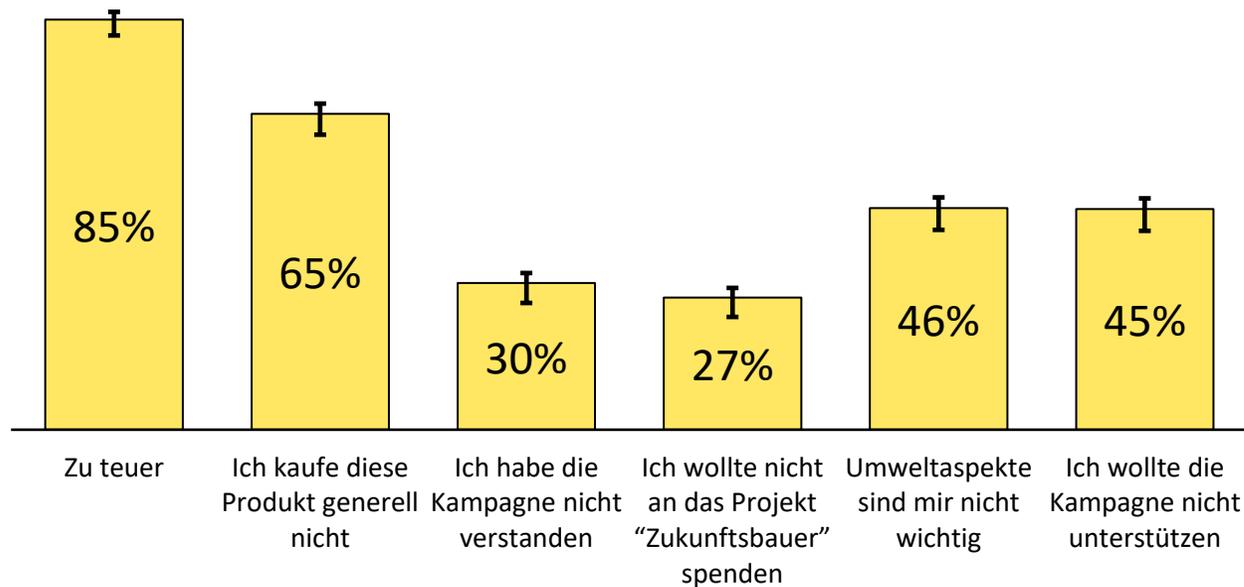


Kaufentscheidungen der Konsumierenden

Gründe für den Nichtkauf von Produkten

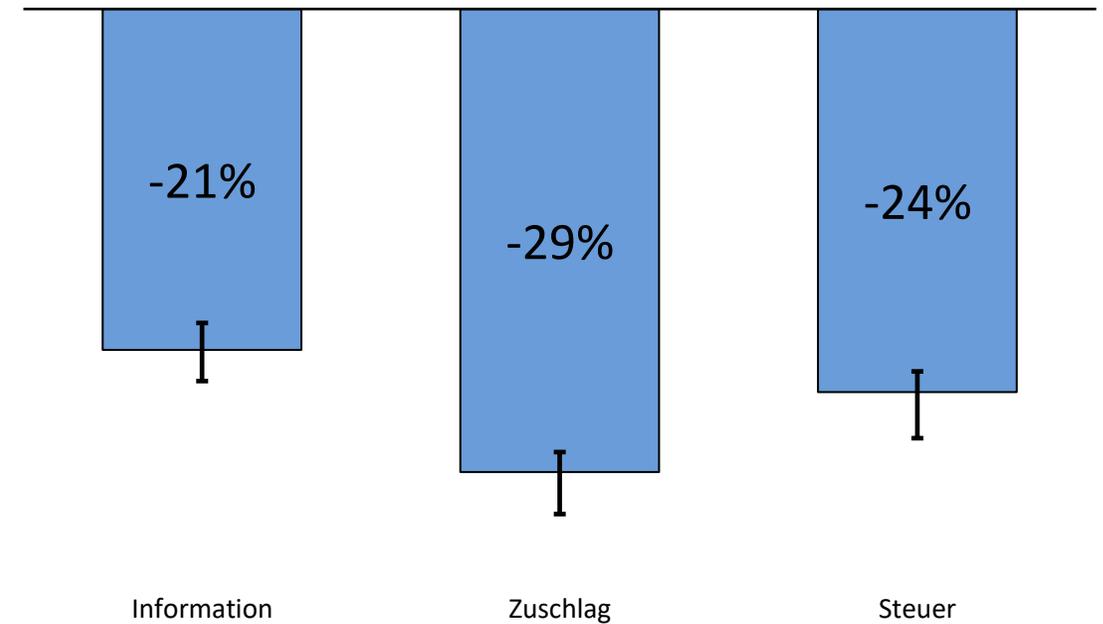
Mindestens mäßig wichtig (%)

■ Alle
(n = 523)



Prozentualer Vergleich der Befragung vor und nach der Aktionswoche

■ Alle
(n = 2,255)



Von der Wissenschaft in die Praxis

Zweimal Baden oder eine
Avocado essen?

Was Sie auch tun, der
Wasserverbrauch ist gleich.
Wasser



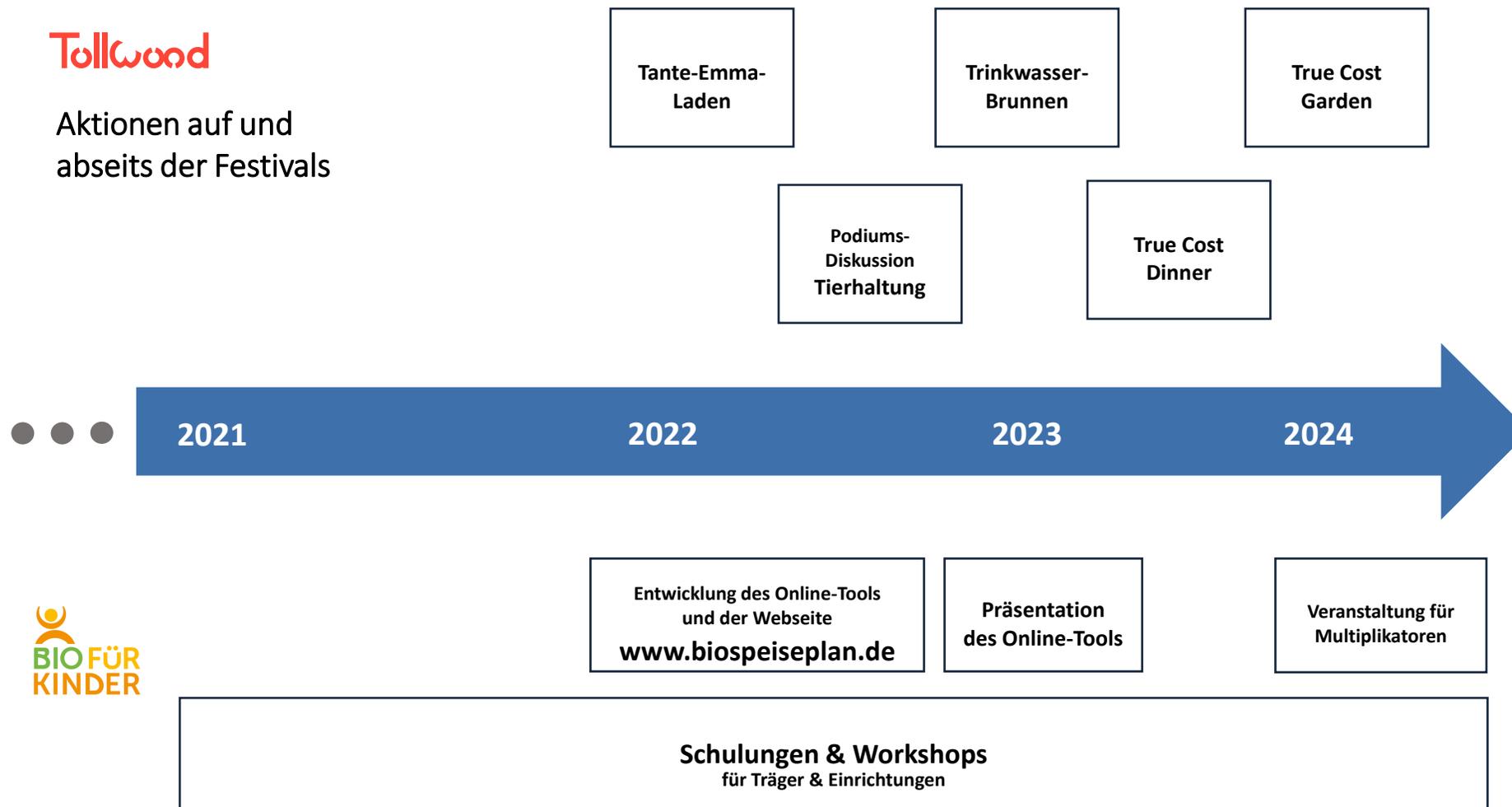
Forschung ganz praktisch

- 1. Meilensteine im Projekt**
- 2. Das Online-Tool Bio-Speiseplan**
- 3. Blick in die Zukunft**

Meilensteine im Projekt

Tollwood

Aktionen auf und
abseits der Festivals



Tante-Emma-Laden

Sommer
2022



© Alexander Scharf



© Ingmar Wein



© Allegra Engler

Trinkwasserbrunnen & Installation

Sommer
2023



© Alexander Scharf



True Cost Garden

Sommer
2024



© Ingmar Wein



© Alexander Scharf

Podiumsdiskussion: Der wahre Preis von Tierwohl



Klimaherbst: True Cost Dinner

Oktober
2023



© Alexander Scharf



Online-Tool: Entwicklung

- Rezeptentwicklung durch Expert:innen



Edith Gätjen
Oecotrophologin



Sabine Johantoberens
Diätassistentin



Stefan Brandel
Küchenmeister

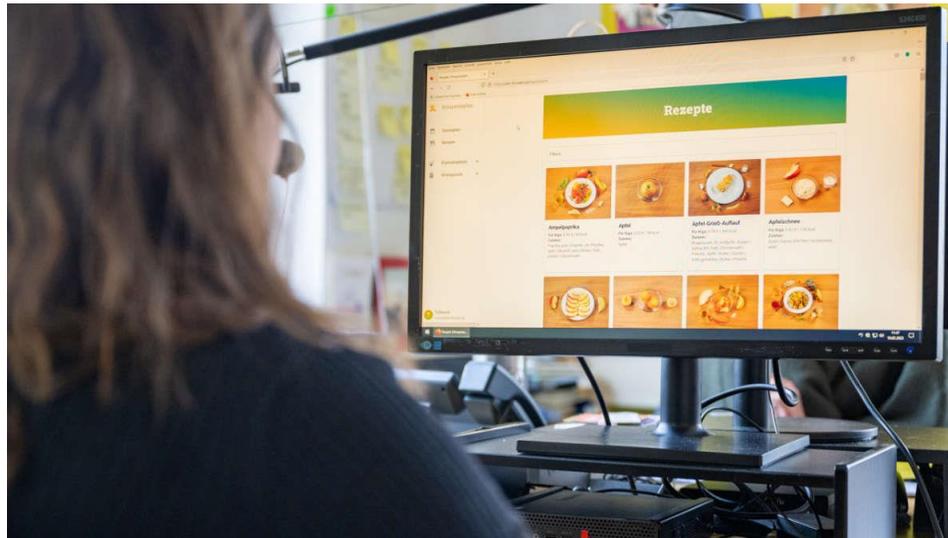
- Programmierung externe Dienstleister

Der Bio-Speiseplaner: Livegang & Präsentation

Februar
2023



Der Bio-Speiseplaner – Blick ins Tool



www.biospeiseplan.de

Mein Speiseplan
Name Ihrer Einrichtung

W 37-2024 09.09 - 14.09 | **W 38-2024 16.09 - 21.09** | W 39-2024 23.09 - 28.09 | W 40-2024 30.09 - 05.10 | W 41-2024 07.10 - 12.10

Aktuelle Woche 38-2024
Gesamtkosten: 8,00 €

Montag
16.09.2024

Tageskosten 0,90 €

Vollkorn Spirelli 16
Tomaten-Gemüse-Soße mit Kidneybohnen
Gurkensalat

16 glutenhaltiges Getreide
Vollkornportiongröße: 50 g

0,76 € 0,90 € 1,08 € 1,44 € 1,62 €
212 kcal 368 kcal 439 kcal 288 kcal 659 kcal

Dienstag
17.09.2024

Tageskosten 1,96 €

Kartoffel-Erbesen-Plätzchen 12 16
Tomatensalsa
Blumenkohl überbacken
Eisbergsalat
Leichte Joghurtsoße

10 Milch
12 Ei
16 glutenhaltiges Getreide
19 Sellerie
20 Senf
Vollkornportiongröße: 8 g

3,6 g Protein
7,2 g Kohlenhydrate
3,9 g Fett
3,6 g Ballaststoffe
0,6 g Salz
75,7 g Sonstige pro 100 g

3,6 g Protein
6,4 g Kohlenhydrate
6,7 g Fett
1,9 g Ballaststoffe
0,4 g Salz
91,6 g Sonstige pro 100 g

Veranstaltung für Multiplikatoren



Schulungsprogramm für Träger & Einrichtungen



Das Schulungsangebot von Bio für Kinder

Folgende Workshops stehen Ihnen aktuell zur Verfügung:

Einführung in das neue Online Tool

Hier erfahren Sie, wie Sie der Biospeiseplaner im Küchenalltag unterstützen kann.

Nachhaltige Verpflegung in Kita und Schule

Wie müssen wir uns ernähren, um auch künftigen Generationen ein lebenswertes Leben auf diesem Planeten zu ermöglichen?

Speiseplanung unter der Lupe

Hier stellen wir küchenpraktische Fragen. Wir nehmen Rezepte und Rezepturen, aber auch komplette Gerichte und Wochenspeisepläne unter die Lupe.

Klima- und umweltbewusst essen in der Schule

In diesem Workshop erfahren Sie, wie Schulen ihre Mensa nachhaltiger gestalten und die Umstellung sinnvoll und erfolgreich angehen können.

Kochen mit Getreide und Hülsenfrüchten

Getreide und Hülsenfrüchte bringen Vielfalt und Abwechslung auf den Teller und bereichern jeden Speiseplan.

Kinder unter 3 Jahren im Blick

Der Tisch ist reich gedeckt. Doch was bekommen die ganz Kleinen?

Allergien und Unverträglichkeiten

Eine Herausforderung - nicht nur für die Köchen!



Ein Blick in die Zukunft...

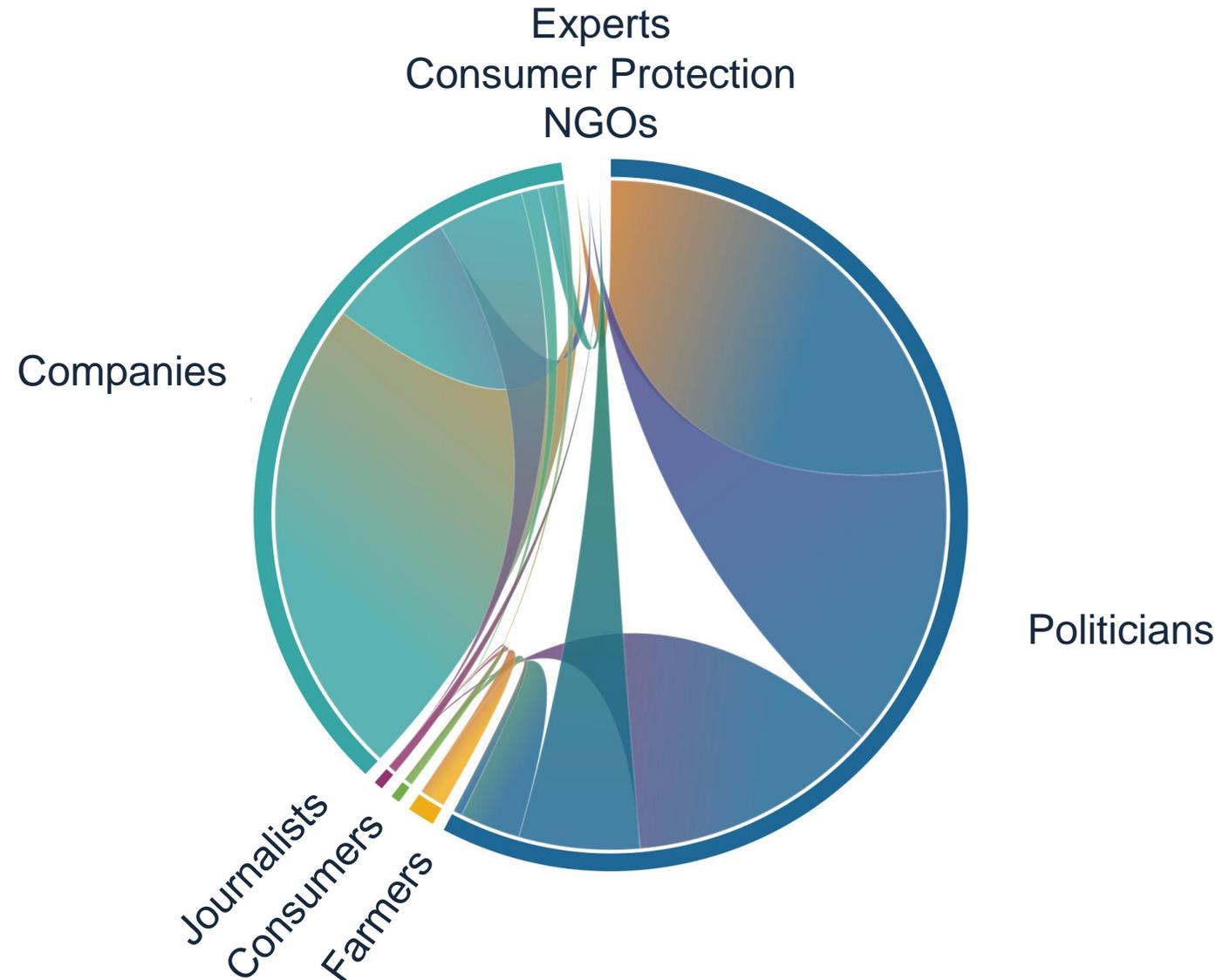
- Verstetigung des Projekts *Bio für Kinder*
- Weiterentwicklung und Ausbau von Bio-Speiseplaner & Schulungsprogramm
- Geographische Reichweite erweitern



Closing the Gap



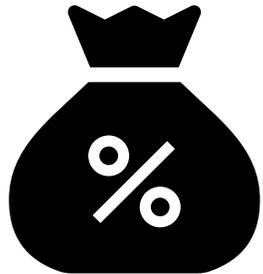
Verantwortung bei Politik und Unternehmen?



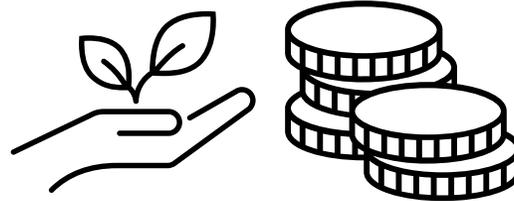
- Chor Diagramm zeigt Beziehung zwischen Stakeholderaussagen und Verantwortungszuweisung
- **Hohe Verantwortung bei Politik und Unternehmen** gesehen

Stein et al., 2025: Chord Diagramm, welches die Zusammenhänge zwischen den Kommunikatoren und Rezipienten von Verantwortungszuschreibungen darstellt. ; N = 230

HoMaBiLe – was folgt daraus?



- Anpassung der Mehrwertsteuer



- Ökosystemleistungen honorieren



- Klare Regelungen und Schulungen für Kitas und Schulen

Oebel, B., Stein, L., Michalke, A., Stoll-Kleemann S., Gaugler, T., 2024. Towards True Prices in Food Retailing: The Value Added Tax as an Instrument Transforming Agri-Food Systems. Sustainability Science.

Stein, L., Michalke, A., Gaugler, T., Stoll-Kleemann, S., 2024. Sustainability Science Communication: Case Study of a True Cost Campaign in Germany. Sustainability 16, 3842.

Ökonomie muss auch die ökologische und soziale Wahrheit sprechen!

Prof. Dr. Tobias Gaugler & Lennart Stein, M.Sc.
Tollwood GmbH & Daniela Schmid