



## Wert des Lebens. Lebenswert

**Wie bemisst man den Wert eines Lebens?  
Ist es die Summe dessen, was man auf-  
wendet? Ist es das Futter? Der Transport?  
Die Handarbeit? Alles zusammen? Oder  
etwas anderes? Ethische Gesichtspunkte?  
Die Knappheit? Wie erklären sich die unter-  
schiedlichen Preise auf dem Markt?**



**Warum kostet dasselbe einmal mehr  
und einmal weniger? Wie viel muss man  
verdienen, um sich gut und gesund ernähren  
zu können? Und wieso kostet ein Lebens-  
mittel vom anderen Ende der Welt  
weniger als das aus dem Nachbardorf?  
Eine Annäherung aus mehreren  
Perspektiven. Wertfrei. Aber nicht wertlos.**

*Text: Markus Gasser • Illustrationen: Eva Pils*

ÖSTERREICHS BELIEBTESTE SPEISE IST DAS WIENER SCHNITZEL. Mehr als 30 Stück davon konsumiert jeder Mensch in Österreich pro Jahr laut Statistik. Was ist ein Schnitzel wert? 1,90? 14,90? Mehr? Weniger? Betrachten wir das Schnitzel aus verschiedenen Perspektiven und versuchen wir eine Annäherung. Zuerst: Kalb oder Schwein? Nachdem das Schweinefleisch mit einem Verbrauch von jährlich ca. 36 kg pro Österreicher mit Abstand das beliebteste Fleisch ist (Rind *nur* ca. 12 kg), nehmen wir ein Schweinschnitzel. Dazu – klassisch – einen Kartoffelsalat. Messer und Gabel bereit? Fangen wir an.

Was ist ein Schwein wert? Geht man vom reinen *Materialwert* des Tieres aufgrund der chemischen Zusammensetzung des Körpers aus (also Wasserstoff, Sauerstoff, Calcium, Natrium usw.), dann ergibt sich ein Wert von ungefähr 15 Euro. Ein Mensch *kostet* circa 12 Euro. Das hat der US-Biochemiker Donald T. Forman von der Northwestern University errechnet. Der Biochemiker Harold J. Morowitz von der Yale-Universität hingegen ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die komplexen Verbindungen, die sich aus den chemischen Elementen im Körper ergeben, einen viel höheren Wert haben, nämlich ca. sechs Millionen Dollar. 15 Euro vs. Millionen von Dollar? Das ergibt keinen Sinn. So kommen wir nicht weiter.

Betrachten wir die landwirtschaftliche Produktion. Das meiste Schweinefleisch stammt aus Mastbetrieben. Diese kaufen meist Ferkel ein, mästen sie und verkaufen sie weiter an Schlachtbetriebe. Einem konventionellen Mastbetrieb bleiben ca. 20 Euro pro Schwein – wenn die Preise gut stehen. Wenn die

Preise für Futter am Weltmarkt schlecht sind, kann es sogar passieren, dass der Betrieb draufzahlt. Ein Bio-Betrieb verdient ca. 40 Euro pro Tier. Die Preise beim Bio-Fleisch sind relativ stabil. Im Schnitt leben die Tiere bei beiden etwa sechs Monate bis zur Schlachtung. Sie müssen pro Tag etwa 800 g an Gewicht zulegen, damit ein Ferkel in vier Monaten von 30 kg auf das Schlachtgewicht von 120 kg kommt. Andernfalls wird das Futter teurer als die Einnahmen. Der Preis für ein Kilo Schweinefleisch aus einem konventionellen Mastbetrieb liegt in etwa bei 1,50 Euro, beim Bio-Schwein um die 3,70 Euro.

Wie soll ein Betrieb auf diese Weise (über-)leben? In beiden Fällen kann es nur eine Strategie geben: Möglichst viele Tiere in möglichst kurzer Zeit. Eine schwierige Situation für die Bauern. Das Risiko ist groß und für den Betrieb bleibt pro Tier nicht viel mehr übrig als der chemische Materialwert aus Donald T. Formans Berechnung. Was müsste anders sein? Vielleicht der Faktor Zeit?

Der Faktor Zeit ist offensichtlich wesentlich für den Wert eines Tieres. Schnell sein heißt, mehr Umsatz zu erzielen (was aber noch lange keinen höheren Verdienst für den Bauern bedeutet). Es gibt allerdings durchaus Modelle, wo mehr Zeit auch zu mehr Wert führt. Zum Beispiel bei Norbert Hackl vom Biohof LaBonca. Er ist einer der Pioniere in der Steiermark (und wahrscheinlich weit darüber hinaus), die von der konventionellen Mast auf eine Zucht mit langsamem Wachstum (also zehn bis zwölf statt sechs Monate) und hofeigener Schlachtung umgestellt hat. Bei ihm leben die Tiere wie im Paradies: riesige Freilaufflächen, Suhltümpel, bestes Bio-