

## Warum sind Brötchen so teuer?

Bäcker aus Harburg und Umgebung rechnen in der Harburger Rundschau vor, wie sie ihre Preise kalkulieren. Von Andreas Schmidt

Harburg/Schwiederstorf. Der Einkauf auf dem Harburger Wochenmarkt war ein wenig schockierend. Da orderte der Reporter beim Käsestand köstlichen Scheibenkäse. 61 Cent musste er für 100 Gramm bezahlen - das reichte locker für zwei leckere Brötchen. Also auf zum Brotwagen, zwei Brötchen bestellt. "Zwei Weltmeister bitte!" - "Bitte sehr, macht einen Euro."

Beim Brötchenbelegen kamen Fragen auf: Moment mal, zwei Brötchen sind teurer als der Aufschnitt, der sie schmackhaft macht? Ein Brötchen für 50 Cent? Das waren doch vor gar nicht allzu langer Zeit fast eine schöne D-Mark. Warum sind die Brötchen so teuer? Warum kostet ein Brötchen, das gerade mal 70 Gramm wiegt, so viel?

Besuch beim Dorfbäcker "Der Brotkorb" in Schwiederstorf. Es ist 11 Uhr, und bei Lennart Ziesemer (46) fegen ein Stift und ein Geselle die Backstube. "Ich beschäftige 30 Mitarbeiter in Schwiederstorf, Neu Wulmstorf, Neuenfelde und Neugraben", sagt der Bäckermeister. Auch auf den Wochenmärkten in Harburg, Wilhelmsburg, Kirchdorf und Neugraben ist er präsent.

"Jede Bäckerei ist ein Energiefresser", sagt Lennart Ziesemer auf die Frage, warum die Brötchen so teuer sind. Und der Strom wird ja immer teurer. "Ich muss die Teiglinge bei 250 Grad backen und bei minus 20 Grad einfrieren, das frisst Strom." Und dann die Benzinkosten: Jeden Tag gehen bei den Lieferfahrten 60 Liter Diesel drauf.

Kommen wir zum Mehl: Bereits im November 2006 musste der Bäckermeister fünf Euro mehr für den Doppelzentner berappen. Jetzt sind noch mal drei Euro fürs Weizen- und zwei Euro fürs Roggenmehl hinzugekommen. Zehn Kilo Weizenmehl kosten 3,50 Euro, 300 Gramm Backmittel 1,32 Euro, 200 Gramm Salz 0,38 Cent und 500 Gramm Hefe 50 Cent. Hinzu kommen 30 Cent für Fett und Zucker - macht sechs Euro bei zehn Kilo Mehleinsatz. Damit kann der Bäcker 300 einfache Brötchen backen. Der reine Materialeinsatz pro Brötchen, das Lennart Ziesemer für 30 Cent anbietet, liegt also bei zwei Cent. Warum dann 28 Cent Aufschlag?

"Als Handwerksbäcker muss ich ein reichhaltiges Sortiment anbieten, deshalb muss ich eine Mischkalkulation machen. Ich brauche die Brötchen-Preise, um andere Artikel günstig anzubieten", sagt der Meister. Will sagen: Die Grobbäckerei (Brot und vor allem Brötchen) subventioniert die Feinbäckerei (Kuchen und Torten).

Auch die Diplomkauffrau und Agrarökonomin Franziska Wedemann (43), Geschäftsführerin des gleichnamigen Back-Hauses (95 Mitarbeiter), erklärt den Brötchenpreis betriebswirtschaftlich: "Der reine Wareneinsatz ist nur ein kleiner Kostenfaktor bei der Brötchenproduktion." Hinzu kommen: Herstellungskosten (Lohn und Energie), Maschinenabnutzung, Vertriebskosten (Lohn für Verkäufer und Fahrer), Fahrzeugkosten, Laden-, Verwaltungs- und Entsorgungskosten, und der Unternehmensgewinn - der liege im Bäckereihandwerk im Schnitt bei drei bis fünf Prozent des Umsatzes.

"Ohne Brötchen würden wir rote Zahlen schreiben", resümiert die Unternehmerin und kündigt Preissteigerungen an: "Unsere einfachen Brötchen bleiben bei 20 Cent, bei anderen Brötchen steigen die Preise um fünf Cent pro Stück. Das ist die erste Preiserhöhung seit der Euro-Umstellung." Brötchen werden also noch teurer. Meister Ziesemer versteht ohnehin nicht, warum die Leute so viele Brötchen essen. "Wer Brot kauft, spart die Hälfte."