

«Wir können unsere Produkte ja nicht verschenken»

Bäckereien haben mit massiv höheren Einkaufskosten zu kämpfen. Jetzt müssen viele ihre Preise erhöhen.

Christa Kamm-Sager

Die Zeiten waren schon einfacher für Bäckereien: Wegen der nassen Witterung im Sommer, unter der die Getreideernte gelitten hat, ist das daraus produzierte Mehl je nach Sorte entweder nicht mehr in ausreichender Menge vorhanden oder dann nicht in derselben Qualität. Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband hat seinen Mitgliedern jetzt geraten, die höheren Einkaufspreise an die Kundschaft weiterzugeben.

Philip Weder von der Weder Spezialitätenbäckerei in St. Gallen brütet gerade darüber, wie

er die höheren Rohstoffpreise an die Kundschaft weitergeben kann, als ihn unser Telefon erreicht. Der Geschäftsinhaber sagt: «Wir tragen die höheren Einkaufspreise seit Dezember selbst und haben uns jetzt entscheiden müssen, diese weiterzugeben. Wir können sonst nicht mehr wirtschaftlich arbeiten.» Das Mehl sei zwar vorhanden, es sei aber teurer geworden, so Weder. Was aber noch mehr einschenke als die Erhöhung beim Mehlpreis, sei die massiv höhere Gas- und Stromrechnung, die zu erwarten sei. «Wir heizen unsere Backöfen mit Gas und brauchen dement-

sprechend viel davon», so Philip Weder. Er rechne mit einer Erhöhung von gegen 50 Prozent.

In den Cafés 45 Prozent Umsatzrückgang

Die Bäckerei Mohn mit Hauptsitz in Sulgen verkauft ihre Produkte im Thurgau an acht Standorten. Geschäftsinhaber Roger Mohn ist ebenfalls konfrontiert mit den Preisen, die gestiegen sind. Mohn arbeitet hauptsächlich mit lokalen Lieferanten zusammen und baut in Zusammenarbeit mit Landwirt Willi Götsch selber Dinkel an – das Getreide, das im Moment am

knappten ist. «Wir führen die Bäckerei nun seit 21 Jahren und es ist jetzt das erste Mal, dass wir merken, dass ein Rohstoff endlich sein kann.» Sie hätten auf den 1. Januar eine generelle Preiserhöhung von 2,3 Prozent einführen müssen, sagt der Geschäftsinhaber. Er rechne aber damit, dass diese Erhöhung nicht ausreichend sei. Sie hätten realistischere um fünf bis zehn Prozent aufschlagen müssen. Die Pandemie hat auch bei der Bäckerei Mohn tiefe Spuren hinterlassen: In den fünf Cafés liege der Umsatzrückgang bei gut 45 Prozent. Was in den Cafés fehle, sei dafür bei der Zu-

nahme der Laufkundschaft in den Läden etwas ausgeglichen worden. Trotzdem habe man sich von drei Mitarbeitenden trennen müssen – bei insgesamt 164 Angestellten (105 Vollzeitstellen). «Ich glaube, dass wir das Licht am Ende des Tunnels schon sehen können», sagt der Mohn-Geschäftsinhaber optimistisch.

Hans-Ueli Fässler von der Landbäckerei mit Filialen in Appenzell, Speicher und Sammelplatz hat dank der langjährigen Zusammenarbeit mit derselben Mühle die Sicherheit, dass genug Rohstoff für ihn reserviert ist. Die Mühlen benötigen der-

zeit mehr Getreide, um dieselbe Menge an Mehl herstellen zu können. «Das schlägt sich natürlich auf den Preis nieder.» Nicht nur bei den Mehlen, auch bei den Papier- und Energiepreisen seien die Aufschläge happig. «Papier ist europaweit massiv gefragt, das treibt den Preis nach oben», so Fässler. Das letzte Mal habe man die Preise der Produkte in der Landbäckerei vor sechs Jahren erhöhen müssen und jetzt sei man wieder dazu gezwungen. «Wir können unsere Produkte ja nicht verschenken.» Ein Pfänderli koste neu 20 Rappen mehr in ihrer Bäckerei.