

Wenn Qualität ihren Preis hat

„Wirtschaft“ erklärt – die Serie, die Antworten auf Verbraucherfragen liefert. Heute geht es darum, warum ein Brötchen in der Bäckerei mehr kostet als beim Discounter. Ein Grund ist die Herstellung: Kann der Teig länger ruhen, wird er bekömmlicher.

VON KARINA CASPERS

Frank Schmidt ist Bäckermeister aus Leidenschaft. Sein Arbeitstag beginnt mitten in der Nacht, sein Betrieb steht vor großen Herausforderungen: steigende Kosten, Bürokratie und Nachwuchsmangel. Warum hochwertige Backwaren ihren Preis haben und warum das Bäckerhandwerk mehr Wertschätzung verdient, erzählt er im Interview.

An einem Freitag, um Viertel nach zwölf, treffe ich Frank Schmidt auf der Terrasse hinter seinem Haus. Von hier aus blicken wir direkt auf seine Backstube. Es ist Mittagszeit – auch für den Bäckermeister aus Rheinau-Rheinbischofsheim. Der Unterschied zu den meisten anderen Berufstätigen: Frank Schmidts Arbeitstag hat bereits um 1 Uhr in der Nacht begonnen.

„Mache noch Holz“

Privatleben und Arbeit verschmelzen bei ihm längst. Wie viel er arbeitet? „75, 80 Stunden die Woche.“ Damit meint er die Zeit, die er tatsächlich in der Backstube steht – oder im Büro verbringt. „Ich mache auch noch Holz für den Ofen – das ist körperlich herausfordernd, aber es macht mir Spaß.“ Früher hat er Getreide von einem befreundeten Landwirt anbauen lassen. Mit dem Mähdrescher hat er es eigenhändig eingefahren. „Man wird älter, da geht nicht mehr alles. Ich habe mit gesundheitlichen Problemen zu kämpfen. Die kommen nicht vom Nichtstun.“ Wirklich Feierabend hat Frank Schmidt nie. „Im Kopf hast du den Betrieb 24 Stunden am Tag“, sagt er.

Wer kennt das nicht? Man steht am Samstagmorgen beim Bäcker, will fürs Familienfrühstück ein paar frische Brötchen holen – und plötzlich wirkt der Preis von 50 Cent für einen Spitzweck ganz schön hoch. Eine Körnerstange kostet sogar oft über einen Euro. „Warum ist das hier so viel teurer als im Discounter?“, fragen sich viele Kunden. Bei Aldi etwa kostet ein einfaches Weizenbrötchen nur 19 Cent. Die Antwort ist vielschichtig – und hat mit Qualität, Wertschätzung und den enormen Herausforderungen zu tun, vor denen traditionelle Handwerksbetriebe wie die Bäckerei Schmidt heute stehen.

50 Cent – so viel kostet ein Spitzweck in der Bäckerei Schmidt. „Unsere letzte Preisanpassung war im Januar“, sagt Frank Schmidt. „Jeden Monat machen wir eine Auswertung mit allen vier Geschäftsführern – da sieht man ganz klar, was los ist.“ Die Kosten im Blick behalten, wirtschaftlich arbeiten – und dennoch ein gutes Produkt liefern: Genau das ist dem Unternehmer wichtig.

Und ein gutes Produkt, das beginnt bei den Zutaten. Für Schmidt zählen Regionalität und kurze Lieferwege. „Rubin Mühle, Zeller

STICHWORT II

Bäckerei Schmidt

Die Bäckerei wurde 1934 von Friedrich Schmidt gegründet. 1992 übernahm Frank Schmidt den Betrieb von seinem Vater Werner. Das Backhaus befindet sich seit 1999 an der Altrheinstraße in Rheinau-Rheinbischofsheim, das Ladengeschäft mit Café seit 1994 an der Hauptstraße.

Täglich werden rund 1200 Brötchen gebacken. Dazu kommen Brote, Kuchen und (saisonale) Spezialitäten wie das Holzofenbrot.

Geschäftsführer sind Frank Schmidt, Melanie Lasch-Schmidt, sowie die Töchter Romina und Alina Bohnert. Die Bäckerei beschäftigt elf Mitarbeiter, davon sechs in der Backstube.



Der Arbeitstag von Bäckermeister Frank Schmidt aus Rheinau-Rheinbischofsheim beginnt früh – um 1 Uhr nachts. Fotos: Christoph Breithaupt

Mühle und Huber Mühle – das sind unsere Lieferanten. Da zahle ich gerne zwei Euro mehr fürs Mehl. Das hat einen kurzen Weg.“ Auch Milch bezieht er regional: „Wir haben Schwarzwaldmilch im Sortiment.“

Im Mittelpunkt steht für Frank Schmidt auch der Geschmack seiner Backwaren. Bei Hefeprodukten bedeutet das vor allem: Zeit lassen. Die Teiglinge dürfen in seiner Bäckerei zwölf Stunden ruhen – in einer speziellen Kältekammer. „So wird die Gärung unterbrochen“, erklärt er. „Die Teiglinge lagern bei fünf Grad und werden vor dem Backen langsam auf 20 Grad hochgefahren.“

Weniger Hefe

Der Vorteil: Schmidt braucht nur rund ein Prozent Hefe auf die Teigmenge. „Das ist bekömmlicher, besser für den Magen – es bilden sich Enzyme.“ Durch die lange, kontrollierte Fermentation entstehen außerdem intensive Aromastoffe. „Wenn du’s schnell machst, schmeckt’s strohig“, sagt er. „Ich lege großen Wert auf den Geschmack – das kostet halt auch Geld.“ Ein weiterer Vorteil des langsamen Garens: Die Brötchen bleiben länger frisch. Ganz anders als manche Backwaren aus dem Discounter, die nach wenigen Stunden hart werden.

Was Frank Schmidt täglich beschäftigt, sind die steigenden Kosten. „Löhne, Energie, Material – alles wird teurer“, fasst er zusammen. Beim Milchpreis etwa sei viel Bewegung drin: „Der pendelt – geht mal hoch, mal runter. Aber die Tendenz ist klar: steigend.“ Auch das Holz für den Ofen koste inzwischen deutlich mehr. Andere Preise schnellen in die Höhe: „Nüsse und Papier – Wahnsinn! Jede Verpackung, jede Tüte kostet – und wird ständig teurer.“

Getreide hat Schmidt lange Zeit anbauen lassen. Umso mehr ärgert ihn heute die Preisgestaltung: „Die Bauern kriegen 16 bis 22 Euro

pro 100 Kilo Mehl. 100 Kilo Sackmehl kosten dann 50, 60 Euro. Der Zwischenhandel steckt sich viel in die eigene Tasche. Das ist ein Witz! Wer arbeitet, kriegt kaum was.“

Wie schwer es die Erzeugerseite hat, rechnet auch Landwirt Thomas Frenk von Frenks Lindenhof in Schwanau-Nonnenweier vor: „Für 100 Kilo Weizen bekomme ich gerade mal 16 Euro – obwohl die Ernte sehr gut war. Da legt man bei jedem Kilo drauf.“

Die Energiepreise sind für Frank Schmidt ein Dauerthema. „Wir haben eine Photovoltaikanlage, die uns jährlich gut 60.000 Kilowattstunden liefert – aber die Einspeisevergütung läuft bald aus. Was dann?“ Gas und Strom gehören zu den größten Kostenpunkten seines Betriebs. Beim Zukauf des Stroms berät ihn eine Expertin von der Bäckerinnung. „Eine sehr gute Frau“, lobt er.

Weniger gute Worte findet er für die Politik. Frank Schmidt fühlt sich von Bürokratie und EU-Normen gegängelt – und nicht ausreichend ge-

hört. „Alles ist reglementiert, alles muss gemeldet, dokumentiert werden. Manchmal denke ich, die in Brüssel wissen gar nicht, was sie da für uns Kleingewerbler anrichten. Uns trifft das viel härter als die Großen. Die haben eigene Buchhaltungs- und Rechtsabteilungen – wir müssen das alles nebenher stemmen.“

„Wenn mal jemand krank wird, kann ich nicht einfach eine 550-Euro-Kraft vorübergehend mehr arbeiten lassen, ohne dass gleich eine neue Anmeldung nötig wird. Auch wenn das nur vorübergehend ist, muss man mit Berufsgenossenschaft, Krankenkasse und Finanzamt alles neu klären.“ Für Schmidt steht fest: „Da wird Flexibilität bestraft. Und gerade kleine Betriebe wie wir brauchen Flexibilität, sonst halten wir den Laden nicht am Laufen.“

Ein weiteres Personalthema bereitet dem Bäckermeister Sorgen: Auszubildende zu finden, ist längst kein Selbstläufer mehr. „Früher hattest du jedes Jahr mehrere Bewerbungen“, erzählt er. Heute sei es eher die Aus-



Teiglinge dürfen bei Frank Schmidt zwölf Stunden ruhen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

Wirtschaft
erklärt!

Eine Serie der Mittelbadischen Presse

STICHWORT I

Zahlen

Brot gebacken wurde schon 4000 Jahre vor Christus. Der Beruf des Bäckers gehört somit zu den ältesten Berufen der Menschheit. Doch immer weniger üben heute dieses Handwerk professionell aus.

Wie schnell die Zahlen zurückgehen, zeigen die folgenden Daten: Gab es im Schuljahr 2020/2021 noch 779 Schüler, die diesen Ausbildungsberuf wählten, waren es im Schuljahr 2024/2025 nur noch 578 Azubis – ein Rückgang von 25,9 Prozent.

Ein ähnliches Bild zeichnet sich bei den Bäckereien ab. Die Zahl ist in Baden-Württemberg von 909 im Jahr 2008 auf 728 im Jahr 2023 zurückgegangen. In Prozent bedeutet das einen Rückgang von 19,9 Prozent. In der Ortenau sank sie von im Jahr 2015 115 auf 92 Betriebe im Jahr 2023. Das entspricht einem Rückgang um 20 Prozent.

Quelle: Statistisches Landesamt Baden-Württemberg

nahme, wenn sich überhaupt jemand interessiert. „Das frühe Aufstehen schreckt viele ab – und die Arbeit mit den Händen sowieso.“

Noch zehn Jahre

Hinzu kommt: Wer sich für eine Ausbildung entscheidet, zieht oft das Büro der Backstube vor. Und wer doch kommt, bleibt selten lange. Frank Schmidt klingt dabei nicht verbittert, eher müde. „Ich versteh’s ja irgendwie – aber es macht’s halt nicht leichter.“

Ob seine Töchter den Betrieb einmal übernehmen werden? Frank Schmidt zuckt mit den Schultern. Beide arbeiten zwar schon im Geschäft – in der Buchhaltung und im Verkauf – aber ob sie die Verantwortung für die ganze Bäckerei übernehmen wollen, ist ungewiss. „Die sind halt drin, aber ob sie’s wirklich machen wollen...“, sagt er leise.

Zehn Jahre will er noch machen, sagt er. Dann vielleicht etwas kürzertreten, vielleicht auch mehr an die Kinder abgeben – wenn es denn so weit kommt. „Ich hoffe einfach, dass bis dahin alles noch läuft. Dann bin ich zufrieden. Dann kann ich auch mal acht Stunden heim.“ Bis dahin bleibt er dran – jeden Tag, jede Nacht. Schaut in die Backstube, ob alles funktioniert. „Ich will, dass alles sauber ist, in Ordnung ist. So bin ich halt eingestellt.“

Und was er sich von seinen Kunden wünscht? Keine großen Gesten – sondern einfach mehr Bewusstsein. „Ich verstehe ja, dass man sparen muss. Aber ein Brötchen vom Bäcker, das ist eben etwas anderes. Da steckt Arbeit drin, Herzblut. Und ich mache das gerne. Trotz allem. Wirklich gerne.“

Ein Punkt ist ihm dabei besonders wichtig: „Alle meine Mitarbeiter wollen von ihrer Arbeit leben, ihre Familien ernähren. Wenn ein Brötchen weniger als 50 Cent kostet, müsste ich die Differenz aus eigener Tasche bezahlen.“

Als ich mich verabschiede, geht Frank Schmidt noch einmal in die Backstube. Er arbeitet an diesem Tag bereits 13 Stunden – Feierabend hat er noch lange nicht.