

GRENZERFAHRUNGEN

In unserer Reihe „Grenzerfahrungen“ erzählen wir hier normalerweise Geschichten von Menschen, die extreme Situationen bewältigt haben. Es sind Geschichten von Krankheit, Pleite, Flucht oder Ähnlichem.

Dieses Mal wissen wir noch nicht, wie die Geschichte ausgeht: Konditormeister Frank Weber und sein Unternehmen leiden wie viele andere unter den hohen Energiepreisen.

OFFEN AUS?

Es duftet nach frisch gebackenem Brot. Konditormeister Frank Weber steht in seiner Backstube und knetet noch einige Brezeln. Seit 1:30 Uhr ist er wach. Die Hauptarbeit ist an diesem Vormittag erledigt. Brote, Brötchen und Gebäck sind fertig und ausgeliefert. Weber führt das Geschäft in dritter Generation. Gute und weniger gute Zeiten habe er seitdem erlebt, aber solch eine Krise wie momentan sei noch nie da gewesen, sagt er.

Die Bäckerei Weber ist ein kleines, traditionelles Geschäft, wie man es aus früheren Zeiten kennt. In der Backstube wird noch nach alter Bäckertradition gearbeitet, wie seit über 100 Jahren schon. Solange existiert die Bäckerei in Lützelbuch. Webers Großvater hat damals im Dorfbackofen Brote gebacken. So hat es begonnen. Später hat der Großvater seinen eigenen Backofen gebaut und die Bäckerei gegründet. Der Großvater habe noch mit dem Ochsespann in Coburg die Brote verkauft, erinnert sich Weber. Er selbst hat schon als kleiner Bub in der Bäckerei und beim Ausliefern geholfen. Im Alter von 24 Jahren hat Weber das Geschäft vom Vater Dieter Weber übernommen. Weber beschäftigt heute 13 Mitarbeiter in Lützelbuch und in seinen zwei Filialen. Seit 38 Jahren verkauft er auch in der Heiligkreuzstraße in Coburg und vor 17 Jahren hat er den Kiosk in der Leopoldstraße gepachtet.

Backwaren dürfen ihr Aroma entfalten

Weber legt Wert auf Qualität und Tradition. Vieles wird in Handarbeit hergestellt. Seine Backwaren dürfen in Ruhe reifen und ihr Aroma entfalten. „Ein Brötchen muss einfach eine gewisse Zeit haben, es muss liegen, es muss aufgehen, damit sich Geschmacksstoffe entwickeln“, nennt er ein Beispiel. Webers Lebkuchen werden beispielsweise noch wie früher im Kupferkessel zubereitet.

*„Das, was uns am meisten zu schaffen macht,
sind die Energiepreise, die auf uns zukommen.
Da muss ich wirklich schlucken.“*



Bäerei
Konditorei
Franz Weber

*„Alles, was bei uns über die Ladentheke geht,
wird auch bei uns hergestellt.“*

Weber verwendet nur beste, regionale Zutaten – von den Eiern bis zum Mehl. Das Mehl hat er früher gleich um die Ecke bei der Carl Mühle in Untersiemau bezogen. Die gibt es nicht mehr, denn in der Coburger Region haben die Müller ihr Handwerk aufgegeben. Weber bezieht sein Mehl jetzt aus der Schweinfurter Gegend. „Früher haben die Müller Zentnersäcke die Treppen hochgetragen“, erinnert er sich. Heute werde das Mehl lose in großen Mengen angeliefert und in Silos gefüllt, nur Spezialmehle oder Schrot kämen noch in Säcken. Die Anlieferung des Mehls von Schweinfurt nach Coburg verursacht Kosten. Aber das ist nicht das Problem. Die Inflation, die gestiegenen Rohstoffpreise, Mindestlöhne und vor allem die in die Höhe schnellenden Energiekosten bedrohen Webers Existenz. Damit steht der 63-Jährige nicht allein da, viele kleine Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien oder Gaststätten haben bereits aufgegeben oder stehen kurz vor der Pleite.

*„Wenn ich alles zusammenrechne, komme ich auf
60.000 bis 80.000 Euro Zusatzkosten im Jahr und da
fragt man sich wirklich, ob sich das für eine kleine
Bäckerei noch rentiert.“*

Die für Februar geplante Gaspreisbremse kommt Webers Meinung nach viel zu spät. Der Winter beginne schließlich schon im November. Gespart wird bei Weber bereits an allen Ecken und Enden. Seinen Laden öffnet er jetzt morgens früh um sechs Uhr und schließt ihn statt um 18 Uhr bereits um 14 Uhr. Die Leuchtstoffröhren sollen, um Strom zu sparen, in LED Leuchten umgerüstet werden. Doch dazu muss er erst in Vorleistung gehen. Bisher hat der Unternehmer die Preise stabil gehalten. Um die gestiegenen Kosten aber auszugleichen, müssten die Preise für Backwaren um 20 Prozent erhöht werden. Doch auch die Kundschaft hat momentan weniger Geld im Portemonnaie.

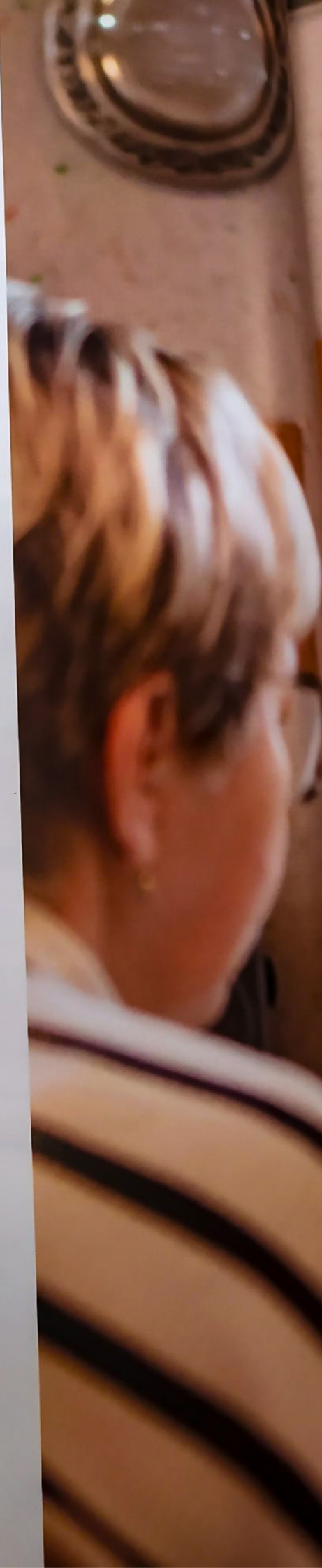
*„Es ist meiner Meinung nach eine Spirale ohne Ende,
ich sehe ein wenig schwarz. Wenn es nicht bezahlbar ist,
dann brauche ich auch nichts mehr zu backen.“*

Deswegen sollten die Energiepreise so gestaltet werden, dass die kleinen Betriebe weiter existieren und die Kunden die Preise bezahlen können, appelliert Weber. Sonst werden Kleinbetriebe wie Bäckereien oder Metzgereien weiter schrumpfen. In der Nachkriegszeit, sagt Weber, seien in der Bäckerrinnung Coburg noch 60 Betriebe gemeldet gewesen. Heute seien – trotz der Fusion mit der Stadt Lichtenfels – noch 17 Bäckereien in der Innung angesiedelt.

*„Die Kunden wollen die kleinen Gewerke,
aber es muss bezahlbar sein.“*

Mit jeder Bäckerei, mit jedem Metzgerladen und jeder Gaststätte, die ihre Türen schließen, gehe ein Stück Kultur verloren. Denn jeder kleine Betrieb habe seine Spezialitäten, stelle individuelle Produkte her. „Jeder Metzger, jeder Bäcker hat seine eigene Note und macht etwas besonders gut“, sagt Weber. Sollten die Kleinbetriebe verschwinden und nur noch große Ketten existieren, gehe auch ein Stück regionale Identität verloren. „Dann schmeckt alles gleich“, befürchtet Weber. Und: „Gerade in Deutschland ist man stolz auf die Brotvielfalt.“ Momentan können er und seine Berufskollegen nur abwarten, wie es weitergeht.

*„Die Energiepreise müssen so gestaltet werden,
dass wir noch existieren und die Kunden
die Waren bezahlen können.“*





Das Team der Bäckerei Weber