

# Bäcker schalten morgen das Licht in ihren Läden aus

Steigende Energie-, Material- und Personalkosten bedrohen Bäckerhandwerk / Es fordert Rettungsschirm vom Bund

Von Haike Werfel

**Wismar.** Die Innungsbäcker in der Region Wismar machen am morgigen Donnerstag das Licht in ihren Verkaufsstellen aus. Unter dem Motto „Heute das Licht und morgen der Ofen?“ wollen sie deutlich machen, dass die steigenden Energiekosten das Bäckerhandwerk bedrohen, und ein Sparzeichen setzen.

Für mittelgroße Betriebe haben Experten aktuell eine Steigerung der Energiekosten ums Siebenfache ab 2023 berechnet. Diese Mehrkosten können und wollen die Handwerksbäcker nicht vollständig an die Kunden weitergeben. Sie sollen weiterhin gute handwerkliche Backwaren kaufen können. Deshalb verlangt das Deutsche Bäckerhandwerk die Anerkennung als Härtefall und einen Rettungsschirm.

„Uns steht das Wasser bis zum Hals“, sagt Klaus Tilsen, Obermeister der Bäcker- und Konditoren-Innung Mecklenburg-Nordwest. Deshalb bleibt das Licht in seinen fünf Wismarer Verkaufsstellen am Donnerstag aus. „Wir verkaufen natürlich weiter“, erklärt der Bäckermeister. „Es ist ein symbolischer Akt, um zu zeigen, dass es unserer Branche sehr schlecht geht und dass wir nicht berücksichtigt werden im Hilfspaket der Bundesregierung. Die unterstützt Firmen wie Uniper (ein Gasversorger – d. A.), die jetzt Minus machen, aber jahrelang horrenden Gewinne gemacht haben. Wenn uns das passiert, dann sind wir weg vom Fenster.“

Klaus Tilsen ist heilfroh, dass seine Backöfen auf Erdölbasis betrieben werden, sagt er. „Ich hatte mir vorsorglich, als die Claus-Jesup-Straße saniert wurde, eine Gasleitung legen lassen, weil ich auf Gas umstellen wollte. Denn Öl verursacht mehr Kohlendioxid. Aber auch das Öl ist jetzt fast viermal so teuer wie vor der Gaskrise. Der Mehlpreis ist auf mehr als das Doppelte gestiegen und mit der Stromrechnung werde ich wohl am Jahresende eine böse Überraschung erleben“, befürchtet der Bäckermeister.

Dabei spart er schon, wo's möglich ist. Müssen Lampen erneuert werden, setzt er LED-Leuchten ein. Für seine drei großen Kühlzellen nutzt er die Wärmerückgewinnung. „Die Kühlanlagen produziert Eis, das dreimal am Tag abgetaut werden muss. Dafür braucht man Strom. Ich nutze aber die Wärme, die meine Backöfen erzeugen. Sie heizt Wasser auf und dadurch werden die Kühlanlagen abgetaut“, schildert Klaus Tilsen. „So spare ich 57 Kilowattstunden. Und durch die Wärmerückgewinnung spare ich jedes Jahr 25 Tonnen CO<sub>2</sub> ein. Und das schon seit neun Jahren.“



„Uns steht das Wasser bis zum Hals“, sagt Klaus Tilsen, Obermeister der Bäcker- und Konditoren-Innung Mecklenburg-Nordwest.

FOTO: NICOLE HOLLATZ

Der Innungsoberrmeister will im Namen seiner Kollegen an die Bundes- und Landtagsabgeordneten aus der Region schreiben und ihnen die Situation der Bäckerbetriebe erläutern. Sie sind durch einen „Kostentsunami“, wie es die Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Nord e. V. nennt, in existenzbedrohende Schwierigkeiten geraten. Denn in kurzer Zeit gab es einen Anstieg in den drei größten Kostenbereichen gleichzeitig: Außer den Energie- und Materialkosten stiegen auch die Personalkosten. Deshalb soll die Bundesregierung die Handwerksbäckereien unter einen finanziellen Rettungsschirm nehmen, der sie schnell und spürbar entlastet.

„Der Mindestlohn wurde erhöht und auch der für die Facharbeiter. Wir halten uns da an die Tarifempfehlung der Innung“, erklärt Konditormeister Gerd-Uwe Senf. Der Wismarer heizt seine Backöfen mit Erdgas. Milch, Sahne und Butter, seine Hauptsorten, muss er jetzt doppelt so teuer bezahlen. „Es geht nicht anders, einige Preise müssen wir an



FOTO: HAIKE WERFEL

„Wir kämpfen jeden Tag ums Überleben.“

Anja Hünemörder-Pritzner, Konditormeisterin in Warnkenhagen

die Kunden weitergeben“, sagt der Firmenchef. Er hat sie für seine Backwaren um rund zehn Prozent erhöht. Die Gäste in seinen beiden Cafés will er dennoch nicht den ganzen Tag im Dunkeln sitzen lassen. „Das ist schwierig. Wir werden eine Stunde, von 12 bis 13 Uhr, das Licht ausschalten“, kündigt er an.

Auch Anja Hünemörder-Pritzner, Konditormeisterin in Warnkenhagen (Gemeinde Glasin), beteiligt sich an der Aktion. „Wir kämpfen jeden Tag ums Überleben. Deshalb bleibt morgen im Hauptgeschäft und in unserem Backshop in Neukloster das Licht von 6 bis 18 Uhr aus“, informiert sie. Die Chefin des Familienbetriebes sei froh, dass sie sich für einen Backofen auf Ölbasis entschieden hat, „obwohl mir alle zu Erdgas geraten haben“. Erst zu Jahresbeginn wurde der Hightech-Ofen eingebaut. Sie verweist auf den teuren Diesel, den sie für die Firmenwagen braucht, die die Waren ausfahren. „Für Mehl und Zucker bekomme ich von meinem Lieferanten jede Woche neue Preise“, be-

richtet sie und nennt ein Beispiel: „Am 31. August kosteten 100 Kilo Zucker 70 Euro, am 1. September 99 Euro. Das soll einer verstehen!“

Auch ohne Licht-aus-Aktion spart die Inselbäckerei Energie. „Wir lassen das Licht schon seit zwei Monaten aus“, sagt Rona Thomassek und meint ihre Verkaufsstelle in Kirchdorf. „Draußen ist es hell, da kann es aus bleiben.“ Mit Ehemann René betreibt sie noch das Inselcafé in Timmendorf und eine Filiale in Wismar. „In beiden bleibt morgen auch das Licht aus.“

Bäckermeister Thorsten Groth in Kirchdorf hinterfragt die Aktion: „Wir können das Licht aus lassen, aber ob das jemanden interessiert? Außerdem ist es ab sieben schon hell.“ Im Bäckerladen von Konditormeisterin Thea Woest-Quaack in Neuburg bleibt das Licht an. „Wir planen gerade den Kauf einer Solaranlage“, sagt sie. Der Betrieb will künftig wirklich Energie sparen, das Sonnenlicht nutzen und über Fotovoltaik in elektrische Energie umwandeln.