

🕒 2 min.

Was wir verlieren, wenn wir Brot nur beim Grosshändler kaufen

Hartes Brot für Bäcker

Ausgabe vom 16. Oktober

Was ist uns Brot noch wert? Zurzeit liest man es überall: Aldi verkauft ein 500-Gramm-Brot für 99 Rappen, andere ziehen nach. Auf den ersten Blick scheint das ein Schnäppchen – gerade in Zeiten steigender Preise. Doch an einem solchen Brot verdient niemand. Es geht nicht darum, unser Portemonnaie zu schonen, sondern darum, uns in den Laden zu locken. Das Brot ist kein Ziel, sondern ein Lockmittel. Ich weiss, wovon ich spreche: Ich führe selbst einen kleinen Laden. Bis vor Kurzem habe ich für meine Kundschaft mit Leidenschaft Brot gebacken – aus guten Zutaten, mit Zeit und Sorgfalt. Doch in den letzten Monaten wurde die Nachfrage so klein, dass sich der Aufwand nicht mehr lohnte. Viele kaufen heute beim Grosshändler, weil es dort günstiger ist. Für kleine Betriebe bedeutet das: weniger Kundschaft, weniger Begegnung, weniger Vielfalt.

Dabei war Brot über Jahrhunderte ein Symbol für Nahrung und Leben. Richtig hergestelltes Brot – mit hochwertigen Zutaten und langer Teigführung – ist bekömmlich und nahrhaft. Ganz anders das schnelle Industriebrot, das kaum Geschmack trägt und mit Zusatzstoffen gestützt wird.

Viele erinnern sich noch, wie es war, beim Metzger oder im Blumenladen persönlich begrüsst zu werden. Wo Zeit bleibt für ein Gespräch, ein Lächeln. Solche Orte gibt es noch – und sie sind ein Geschenk. Wollen wir wirklich, dass nur noch Grosshändler bestimmen, was und wie wir essen – und zu welchem Preis? Sparen wir wirklich, wenn wir nur noch beim Grossen kaufen? Oder verlieren wir dabei Geschmack, Qualität, Beziehung und Menschlichkeit? Wer nur den Preis sieht, übersieht den wahren Wert.

Amelia Albisser, delizie d'Amelia, Geuensee