

Deutschland is(s)t teuer

Preisvergleich zeigt: Die **Kosten für einen Restaurantbesuch** sind um fast ein Drittel gestiegen

VON MIRIAM KEILBACH

Die Kleine Burg in Oldenburg ist durchaus etwas für Feinschmecker. In dem Haus wird den Gästen gehobene Küche geboten. „Hausgemachte Pasta Hähnchen“ kostet pro Portion beispielsweise 26 Euro. Wer die gleiche Speise 2019 bestellte, vor Ausbruch der Corona-Pandemie mit den Lockdowns für Restaurants und vor dem Krieg in der Ukraine, zahlte für dasselbe Gericht nur 17 Euro. Der Restaurantbesuch ist quer durchs Land deutlich teurer geworden. Jeder, der regelmäßig Restaurants besucht, wird das Gefühl kennen: Die Inflation, sie schlägt auch beim Essen zu.

Um dieses Gefühl in Zahlen zu fassen, hat das RedaktionsNetzwerk Deutschland (RND) sich die Preisentwicklung von 107 Restaurants in ganz Deutschland angeschaut. Dafür wurden die

Preise von jeweils drei gleich benannten Gerichten auf den Speisekarten vor der Corona-Pandemie (Mitte 2018 bis Anfang 2020) mit denen der aktuellen Speisekarten verglichen. Basis dafür waren die jeweils auf der Website damals und heute veröffentlichten Speisekarten. Auch wenn es sich um keine repräsentative Studie handelt, zeigt sich eine klare Tendenz: Im Schnitt wurden die Gerichte in den vergangenen vier Jahren um 27,2 Prozent teurer.

In der RND-Untersuchung mit drei Speisen kommt die Kleine Burg auf eine durchschnittliche Preissteigerung von 40,4 Prozent. Jüngst hatte Joachim Ragnitz vom Ifo-Institut Preissteigerungen analysiert und kam zu dem Schluss: „Unternehmen im Gastgewerbe und Verkehr haben ihre Preise deutlich stärker erhöht, als es aufgrund der gestiegenen Vorleistungspreise allein zu erwarten gewesen wäre“, wie der Bayeri-

sche Rundfunk meldete. Die Gastronomie hingegen verweist auf gestiegene Kosten. Denn ähnlich wie Privathaushalte ist auch die Branche von den Auswirkungen des russischen Angriffskrieges in der Ukraine und der folgenden Energiekrise betroffen, wobei der Energieverbrauch von Restaurants um ein Vielfaches höher ist.

Mit etwa zwölf Kilowattstunden je Gedeck gibt der Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) den durchschnittlichen Energiebedarf von Restaurants an. Lag der durchschnittliche Strompreis für Gewerbekunden 2020 noch bei knapp 18 Cent je Kilowattstunde, verteuerte er sich nach Ausbruch des Ukraine-Kriegs auf 53 Cent. Allein die Energiekrise habe in dieser Zeit die Kosten je Teller um 4,20 Euro in die Höhe getrieben. Inzwischen hat sich die Lage bei Strom und Gas auch dank staatlicher

Energiepreisbremsen zwar wieder beruhigt, dafür treiben nun steigende Lebensmittelpreise die Kosten. Wenn alles teuer wird, steigt auch der Druck auf die Löhne. 21,5 Prozent mehr als im Vorjahr mussten Deutschlands Gastronominnen und Gastronomen im ersten Quartal 2023 für Personal ausgeben, hat der Branchenverband Dehoga ausgerechnet. „Die Auswahlmöglichkeiten und damit die Ansprüche der Mitarbeiter nehmen zu“, sagt De-

hoga-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges. Drei Verlustjahre hat die Gastrobranche bereits hinter sich. Im ersten Quartal 2023 gab es laut Dehoga branchenweit ein Umsatzminus von 12,5 Prozent gegenüber 2019. Zudem wird der Gastronomie noch bis Ende des Jahres ein Steuervorteil gewährt. Wenn die Hilfsmaßnahme im Januar 2024 wie geplant auslaufe, sei das „eine Katastrophe – für die Gäste, die Gesellschaft und die Betriebe.“



Der Restaurantbesuch ist quer durchs Land deutlich teurer geworden.

FOTO: PEXELS/GARY BARNES

BRODOWYS WOCHE

Karten

Ich schreibe Ihnen aus meinem Urlaub. Es ist quasi eine kollektive Postkarte. Die Postkarte an sich stirbt langsam aus. 2019, im letzten repräsentativen Jahr vor Corona, wurden nur noch 147 Millionen Korrespondenzkarten, wie man sie früher mal nannte, verschickt. Klingt viel, aber wenn man bedenkt, dass 1954 noch 920 Millionen Karten gesendet wurden, ist es wenig. Es ist ja nicht nur verlockend, per Smartphone Grüße in Echtzeit durch die Luft zu jagen, es können ja auch viel individuellere Bilder übermittelt werden. Allerdings glaube ich, dass wir zunehmend unsere Handschrift verlernen, weil wir alles nur noch in die Tastatur hacken. Inhaltlich bleibt alles beim Alten. „Das Wetter ist gut! Das Essen noch besser!“ Darauf reduzieren sich viele Karten. Ich mag ja auch schlechtes Wetter. Weil ich im Urlaub gerne lese. Und bei schlechtem Wetter liest es sich



Matthias Brodowy,
Kabarettist und
Musiker.
FOTO: PRIVAT

besonders gut. Allerdings esse ich bei miesem Wetter auch mehr. Meist habe ich Postkarten erst am letzten Tag geschrieben und war stets vor meinen Grüßen zuhause. Im Prinzip hätte ich die Karten mitnehmen können, um das Porto zu sparen. „Ich habe Dir aus dem Urlaub etwas mitgebracht!“ Und dann schauen Sie mal, wie schnell sich der Gesichtsausdruck ändert, wenn man dann die Postkarte rausholt, auf der etwas zum Wetter und zum Essen steht. So ist übrigens auch mit dieser kollektiven Karte - wenn Sie die Kolumne lesen, bin ich schon wieder zurück. Aber: Wetter war gut und das Essen noch besser!

Matthias Brodowy



- Werbung in **hallo** wochenende wird von den Lesern als besonders nützlich und informativ bewertet
- Mit uns erreichen Sie verschiedene Zielgruppen
- Mit hoher Lokalkompetenz und starkem Nutzwert sind wir ein Sprachrohr für die Menschen in der Region
- Kontrollierte und zuverlässige Verteilung, Prüfung durch die Weigel GmbH, ein unabhängiges Institut für Qualitätsmanagement

hallo
wochenende

Was beim Einkaufen zählt

Anzeigenblattleser sind bereits empfänglich für Sonderangebote (73,1% LpA). Trotzdem legen sie viel Wert auf Markenqualität und Umweltaspekte.

Quelle: Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter