



Jetzt hat auch Breitbrunn einen „Späti“

Fast jeder, der in Breitbrunn wichtig ist, ließ sich am Freitag sehen: Die Aufwartung galt der Präsentation von fünf handelsüblichen Automaten, eigentlich kein Anlass für einen Staatsakt. Was die stummen Verkäufer zum kommunalen Ereignis machte, war die Bürger-Initiative für die fünf „Spätis“. Breitbrunner Eltern gründeten einen Trägerverein mit dem verspielten Namen B.amsee, suchten sich einen Betreiber, entlockten dem Gemeinderat 15000 Euro Zuschuss, akquirierten helfende Firmen wie die Baufirma Kaindl und aktivierten zudem ihre eigenen Muskeln.



Bürgerinitiative, wie sie jedem Rathaus gefällt: B.amsee-Chef Sebastian Porkert bei der launigen Begrüßung, die Ideengeberin und Vize-Vorsitzende Annika Seif mit Kindern Milan und Ben. Ergriffen lauschend: Bauamtschef Oliver Gerweck. Porkert kündigte an, dass die Automaten nicht die letzte Initiative des Vereins bleiben werden.

Jetzt steht ein feines, nach vorne offenes Holzhüttchen, einer Bushaltestelle ähnlich, auf dem Parkplatz neben dem Feuerwehrhaus – und Vereinschef Sebastian Porkert samt Ideengeberin Annika Seif freuen zusammen mit dem ganzen Dorf unbandig, dass Breitbrunner Mägen nicht leer bleiben, auch wenn der eigene Kühlschrank leer ist. Vergessen der Trouble mit den Stromleitungen, vergessen alle Diskussionen – Breitbrunn hat wieder einen super Markt.

Die fünf Automaten sind bestens bewacht von einer Kamera und bestens bestückt vom Food-Logistiker Horst Haug (Markenzeichen: „heyhorst“).

Und was erwartet die hungrigen und durstigen Kunden an der Feuerwehr? Hier das Warensortiment, das Haug immer mal wieder durchwechseln will:



Erster Kunde vor dem Eisautomaten. Ein Becher kostet 3.50 Euro, bezahlt hat der Junge mit Papas Kreditkarte.

Snacks und Süßwaren

- Schokoriegel (z. B. Kinder Schoko-Bons, Snickers, Duplo)
- Fruchtgummis (z. B. Haribo, Katjes)
- Nüsse, Studentenfutter, geröstete Kerne
- Kekse, Waffeln, Mini-Kuchen, Müsliriegel (z. B. Corny)

Herzhafte Snacks und Convenience-Produkte

- Landjäger und BiFi-Alternativen
- Chips, Cracker, Reiswaffeln, Oliven
- Fertiggerichte im Glas (z. B. Gulasch, Putencurry, Bolognese, Chili con Carne)
- Suppen und Eintöpfe

Grundnahrungsmittel und Frühstückartikel

- Pasta, passierte Tomaten, Pesto
- Müsli, pflanzliche Milchalternativen

Gekühlte Produkte

- Frische Milch (z. B. Berchtesgadener Land, Andechser Natur)
- Joghurt, Quark, Frischkäse, Lassi
- Wurstwaren, Aufschnitt und Grillfleisch – regional bezogen und ergänzt durch Spezialitäten wie Thüringer Bratwürste.
- Vegane Bratwürste und pflanzliche Alternativen
- Käse aus der Region (z. B. Naturkäserei TegernseerLand, Andechser Natur)
- Maultaschen, Spätzle, Butter

Getränke – gekühlt und ungekühlt

- Wasser (still und sprudelnd), Cola, klassische Limonaden
- Getränke von regionalen Herstellern (z. B. Perger, Adelholzener)
- Säfte, Schorlen, Eistees (z. B. Almdudler, Fritz-Kola, Club-Mate,)
- Milchgetränke, gekühlter Kaffee

Bei einem „Brainstorming“ mit Jugendlichen aus Breitbrunn, das Annika Seif zusammen mit dem Herrschinger Rathaus geleitet hatte, kam erstmals die Idee eines „stummen Verkäufers“ auf. Ein Automat sollte Snacks, Süßigkeiten, Getränke (kein Alkohol!) und Pausenbrote anbieten. Seif brachte die Idee in einer Bürgerversammlung zur Sprache. Im Rathaus fand man auch Gefallen an dem Projekt, und irgendwann kam der Parkplatz an der Feuerwehr als Standort ins Gespräch. Ein Platz an der Heilig-Geist-Kirche, von einem Gemeinderat favorisiert, wurde verworfen. Und wie in Deutschland üblich und sinnvoll, musste ein Verein als Träger gegründet werden: Annika Seif fand als Mitstreiter den Unternehmer Sebastian Porkert (Erster Vorsitzender), Maren Schandel und Valentin Bauer. Und als dann noch Bauunternehmer Richard Kaendl bereit war – im Wortsinn – den Grundstein für die Automaten zu legen (mit gemeindlicher Unterstützung), näherte sich das Projekt der Verwirklichung.

Sozusagen als Wirt für die Automaten fand sich der Industrieberater Horst Haug, der sinnvollerweise nur einen Steinwurf vom Standort wohnt. Eine dieser Hightech-Wunderboxen kostet 15000 Euro. Dafür kühlt sie schön, meldet ihrem Betreiber jeden Umsatz und lässt ihn auch wissen, wann die Wurst zur Neige geht und die Eier nachgefüllt werden müssen. Anders als bei Tante Emma nimmt der Automat nicht nur Bargeld, sondern akzeptiert auch Kartenzahlung.

Die Preise, so Betreiber Haug, liegen leicht über den Ladenpreisen, und man kann mit dem Automaten auch nicht feilschen. Allerdings will Haug bei Lebensmitteln, die sich dem Verfallsdatum nähern, Rabatt gewähren.

„Wir wollen ja nichts wegwerfen.“

Jetzt muss nur noch an einem Thermo-Konzept gearbeitet werden: Weil das Automatenhäuschen in Ost-West-Richtung steht, scheint die Sonne, so sie scheint, voll aufs Dach oder auf die Glasflächen (je nach Jahreszeit). Der Verein überlegt nun, ob eine Verblendung oder eine Art Markise den solaren Eintrag reduzieren kann. Man könnte auch eine Art Balkonkraftwerk als Sonnenschutz montieren – damit wären die „Spätis“ der erste CO₂-neutrale Supermarkt.

Category

1. Gemeinde

Date

02/02/2026

Date Created

01/11/2025