

# Das Quitten-Team zieht die Reißleine

Einzelhandel: Ellen Müller und Rainer Stadler geben den Hofladen in Sulzbach auf. Warum eine Steuernachzahlung sie zu diesem Schritt zwingt

Von Iris Kleefoot

**Sulzbach.** An den Wänden im Sulzbacher Hofladen des Quittenprojektes Bergstraße hängen die Auszeichnungen in Reih und Glied. Die Genusswelt überschlug sich in den vergangenen Jahren, wertschätzte das Engagement und die Produkte aus der Manufaktur von Rainer Stadler und seiner Geschäftspartnerin Ellen Müller durch Preise und Urkunden. Der „Gault & Millau“ nahm das Quittenprojekt in die Kategorie „Beste Erzeuger Deutschlands“ auf. Sogar der „Oscar der grünen Branche“ der Fachzeitung TASPO ging ins beschauliche Sulzbach.

## Die Bürokratie wirft uns Knüppel zwischen die Beine

ELLEN MÜLLER

„Doch all diese schönen Auszeichnungen, all diese Anerkennungen nützen uns leider nichts“, seufzen die beiden Macher des Quittenprojektes. Ende des Jahres machen sie den kleinen Hofladen „schweren Herzens“ dicht. „Nicht, weil wir nicht mehr wollen oder die Arbeit scheuen, sondern weil uns das Finanzamt keine Wahl lässt“, erklärt Rainer Stadler, und seine Gefühle schwanken zwischen Resignation und Wut. Ellen Müller bringt es auf den Punkt: „Die Bürokratie wirft uns Knüppel zwischen die Beine.“

## Ehrenamtliche Arbeit

Nach einer Betriebsprüfung durch das Finanzamt Weinheim sehen die Betreiber des Quittenprojektes keine Zukunft mehr in dem Hofladen. Trotz Einsprüchen stehen Nachzahlungen in Höhe von mehreren Tausend Euro an. „Dabei haben wir in allen Jahren nicht eine müde Mark verdient“, schüttelt Stadler den Kopf und fügt hinzu: „Wir haben unser Sortenerhaltungsprojekt ehrenamtlich betrieben und in unser beider Leben alles diesem Projekt untergeordnet.“

Stadler spricht von rund 100 000 Euro privaten Investitionen in ihre Müller & Stadler GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) und rund 40 000 Stunden Arbeit in den vergangenen zehn Jahren. „Unentgeltlich wohl gemerkt“, betont Stadler.



Auch wenn der Hofladen schließt, ganz von der Quitte ablassen wollen Rainer Stadler und Ellen Müller nicht.

BILD: ANEJLE MICHEL

„Denn wir haben uns nie Gehalt ausbezahlt.“

Wie kann es trotzdem zu einer Steuernachzahlung kommen? Das hat zwei Gründe. Zum einen habe das Finanzamt laut Angaben Stadlers im Zuge der Betriebsprüfung für die Jahre 2018 bis 2021 festgelegt, dass die beiden Gesellschafter zwischen 3500 und 4000 Euro Eigenentnahme zu versteuern hätten.

Stadler: „Diese Summe wird uns als imaginärer Umsatz angerechnet, weil wir angeblich diese Menge an eigenen Produkten selbst konsumieren.“ Ellen Müller ist fassungslos angesichts dieses Betrags: „Dann müsste ich ja den ganzen Tag über nichts anderes als unsere Quittenprodukte essen.“ Realistisch seien rund 200 Euro im Jahr, „wenn überhaupt“. Dabei betont Stadler, er habe keinerlei Problem damit, auf

real erwirtschaftete Gewinne Steuern zu zahlen. „Aber doch nicht auf fiktive oder imaginäre. Das ist doch völlig gaga!“, schimpft er.

## Wir werden uns gesundschrumpfen

RAINER STADLER

Das zweite Problem, das sich stellt, sei die vom Finanzamt angeordnete Aufnahme eines Teils des Anwesens in der Hintergasse 5 ins Betriebsvermögen gewesen. Obwohl dort lediglich der Hofladen, der Produktionsraum und das Büro anteilig genutzt werden, habe die Behörde 80 000 Euro als Einlagewert für diesen genutzten Teil festgelegt. Dieser Umstand kann in der Zukunft zu weiteren Nachzahlungen führen – zum Beispiel im Falle einer Be-

triebsschließung, wenn die Preise für Immobilien steigen. Die 65-Jährige: „Es ist frustrierend, wenn der Einzige, der etwas verdient, das Finanzamt ist.“

## Wo bleibt die Nachhaltigkeit?

Um in Zukunft nicht noch weiter draufzahlen, zieht das Quitten-Team nun die Reißleine. Der Hofladen schließt zum 31. Dezember dieses Jahres. Ganz von der Quitte ablassen wollen die beiden aber nicht. Stadler: „Wir werden uns gesundschrumpfen.“ So soll der Online-shop weiterbetrieben werden. Ganz glücklich sind die Macher des Quittenprojektes damit freilich nicht. Müller fragt: „Wo bleibt denn da die Nachhaltigkeit? Alle reden von kurzen Lieferketten, alle predigen den Kauf von lokalen Produkten, und dann müssen wir unsere Quitten-

produkte mit der Post in die direkte Nachbarschaft schicken. Das ist doch widersinnig.“

Um das zu verhindern, denken die beiden über einen Warenautomaten in Sulzbach als Ersatz für den beliebten Hofladen nach. Eventuell könnte einmal im Jahr ein Lagerverkauf stattfinden. Die Produktion der Fruchtaufstriche, der Säfte, der Quittenseccos und der Chutneys soll zu Freunden verlagert werden.

Mit dem Hofladen verliert Sulzbach einen der letzten Läden, der die Geschäftswelt belebt hat. „Mir blutet das Herz“, sagt Ellen Müller und blickt sich traurig in „ihrem“ kleinen Reich um. Bis zur Schließung gibt es auf alles, außer auf die Quittenprodukte, 20 Prozent Rabatt zu den Öffnungszeiten: dienstags von 10 bis 14 Uhr, donnerstags von 14 bis 18 Uhr und samstags von 11 bis 17 Uhr.

## Quittenprojekt

■ Das Besondere am Quittenprojekt Bergstraße ist der starke Fokus auf den Erhalt traditioneller Quittensorten und die handwerkliche Herstellung von regionalen Produkten.

■ Rainer Stadler und Ellen Müller betreiben das Projekt mit einem klaren Nachhaltigkeitsanspruch: Sie verzichten auf kommerzielle Gewinne, investieren viel ehrenamtliche Arbeit und setzen auf kurze Lieferketten und lokale Produktion.

■ Die Quitten für das Quittenprojekt Bergstraße kommen überwiegend aus der Region rund um die Bergstraße, also aus der unmittelbaren Umgebung des Hofladens und der landwirtschaftlichen Flächen, die von den Betreibern des Projekts gepflegt werden.

■ Durch ihre engagierte Arbeit haben sie nicht nur einzigartige Quittenprodukte wie Fruchtaufstriche und Quittensecco geschaffen, sondern auch Auszeichnungen wie die Aufnahme in den „Gault & Millau“ erhalten.

■ Trotz finanzieller Herausforderungen bleibt der Geist des Projekts auf Regionalität und Sortenerhalt ausgerichtet.



Das Schild am Haus in der Sulzbacher Hintergasse 5 kommt weg. Den Hofladen gibt es bald nicht mehr.

ARCHIBILD: FRITZ KOPETZKY