

Quelle: volksfreund.de

Datum: 17.03.2026

Seite: https://www.volksfreund.de/region/bitburg-pruem/meckel-wie-setzt-sich-der-schnitzelpreis-eigentlich-zusammen_aid-145001887

Warum ein Schnitzel im Restaurant mehr als 20 Euro kostet

Meckel · In der Eifel zahlt man für ein Schnitzel mit Pommes und Salat um die 20 Euro – und das ganz ohne Getränk. Wir wollten wissen, wie dieser Preis zustande kommt, und haben bei einem Gastronomen nachgefragt.



Thomas Herrig gewährt einen Blick in die Buchhaltung seines Restaurants und verdeutlicht, dass hinter dem Preis eines Schnitzels weit mehr steckt als man auf den ersten Blick sieht. (Symbolfoto)

Foto: dpa-tmn/Christin Klose

Von Lea Goeres

„Ein Schnitzel mit Pommes, Salat und ein kleines Bier für neun Euro – und das nicht etwa als Mini-Portion.“ Mit dieser Beobachtung meldete sich ein Leser bei uns, nachdem er aus einem dreiwöchigen Urlaub auf Gran Canaria zurückgekehrt ist und den Artikel über den Schnitzelpreisvergleich in der Eifel las.

Sein Eindruck: Während man dort für vergleichsweise wenig Geld essen gehen kann, sind die Preise in vielen Restaurants in Deutschland deutlich höher. Der Leser fragt deshalb: „Sind unsere Preise zu hoch?“ Wer heute in einem Restaurant ein klassisches Schnitzelgericht bestellt, zahlt dafür häufig rund 20 Euro oder sogar mehr. Doch wie kommt ein solcher Preis eigentlich zustande? Was kostet ein Schnitzel für Gastronomen wirklich – vom Einkauf des Fleisches über Beilagen bis hin zu Personal, Energie, Miete und Steuern?



Thomas Herrig hat die Zahlen offengelegt: So kalkuliert er seinen Schnitzelpreis.

Foto: TV/Christian Thome