

Berlin bittet die Welt zu Tisch

Lange stand Berlin für Currywurst und Bulette. Der Ruf hat sich gewandelt. Die deutsche Hauptstadt gehört mit ihrem gastronomischen Angebot inzwischen zur Weltspitze.



Rund um den Hackeschen Markt in Mitte blüht die Gastronomie - sobald sich die Sonne zeigt, auch im Freien. *Foto: PA*

Berlins Gastronomie ist Weltspitze. Darin sind sich Kenner der Branche einig. So tragen die hauptstädtischen Restaurants, Cafés, Bars und Clubs wesentlich dazu bei, dass die vor 20 Jahren noch geteilte Metropole mittlerweile in den Rang einer Weltstadt aufsteigt. Willy Weiland, Präsident des Berliner Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga), attestiert der Gastroszene eine größere Kreativität als in anderen deutschen Großstädten. Die Redakteure der aktuellen „Tip“-Edition „Speisekarte“ urteilen sogar: „Die Hauptstadt ist auf dem Gipfel der Genüsse angekommen. Weltklasse!“ Was noch lange nicht bedeuten muss, dass es der Branche wirklich gut geht. Die wenigsten Gastronomen verdienen sich eine goldene Nase, viele kommen gerade so über die Runden. Die aktuelle Wirtschaftskrise trübt zudem merklich die Stimmung – und ein Übermaß an bürokratischen Regelungen macht der Szene das Leben schwer.

Vielfalt wie sonst nirgendwo

Eins aber steht zweifelsohne fest: Der Gast findet in der Hauptstadt eine gastronomische

Vielfalt wie wohl sonst nirgendwo in der Republik. Berlin kann sich da durchaus mit anderen internationalen Metropolen messen. Zwar hält sich die Zahl der Sterne-Restaurants im Vergleich zu anderen Weltstädten noch in Grenzen. Der aktuelle Guide Michelin hat jedoch immerhin zehn mit einem seiner begehrten Sterne und eins, das „Fischers Fritz“ im Fünf-Sterne-Hotel „The Regent“ am Gendarmenmarkt, mit zwei Sternen prämiert. Jenseits der Haute Cuisine ist das Angebot in Berlin fast unüberschaubar.

Currywurst und Lebensgenuss

Vor allem in den Quartieren der City West und Mitte, Prenzlauer Berg und Friedrichshain-Kreuzberg können Anwohner und Besucher die Küchen dieser Welt auskosten. In den übrigen Stadtteilen ist das gastronomische Angebot zwar nicht so vielfältig, aber flächendeckend gut. Es gibt Gaststätten für jeden Geldbeutel. Im Durchschnitt sind die Preise im Vergleich zu anderen deutschen Städten günstig. Unter den Restaurants geben in Berlin längst nicht mehr nur die Trattoria oder der Grieche den Ton an. Neben deutscher und mediterraner Küche gibt es lateinamerikanische, afrikanische und orientalische Speisen. Vor allem Asien ist inzwischen fast vollständig vertreten. Außer Chinesen bieten Thailänder, Vietnamesen oder Tibeter authentische Küche, die Inder haben längst Ketten-Restaurants und -Imbisse eröffnet, japanische Sushi-Restaurants sind mittlerweile im ganzen Stadtbild präsent. Hier und da findet der Gast auch indonesische und singapurische Küche. Außerdem koreanische, laotische, nepalesische und kambodschanische Gaststätten sowie Restaurants, die auf panasiatische Kost spezialisiert sind. Zu den vielen internationalen Speiselokalen kommen zahlreiche Kneipen und Cafés sowie eine fast schon legendäre Club- und Barszene, die sich immer wieder neu erfindet und die auch in New York in aller Munde ist. Diese Entwicklung ist nicht selbstverständlich. „Die Berliner waren zu keiner Zeit als Feinschmecker bekannt“, schreibt der Gourmet-Kritiker der Wochenzeitung „Die Zeit“, Wolfram Siebeck, in einem seiner Gastro-Führer. „Sie erwarben sich ein dauerhaftes Renommee als Liebhaber der Currywurst, der Stehimbisse und Billigkneipen.“ Siebeck resümiert: Anders als die Eliten in Paris und London habe die preußische Oberschicht kein Verlangen nach Luxus und Lebensgenuss verspürt. Das alles hätte sich jedoch inzwischen dramatisch verändert. Die Gastronomie der neuen Hauptstadt habe ihre Chance erkannt und wunderbarerweise wahrgenommen.

Zahl der Betriebe verdoppelt

Seit der Wende ist Berlins gastronomische Landschaft aufgeblüht. Die Zahl der Betriebe hat sich im Gastgewerbe von 6400 im Jahr 1991 auf insgesamt über 13 000 im vergangenen Jahr mehr als verdoppelt. Immer neue Trends sind auszumachen. So bereichert seit einigen Jahren die Erlebnisküche mit Dunkel- und Variétérestaurants die Szene, das Angebot an hochwertigen Kochkursen sorgt zusätzlich für gastronomische Vielfalt. Inzwischen geht der Trend unter anderem zu gesunder, schneller Ernährung, wie sie Gorilla Bio-Fast-Food, der Bio-Caterer Jouis Nour und auf hausgemachte Suppen spezialisierte Lokale anbieten. Auch andere Restaurants oder Imbisse eröffnen, in denen ausschließlich Bio-Kost auf der Speisekarte steht. Die Verwendung regionaler Produkte vom Bio-Bauern und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung stehen weiter hoch im Kurs. Das Berliner Umland und das gesamte Land Brandenburg haben hier viel zu bieten. Auch

Großveranstalter. Tagungen und Kongresse würden gerne in Städten durchgeführt, wo die Teilnehmer aus einem großen kulturellen und gastronomischen Angebot wählen könnten, ergänzt der Verbands-Präsident. In Berlin arbeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit derzeit mehr als 40 000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte und über 6000 Auszubildende. Die Zahl der neu abgeschlossenen betrieblichen Ausbildungsverträge im gastronomischen Bereich hat sich nach Darstellung der IHK Berlin im Jahr 2008 gegenüber 2007 um 3,8 Prozent auf mehr als 2000 erhöht. Attraktive und stark nachgefragte Ausbildungsberufe sind unter anderem Koch und Restaurantfachmann. Aber auch dem Fachmann beziehungsweise der Fachfrau für Systemgastronomie werden gute Zukunftschancen zugeschrieben. Die Gastronomie ist auf Gäste angewiesen. In der Wirtschaftskrise verhält sich der Konsument aber zurückhaltender. Das bekommen nun auch die Wirte zu spüren. So sind nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im vierten Quartal 2008 die Umsätze des Gastgewerbes in Deutschland in den Keller gerutscht. Im Dezember 2008 sank der Umsatz den Angaben zufolge um 6,2 Prozent.

Geschäftslage noch stabil

Wie die aktuelle Konjunkturumfrage der IHK Berlin zeigt, behauptet sich die hauptstädtische Gastronomie im Vergleich zu anderen Branchen in der Krise derzeit noch relativ gut. Zwar haben sich auch bei den Gastronomen die Einschätzungen der aktuellen Lage gegenüber den Vorumfragen verschlechtert. Insgesamt bewerten jedoch noch immer knapp 85 Prozent der Betriebe ihre momentane Lage als gut oder zumindest befriedigend. Anders sieht es bei den Geschäftserwartungen aus, die sich, dem allgemeinen Trend folgend, deutlich eintrüben. Diese skeptischen Zukunftserwartungen bleiben nicht ohne Auswirkungen auf die Investitions- und Beschäftigungspläne der Branche, die gegenüber den Vorjahren spürbar zurückhaltender ausfallen. Nach Einschätzung von Dehoga-Vizepräsident Klaus-Dieter Richter, auch Mitglied der IHK-Vollversammlung und des IHK-Tourismusausschusses, müssen sich vor allem Inhaber von Lokalen in Randgebieten verstärkt um Berliner und Touristen bemühen. Inzwischen würden die Wirte den Konkurrenzgedanken aufgeben und über gemeinsame Aktivitäten mit Kollegen versuchen, Kundschaft in die Wirtshäuser zu locken. Eine Internetseite, die über einen Kiez informiere, sei beispielsweise eine geeignete Marketingmaßnahme, so Richter, selbst Restaurantbesitzer in Spandau. Ausgerechnet zu einer Zeit, da die Wirtschaftskrise auch bei den Gastronomen ankommt, erschweren einige politische Entscheidungen den Betrieb von Gaststätten immens. So sollen sich Kneipen- und Restaurantbesucher seit Januar in Innenstadtbezirken wie Mitte, Charlottenburg-Wilmersdorf und Friedrichshain-Kreuzberg nicht nur von wärmenden Heizpilzen im Außenbereich verabschieden. Auch überdimensionierte Schirme, große Blumenkübel und Dekorationsartikel wie z.B. Speisekartenaufsteller werden nicht mehr geduldet.

Bürokratie erschwert das Geschäft

Die IHK Berlin hat vor diesem Hintergrund schnellstens einheitliche Regeln für Schankvorgärten gefordert. Die geplanten Bestimmungen engten gerade für kleine Betriebe jeglichen Handlungsspielraum ein, auf sich aufmerksam zu machen, kritisiert der stellvertretende Hauptgeschäftsführer der IHK Berlin, Christian Wiesenhütter. „Unsere

Straßen werden so uniform und steriler.“ Berlin lebe aber vor allem von seinem Flair als lebendige und kreative Stadt. In Pankow sorgt das sogenannte Smiley- Projekt für Unruhe unter den Wirten: Der Smiley ist eine Art Gütesiegel, das an gastronomische Einrichtungen vergeben werden soll, die bei der amtlichen Lebensmittelkontrolle „eine überdurchschnittliche Qualität und Hygiene“ nachgewiesen haben. Gastronomen beklagen die Negativliste, in der Pankow im Internet Betriebe veröffentlicht hat, die in besonderem Maße gegen Hygienevorschriften verstoßen haben.

Kreative Küche lockt Gäste an

Beim Nichtraucherschutz zeichnet sich ein Kompromiss ab. Nachdem das Bundesverfassungsgericht mit seinem Urteil von Ende Juli 2008 das Berliner Nichtraucherschutzgesetz als nicht verfassungsgemäß gerügt hatte, haben die Berliner Koalitionsfraktionen inzwischen einen neuen Gesetzentwurf erarbeitet, der dem Abgeordnetenhaus zur Entscheidung vorgelegt werden soll. Befürworter und Gegner eines absoluten Rauchverbots hätten damit einen Kompromiss erzielt, mit dem auch der größte Teil der Kleingastronomie leben kann, so die Auffassung von Richter und Wiesenhütter. Nach dem neuen Gesetzentwurf darf in Gaststätten mit nur einem Raum künftig geraucht werden, wenn dieser nicht größer als 75 Quadratmeter ist, keine vor Ort zubereiteten Speisen angeboten werden und Menschen unter 18 Jahren der Zutritt verwehrt wird. Kritisiert wird bei dem vorliegenden Gesetzentwurf vor allem die Regelung, nach welcher der Tresenbereich in die Fläche von 75 Quadratmetern eingerechnet werden muss. Das sei widersinnig, denn hinterm Tresen stünden schließlich keine Gäste. „Aber immerhin“, resümiert Richter, „hat die gute Zusammenarbeit von Dehoga und IHK Berlin ein totales Rauchverbot in der Hauptstadt verhindert.“ Insgesamt bietet die Berliner Gastronomie ihren Gästen ein hochattraktives, vielfältiges Angebot und wartet stetig mit neuen Überraschungen auf. „Berlin ist nicht fertig und erfindet sich immer neu“, sagt Weiland. Entsprechend groß sei das kreative Potenzial der Szene. Internationale Gäste wüssten das zu schätzen. Bei bedeutenden Veranstaltungen wie der Berlinale, großen Kongressen und Messen seien viele Restaurants schon Wochen vorher ausgebucht und Kneipen und Clubs voll besetzt.

Michael Winkler

[Leserbrief an die BERLINER WIRTSCHAFT versenden](#)

[Weitere Artikel der März-Ausgabe 2009](#)

[zum Archiv](#)

Mehr zum Thema:

↳ [Weichschalenkrebse und Fischblasen \(Dokument-Nr. 56299\)](#)

↳ [Berliner Wirtschaft März 2009 \(Dokument-Nr. 56283\)](#)

Externe Links:

↳ Allgemeines zur Branche Tourismus/Gastgewerbe
(<http://www.berlin.ihk24.de/servicemarken/branchen/tourismus/index.jsp>)

↳ Initiative für Genuss Berlin e.V. (<http://www.genussinitiative-berlin.de>)

Dokument-Nummer: 56301



© 2001 IHK Berlin - Powered by IHK24

Industrie-und Handelskammer zu Berlin | Fasanenstraße 85 | 10623 Berlin
Tel. (030) 31 51 0-0 | Fax (030) 31 51 0-166 | E-Mail:service@berlin.ihk.de | Internet:
<http://www.berlin.ihk24.de>

Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.