

Berlim: Da teca de filete para DM 10,90 até a inflação alimentar - uma revisão

Descubra o desenvolvimento dos preços dos restaurantes em Berlim desde 1966 e o que eles significam para a gastronomia hoje.

A cena do restaurante está crescendo em Berlim, mas os preços do comércio de catering aumentaram visivelmente nos últimos anos. A razão para isso é, entre outras coisas, a inflação durante a Pandemia de Corona e o conflito da Ucrânia, o que aumentou os custos operacionais até o topo. As [Berlin Live](#), Theodor Straberg from North Rhine-Westphalia paid when visiting the 1960s in the "Alex Grill Cafeteria "em Alexanderplatz apenas DM 2,30 para um prato. Em comparação, menus semelhantes geralmente custam significativamente mais, o que fica impressionado com muitos berlinenses.

Isso não é mostrado apenas nos restaurantes clássicos, mas também em uma variedade de outras gastronomias que representam os diversos gostos de Berlim. De acordo com [time-out](#) Não só tem que oferecer cozinha alemã; Os restaurantes italianos, japoneses e turcos também são populares e contribuem para a florescente cultura alimentar. Restaurantes como Tim Raue ou Burgermeister, em particular, fizeram um nome para si mesmos e atraíram gourmets de toda a cidade. Os visitantes do restaurante podem encontrar tudo, desde cozinha sofisticada até deliciosa comida de rua.

Aumento do preço e diversidade

De volta ao desenvolvimento de preços, é interessante

observar que os aumentos de preços não resultam apenas da inflação. Aumentar custos adicionais, como um pagamento adequado dos funcionários, também contribui para o aumento dos preços dos restaurantes. Enquanto uma teca de filete duplo ainda custa 10,90 dm nos anos 60, o preço hoje foi de cerca de 27 euros - um aumento acentuado que é drástico para muitos hóspedes. Mesmo que a experiência culinária em Berlim tenha se tornado mais rica e mais variado, permanece a questão se a carteira pode acompanhar.

A seleção de restaurantes em Berlim é impressionante e, apesar dos custos crescentes, ainda existem boas opções para cada orçamento. Desde restaurantes de primeira classe a bares de lanches populares, conhecidos por seus pratos únicos, Berlim continua sendo um paraíso culinário. A gastronomia se desenvolveu nos últimos anos, mas também oferece muito para os gourmets conscientes do preço. Qualquer pessoa que visite Berlim deve aproveitar a chance de explorar as diferentes cozinhas e preços.

berlin Live

Details	
Quellen	• www.berlin-live.de • www.timeout.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de