

## Preise explodieren! Das schockierende Menü von 1966 in Berlin!

Entdecken Sie die preislichen Veränderungen in Berlins Restaurant-Szene seit den 1960er Jahren und die aktuellen Trends der Gastronomie.



**Alexanderplatz, Berlin, Deutschland** - Für alle, die Berlin kulinarisch entdecken möchten, ist die Stadt ein wahres Paradies. Die Auswahl an Restaurants ist riesig, doch die steigenden Preise sind nicht zu übersehen. Laut **BERLIN LIVE** sind die Kosten für eine Mahlzeit in den letzten Jahren beträchtlich gestiegen, angetrieben durch Faktoren wie die Inflation während der Corona-Pandemie sowie den Krieg in der Ukraine. Diese Umstände führten insbesondere zu einem Anstieg der Energiepreise, sodass Gaststätten heute deutlich mehr verlangen als noch vor fünf oder zehn Jahren.

Ein bemerkenswerter Rückblick zeigt, wie stark sich die Preise verändert haben. Ein Beispiel liefert Theodor Straberg, der

kürzlich auf eine Speisekarte aus dem Jahr 1966 stieß. In einem Restaurant am Alexanderplatz, damals im Ost-Berlin, kostete das „Doppelte Filetsteak“ gerade mal 10,90 DM, was inflationsbereinigt rund 26,96 Euro entspricht. Dies verdeutlicht nicht nur die Preissteigerung, sondern auch die steigenden Nebenkosten, die Gastwirte bewältigen müssen, um ihren Mitarbeitern angemessene Löhne zu zahlen.

## **Die kulinarische Vielfalt Berlins**

Inmitten der Preissteigerungen bleibt Berlins Restaurant-Szene äußerst vielfältig. **Time Out** hebt hervor, dass die Stadt mittlerweile nicht nur für ihre traditionelle deutsche Küche bekannt ist, sondern auch für italienische, japanische und türkische Gastronomie. Die Wege führen von Michelin-prämierten Restaurants bis hin zu verlockenden Schnäppchen, die alle Feinschmecker ansprechen.

Zu den besten Adressen zählt das hochklassige Restaurant Tim Raue, das für seine außergewöhnlichen japanischen Menüs bekannt ist und zwei Michelin-Sterne trägt. Für Fans von Burgern ist Burgermeister ein Muss, der aus einem umgebauten öffentlichen Klo begann und sich inzwischen zu einer Berliner Institution entwickelt hat.

## **Schmackhafte Entdeckungen für jeden Geldbeutel**

Für ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sorgt Azzam, dessen Hummus und gegrilltes Lamm herzliche Empfehlungen aussprechen. Die Speisen sind nicht nur köstlich, sondern auch preiswert, und kommen in großzügigen Portionen. Kanaan ist ein weiteres Beispiel, wo palästinensische und israelische Küchen harmonisch zusammengeführt werden, und das Angebot reicht von Hummus über Babaganoush bis hin zu verschiedenen Salaten.

Das Restaurant Nobelhart & Schmutzig legt großen Wert auf lokale Zutaten und saisonale Angebote, während das Dessert-Restaurant Coda für seine kreativen, mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Speisen bekannt ist. Diese Vielfalt und Qualität machen das gastronomische Angebot in Berlin so besonders und stellen sicher, dass sowohl Gourmets als auch hungrige Einheimische stets etwas neues Entdecken können.

Ob ein einfaches Schnellrestaurant oder ein aufwendiges Fine-Dining-Erlebnis – die Berliner Gastronomie bietet für jeden Geschmack und Geldbeutel das passende Angebot. Die Stadt bleibt ein gastronomisches Mekka, das immer wieder neue kulinarische Höhepunkte bereit hält.

| Details        |                                                                                                                                                                             |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ort</b>     | Alexanderplatz, Berlin, Deutschland                                                                                                                                         |
| <b>Quellen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.berlin-live.de">www.berlin-live.de</a></li><li>• <a href="http://www.timeout.com">www.timeout.com</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**