

Der Rückgang deutscher Restaurants in Berlin: Wo gibt's noch Traditionsküche?



Berlin hat sich in den letzten Jahren zu einem gastronomischen Hotspot entwickelt, doch eine bemerkenswerte Veränderung ist in der Restaurantlandschaft zu beobachten. Während die Stadt eine Vielzahl an internationalen Küchen bietet, schreitet der Rückgang von deutschen Restaurants unaufhaltsam voran. Dies meldet **Berlin Live**, wo darauf hingewiesen wird, dass der Trend zu veganer und vegetarischer Kost sowie die Wahrnehmung von deutscher Küche als schwerfällig mögliche Ursachen für diesen Rückgang sein könnten.

Ein Mann, der seit einem Jahrzehnt in Berlin lebt, hat in seiner Umgebung gleich zwei deutsche Restaurants schließen sehen. Entsprechend seiner Erfahrung sucht er nach Restaurants, die klassische deutsche Gerichte wie Königsberger Klopse, Schnitzel und Gulasch anbieten. Die Gemeinschaft reagiert prompt mit Empfehlungen auf seine Anfrage.

Empfohlene deutsche Restaurants

Unter den zahlreichen Empfehlungen sticht ein Trio in Mitte hervor, das mehrfach für seine Königsberger Klopse gelobt wird. Ein neu eröffnetes Restaurant, Clärchens, bietet in Mitte Wiener Saftgulasch und Zanderfilet an, während Max und Moritz in Kreuzberg für sein Eisbein und Bierhähnchen bekannt ist. Trotz der schwindenden Zahl deutscher Lokale scheint es Hoffnung zu geben für Liebhaber dieser Küche in der Hauptstadt.

Die boomende vegane Szene

Parallel zu diesem Rückgang blüht die vegane Gastronomie in Berlin förmlich auf. Mit etwa 250 rein veganen Restaurants, Cafés und Bistros bietet die Stadt eine breit gefächerte Auswahl an pflanzlichen Gerichten. Besonders in den Bezirken Mitte, Friedrichshain und Kreuzberg finden sich viele erstklassige vegane Lokale, berichtet **Eastseven**.

Ein herausragendes Beispiel ist **Lias Kitchen** in der Kollwitzstraße, das mediterrane und orientalische Küche in einem gemütlichen Ambiente serviert. Die Speisekarte umfasst unter anderem fleischlose Burger, Salate und hausgemachte Dips. Ein weiteres empfohlenes Restaurant ist **Lucky Leek**, das für seine kreativen, gehobenen veganen Gerichte bekannt ist und von vielen als eines der besten in Prenzlauer Berg angesehen wird.

Vielfalt der veganen Küche

Die vegane Vielfalt in Berlin zeigt sich eindrucksvoll in den zahlreichen Restaurants. **Vedang** bietet indische Spezialitäten, während **Feel Seoul Good** koreanische Köstlichkeiten präsentiert, und **Cat Tuong** mit vietnamesischen Gerichten überzeugt. Eine Liste der besten veganen Restaurants zeigt die Vielfalt auf:

- **Kopps** (Mitte) - Deutsche Küche, vegan zubereitet.
- **Goura Pakora** (Friedrichshain) - Vegane südindische Küche mit europäischen Einflüssen.
- **Let It Be** (Neukölln) - 100% vegane Bioprodukte.
- **Viasko** (Kreuzberg) - Wechselnde vegane Gerichte aus regionalen Zutaten.
- **Fast Rabbit** (Prenzlauer Berg) - Veganes Fast-Food, bekannt für Dirty Rolls.

Die zunehmende Beliebtheit dieser Küchenstile trägt zur Verschiebung des Geschmacks in Berlin bei. Während deutsche Restaurants auf der Abschlusliste stehen, blüht die vegane Restaurantlandschaft weiterhin und bietet den Bewohnern ein abwechslungsreiches und gesundheitsbewusstes gastronomisches Erlebnis.

In einer Stadt, in der sich Essgewohnheiten und Esskulturen ständig im Wandel befinden, bleibt die Frage offen, wie zukünftige gastronomische Trends aussehen werden. Mit einem Bewusstsein für gesunde Ernährung und einem kreativen Umgang mit pflanzlichen Zutaten ist die vegane Küche auf einem vielversprechenden Weg, die kulinarische Landschaft der Hauptstadt zu gestalten.

Statistische Auswertung

Ort: Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

Vorfall: Wahlen

Beste Referenz: [n-tv.de](https://www.n-tv.de)

Weitere Infos: [bundeswahlleiterin.de](https://www.bundeswahlleiterin.de)

[Zum Originalartikel auf News-ag.com](https://www.news-ag.com)