

Deutschland im Restaurant-Check: Das ist die Kulinarik-Hauptstadt

- **Restaurant-App drive & dine untersucht die Anzahl, Bewertungen und Küchenrichtung der (Sterne-)Restaurants in den deutschen Städten**
- **Berlin mit dem vielfältigsten Angebot – Offenbacher haben die verhältnismäßig größte Auswahl**
- **Deutsche Hausmannskost schlägt italienische Küche**

Frankfurt am Main, 31. Mai 2022 – Die Deutschen essen gerne Pizza, deutsche Hausmannskost – und alles aus Europa. Das geht aus einer Analyse der Gastro-App drive & dine (<https://www.drivedineapp.com/>) hervor. Dabei wurde die Anzahl der Restaurants sowie die Küchenrichtung in den 100 größten deutschen Städten und die Anzahl an Sternerestaurants ermittelt, die im Guide Michelin gelistet sind. Insgesamt wurden 56.470 Restaurants mit in die Analyse einbezogen.

In diesen Städten finden Gourmets die meisten Sterneküchen

Der erstmals im Jahre 1900 publizierte Guide Michelin zeichnet Restaurants mit einer überdurchschnittlich guten Küche aus. In Berlin kommen die Gourmets am häufigsten auf den Geschmack: Mit 64 Michelin-Sternen kann die Hauptstadt mit den meisten ausgezeichneten Gasthäusern punkten. Knapp dahinter liegt München: Die Küchen der Metropole Bayerns glänzen mit 61 Michelin-Sternen. Den dritten Platz des Rankings belegt Hamburg mit 56 Michelin-Sternen für die ansässigen Gaststätten. Für das Geschmackserlebnis auf hohem Niveau kommen Gäste in Berlin für durchschnittlich 88,83 Euro pro Person auf ihre Kosten. In den Münchner Lokalen ist das Menü etwa zehn Euro teurer als in Berlin (98,10 Euro).

Im Verhältnis zur Einwohnerzahl liegt jedoch Offenbach am Main ganz vorne: Mit einer Dichte von 1,36 Sternerestaurants pro 100 Einwohner können die Köche in der hessischen Großstadt besonders häufig überzeugen. Auch in Neuss finden sich verhältnismäßig viele prämierte Gastronomiebetriebe (0,99). Die Gasthäuser der Sterneküchen in Leverkusen künden den dritten Platz (0,64).

Hier finden Feinschmecker die größte Auswahl an Essensmöglichkeiten

Mit insgesamt 147 verschiedenen Küchenrichtungen bietet Deutschland eine abwechslungsreiche Auswahl für Foodies. Das größte Angebot an Restaurants findet sich in den Großstadt-Dschungeln von Berlin, Hamburg und München. Mit einer Anzahl von knapp 6.390 einzigartigen Lokalen belegt Berlin den ersten Platz des Rankings und bietet eine Diversität aus 90 unterschiedlichen Küchen an. Hamburg beeindruckt mit einer Auswahl aus 3.320 Essensmöglichkeiten. Knapp 1.000 Gasthäuser weniger finden sich in München (3.247 Restaurants).

Im Verhältnis zur Einwohnerzahl stechen die Städte Offenbach am Main (1.789 Restaurants), Neuss (1.525 Restaurants) und Leverkusen (1.064 Restaurants) besonders aus dem Ranking hervor.

Fürther Restaurants am beliebtesten, Gießen mit Nachholbedarf

Im Hinblick auf die Bewertungen sind die Gasthäuser in Fürth (4,18), in Mülheim an der Ruhr und in Bottrop (je 4,16 Sterne) besonders beliebt. Weniger zufrieden sind die Gäste hingegen mit dem Angebot in Trier (3,88) und Pforzheim (3,84 Sterne). Das Schlusslicht bildet Gießen mit einer durchschnittlichen Bewertung von 3,83 Sternen.

Deutsche Hausmannskost am beliebtesten

Am verbreitetsten ist in Deutschland nach wie vor die bürgerliche deutsche Küche (13,6 Prozent). Als großer Konkurrent und zweiter Favorit stellt sich die italienische Küche heraus (11,2 Prozent). Die europäische Küche kann sich ebenfalls zu den drei beliebtesten Küchenrichtungen zählen (8,1 Prozent). Weniger verbreitet ist das Angebot an asiatischen Essensmöglichkeiten (4,7 Prozent) und Fast Food (3,1 Prozent). Anders als im Bundesschnitt bieten die Gastronomen in Berlin und München am häufigsten die italienische Küche an (17,7 bzw. 20,7 Prozent).

“Unsere Untersuchung zeigt, wie sehr die Menschen in Deutschland die große Vielfalt an verschiedenen Küchenrichtungen schätzen. Ebendiese Diversität wollen wir auch Reisenden bieten und präsentieren mit unserer Auswahl an über 1.500 Restaurants einzigartige und abwechslungsreiche Einkehrmöglichkeiten nahe der Autobahn an. So können Reisende die gewohnte Lieblingsküche auch während der Autofahrt genießen und müssen nicht auf das begrenzte Angebot der Raststätten zurückgreifen”, so Victoria Liebrecht, Mitgründerin von drive & dine.

Über die Untersuchung

Für die Untersuchung wurden alle 2.074 von Guide Michelin ausgezeichneten Restaurants innerhalb Deutschlands miteinander verglichen. Berücksichtigt wurden dabei die durchschnittlichen Kosten pro Person, Küchenrichtung sowie Stadt. Außerdem wurden insgesamt 55.193 über Tripadvisor verfügbare Restaurants in den 100 größten deutschen Städten mit in die Analyse einbezogen. Dabei wurde die Preisklasse, Küchenrichtung sowie die Bewertungen berücksichtigt.

Über drive & dine

drive & dine (www.drivedineapp.com) ist Deutschlands erste Restaurant-App, über welche Nutzer:innen ihren Restaurantbesuch während Autofahrten einplanen können. So können Alternativen zu den hochfrequentierten Autobahnraststätten gefunden und aus über 1500 kuratierten Restaurants entlang der jeweiligen Strecken ausgewählt werden. Durch diverse Filtereinstellungen lassen sich sowohl vor als auch während der Fahrt Restaurants in nächster Nähe von der Autobahn entfernt nach Küche und eigenen Vorlieben suchen und einplanen. drive & dine ist für iOS- sowie für Android-Geräte auf deutscher sowie englischer Sprache verfügbar und richtet sich sowohl an Familien als auch an Geschäftsreisende. Die App wurde 2020 von der Familie um Victoria Liebrecht und Werner Frey sowie deren 16-jähriger Tochter Friederike Liebrecht gegründet und ging im Juni 2021 an den Start.

Pressekontakt

Sarah Schulze | sarah.schulze@tonka-pr.com | +49.179.617.8615

Hauke Trauernicht | hauke.trauernicht@tonka-pr.com | +49.30.403647.619