

Berliner Kulinarik: Hauptstädter und Hauptstädterinnen lieben indische Gerichte

- **Berliner Start-up Freshfoodz analysiert Restaurants auf Wolt, Uber Eats und Lieferando nach ihren Bewertungen**
- **Restaurants mit indischer Küche werden durchschnittlich am besten bewertet, italienische Restaurants sind am häufigsten in Berlin vertreten**
- **Berliner und Berlinerinnen können Gerichte von rund 4.000 Restaurants bestellen**

Berlin, 22. Juli 2022 – Besonders während der Pandemie, als die Restaurants für den Verzehr vor Ort geschlossen waren, hat die Lieferdienst-Branche deutschlandweit einen regelrechten Boom erfahren. Aber auch wenn in ganz Deutschland mehr und mehr Restaurants einen Lieferservice anbieten, ist das Angebot in keiner anderen Stadt wie Berlin so groß und divers. Berliner und Berlinerinnen haben die Wahl zwischen rund 4.000 Lokalitäten, die verschiedenste Küchen anbieten. Welche Küche bei den Hauptstädter und Hauptstädterinnen am beliebtesten ist, hat das Berliner Start-up Freshfoodz (www.freshfoodz.de) in einer aktuellen Analyse ermittelt.

Indisches Essen wird in der Hauptstadt am besten bewertet

Vor jeder Essensbestellung stehen die Kunden und Kundinnen vor der Qual der Wahl: Was möchte ich heute essen? Bei einer Auswahl von 18 unterschiedlichen Küchen und rund 4.000 Restaurants in Berlin ist das gar nicht mal so einfach. Oft hilft die Sortierung nach Küche oder Bewertung. Die durchschnittlich besten Bewertungen erhalten mit 4,27 Sternen die Restaurants, die indische Küche anbieten. Knapp dahinter liegen die japanische Küche (4,2 Sterne) und die asiatische Küche (4,18 Sterne).

Das Schlusslicht des Rankings bilden wiederum die Gaststätten, die vorrangig Steak anbieten (3,88 Sterne). Damit liegen diese noch hinter den türkischen Restaurants (3,92 Sternen) und den arabischen Etablissements (3,95 Sterne). Mit einer durchschnittlichen Gesamtwertung von 4,06 Sternen scheinen die Berliner:innen aber insgesamt sehr zufrieden mit dem kulinarischen Angebot in ihrer Stadt zu sein.

Italienische Restaurants gibt es in Berlin am meisten

Dass viele Restaurants gleich mehrere Küchen anbieten, erleichtert die Wahl bei der nächsten Bestellung nur bedingt. Insgesamt 934 Lokalitäten (13 Prozent) geben an, italienische Küche anzubieten, 894 Restaurants (12 Prozent) erwähnen Pizza nochmal extra. Auf Platz drei der am meisten angebotenen Küchen beziehungsweise Gerichte befinden sich die Burger: 840 Restaurants haben den amerikanischen Klassiker im Angebot (11 Prozent).

Am seltensten finden Berliner und Berlinerinnen griechisches Essen. In gerade mal 64 Restaurants (ein Prozent) können Gyros, Mezes und Co bestellt werden. Ebenfalls rar ist das Angebot an mexikanischer Küche mit 123 Lokalitäten (zwei Prozent) und arabischer Küche mit 130 Optionen (zwei Prozent).

Karsten Streeck, Gründer und CEO von Freshfoodz, kommentiert die Analyse: *„Die kulinarische Vielfalt in Berlin ist wirklich beeindruckend. Das große und diverse Angebot spiegelt die vielen Nationen und Kulturen, die in Berlin aufeinandertreffen, sehr gut wider. Bei Freshfoodz haben wir mit einem patentierten Herstellungsverfahren einen Weg gefunden, wie Berliner und Berlinerinnen immer abwechslungsreiche Gerichte und neue Rezepturen einfach schnell und lecker nach Hause geliefert bekommen. Günstiger als die Restaurantbestellung, einfacher als die Kochbox und vor allem - im Kühlschrank lange haltbar.“*

Die gesamten Untersuchungsergebnisse finden Sie zudem auf dieser Landingpage:

<https://freshfoodz.de/pages/berliner-kulinarik>

Über die Untersuchung

Freshfoodz hat sämtliche Restaurants in Berlin auf Lieferando, Wolt und Uber Eats nach Kategorien und Bewertungen analysiert. Dabei wurden rund 4.000 Lokalitäten auf die Anzahl der jeweiligen Küchen und deren durchschnittliche Bewertung untersucht. Dopplungen bei allen drei Lieferdiensten konnten nicht ausgeschlossen werden, da Bestellungen in einigen Restaurants auch über alle hier untersuchten Lieferdienste getätigt werden können.

Über freshfoodz

Das Berliner Start-up Freshfoodz (www.freshfoodz.de) produziert und liefert frische, gesunde und leckere Mahlzeiten. Mit einem neuen patentierten Verfahren Cook&Fresh® schließen sie die Lücke zwischen Kochboxen und Restaurant-Lieferservice. Das Angebot richtet sich an Familien und Singles, Unternehmen und deren Mitarbeitende und an alle, die keine Lust oder Zeit zum Kochen haben. Durch das schonende patentierte Verfahren Cook&Fresh® bleiben alle Vitamine und Nährstoffe erhalten. Die Menüs sind bis zu 40 Tagen im Kühlschrank haltbar. Kunden und Kundinnen können hier ihre Genussboxen mit einem Konfigurator individuell zusammenstellen und entweder als wöchentliches Abo oder einzeln bestellen. Das breite Sortiment umfasst süße und herzhaftere Gerichte (mit Fleisch, vegetarisch und vegan), die aus regionalen Zutaten zubereitet werden. Zum Verzehr müssen die Menükomponenten einfach für 15 Minuten in köchelndem

Wasser erwärmt werden – ganz nach dem Motto „So einfach, schnell und lecker!“.

Pressekontakte:

Pia Senkel | pia.senkel@tonka-pr.com | +49 173 370 2649

Inga Giest | inga.giest@tonka-pr.com | +49 152 2182 1287