



## Tischlein, deck dich!

Über städtische  
Gastronomielandschaften  
und was Stadtplanung  
damit zu tun haben könnte

Ricarda Pätzold

TU Berlin

Institut für Stadt- und Regionalplanung

## Warum Gastronomie?



„Für uns war es heute verdammt schwer. In der Stadt waren gefühlte 70.000 Würstchenbuden und Bierbuden zusätzlich aufgebaut.“  
(BVB-Trainer Jürgen Klopp)

## ■ Eingangsthesen

### Betrachtung von Gastronomie als

- ▶ Träger/ Transporteur von städtischer Identität (kulinarische Identität von Regionen)
- ▶ ein wichtiges Element von Urbanität
- ▶ eine Schlüsselfunktion für die Belebung von Stadträumen (der Besuch ist für viele Menschen oft nicht nur ein Essen außer Haus, sondern wird immer mehr als Erlebnis betrachtet)
- ▶ kommunikativer und sozialer Ort/ Anker in Quartieren (Treffpunkt, „Stammtische“, Kontinuität)
- ▶ Wirtschaftsfaktor (Beschäftigung, regionale Wirtschaftskreisläufe)
- ▶ ...

**Selbstbedienung**



REAL CORP 2012

15. Mai 2012

Bars/  
Diskotheken

Cafés

Eisdielen

Imbissbuden/  
Trinkhallen

Schank-  
wirtschaften/  
Eckkneipen

Restaurants (mit  
Bedienung/  
Selbstbedienung)

System-  
gastronomie

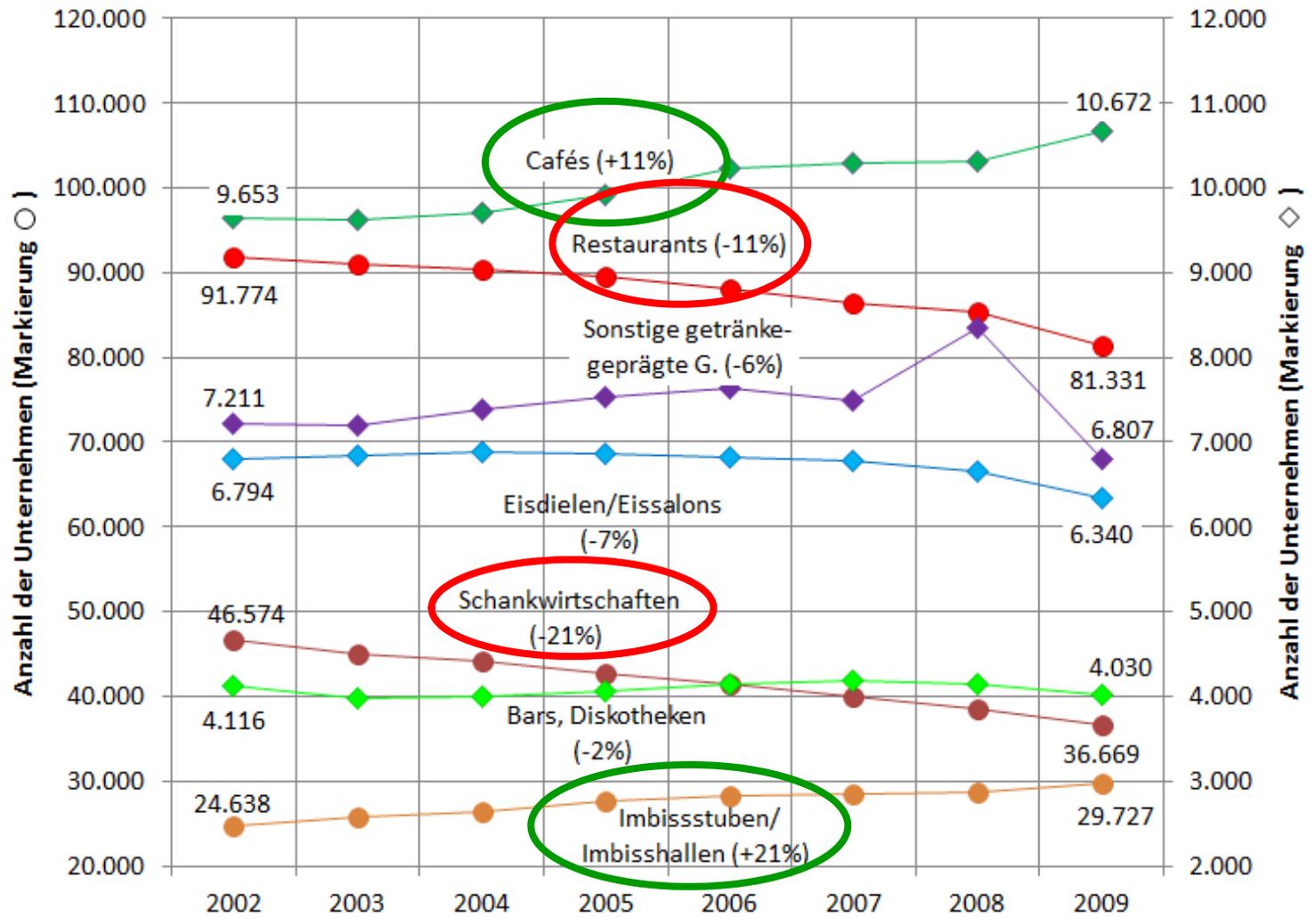
Szene-/ Trend-  
Gastronomie

## Vielfalt der Gastronomie





## Veränderung der Betriebsformen der Gastronomie



Darstellung nach DEHOGA (2012): Zahlenspiegel IV/ 2011, Berlin.

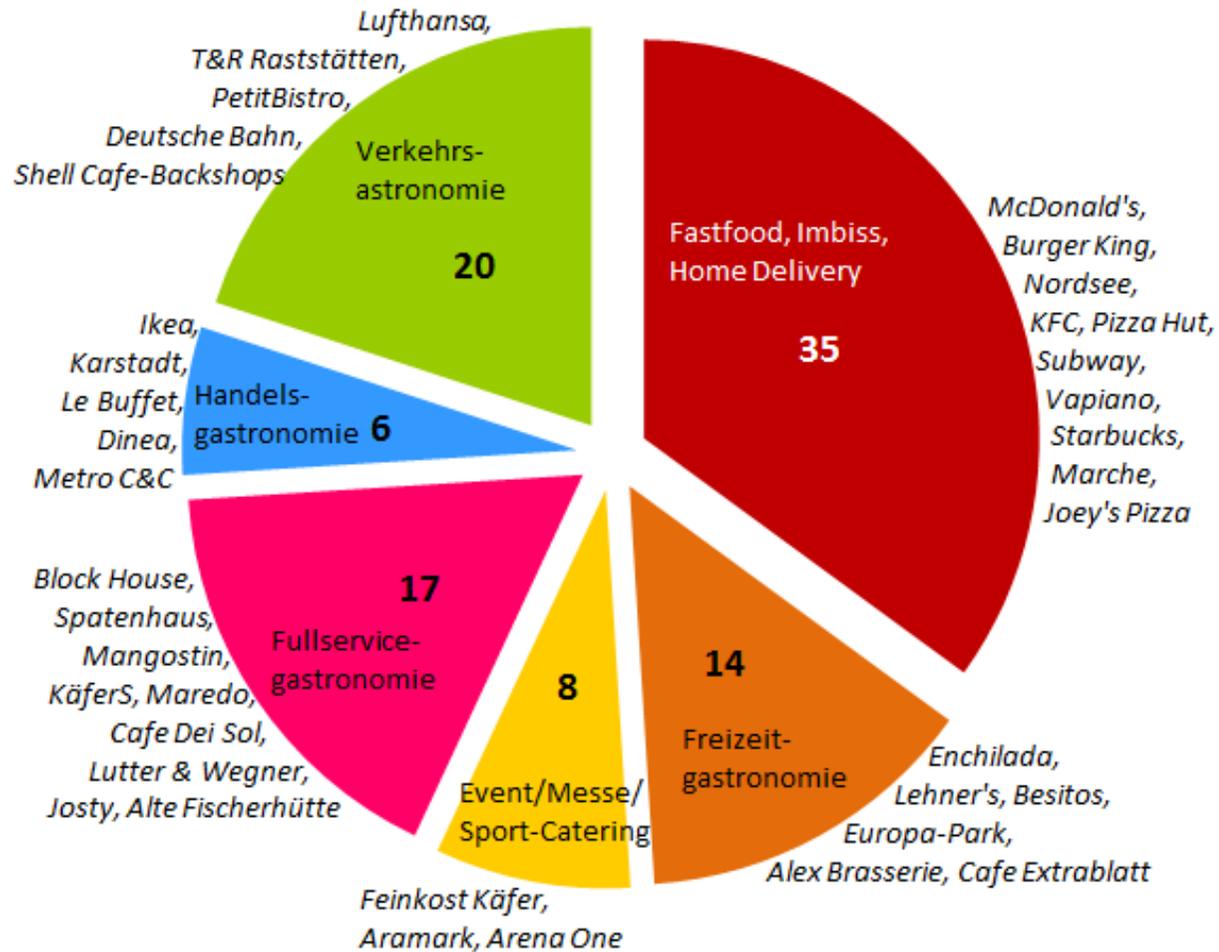
## Traditionelle Formen auf dem Rückzug...





## ■ Systemgastronomie (Zahl der Unternehmen TOP 100)

*Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen in den Wiener Wald...*



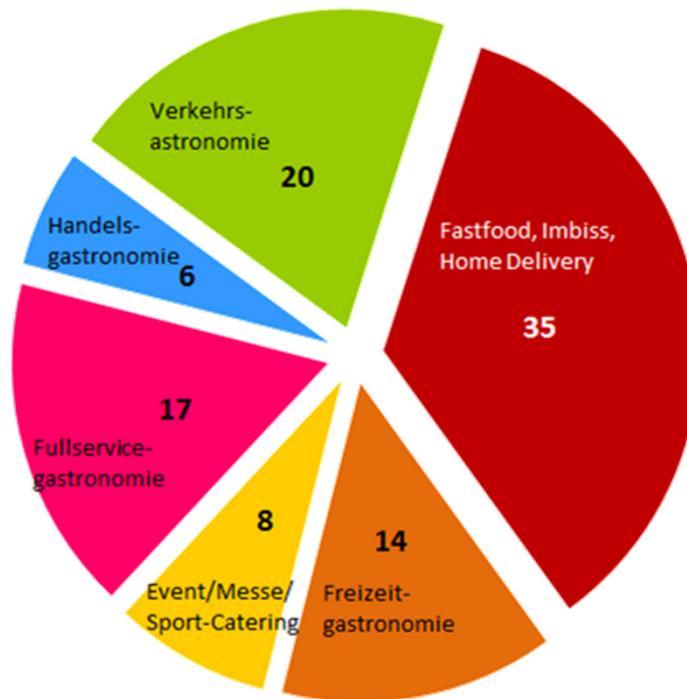
Darstellung nach: DEHOGA – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (2012): Systemgastronomie in Deutschland 2012, Berlin.



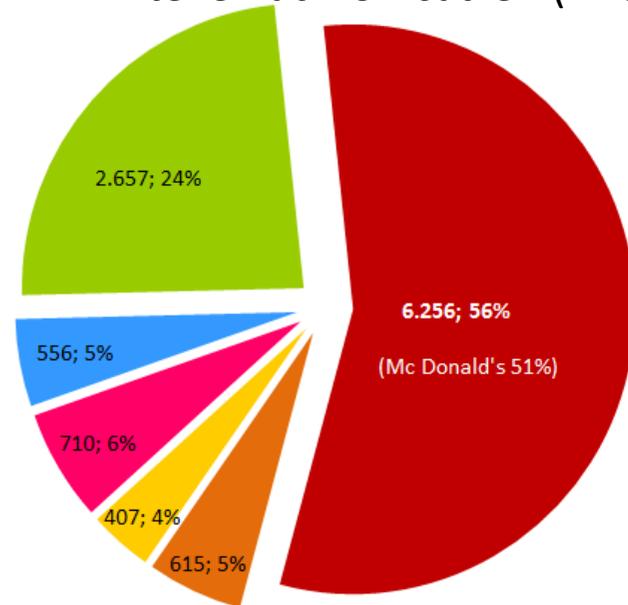
Ricarda Pätzold

## Systemgastronomie (TOP 100)

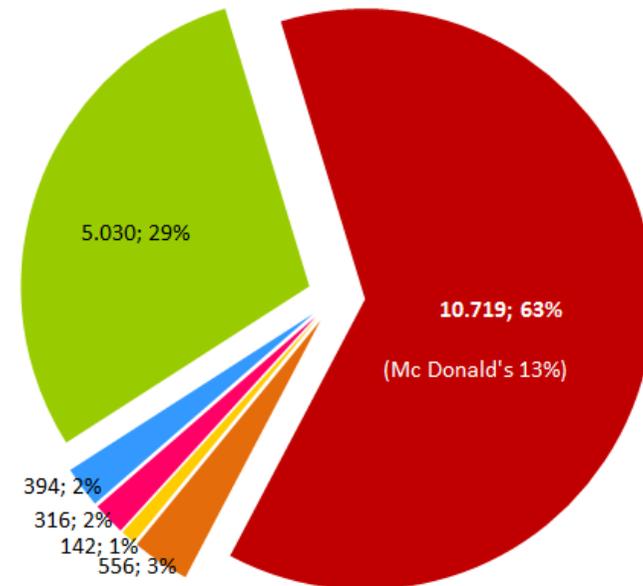
„Wichtig für den Erfolg ist die professionelle Organisation des Systems.“



Anteile nach Umsätzen (Mio €)



Anteile nach Zahl der Betriebe



Darstellung nach: DEHOGA (2012): Systemgastronomie in Deutschland 2012, Berlin.

# er & Wegner Seit 1811

Lutter & Wegner seit 1811

## BERLINER Pflaumen

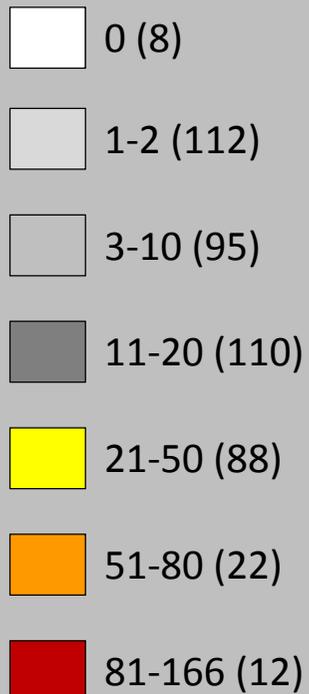
- ~ Riechen, Braten- und Hackfleisch  
von Hirschfleisch auf Wild-  
pilzen und Rosenkohl ans  
Bettenspitze 19,50€
- ~ Große Kirschkolade klassisch  
Jahresli serviert mit Rettich  
und Kartoffelstampf 11,50€
- ~ Brandenburger Kländerte  
aus dem Korb mit Apfel-  
rotzehl und Kartoffelklis 18,50€
- ~ Rabejannfeld und  
Beaujolais serviert auf  
Kartoffel-Aspe serviert mit  
Spinat, Eiweiß und  
Butterkartoffeln 19,50€
- ~ Schokoladenbuchen und Haus-  
wein der Schokolade 20,00€

## BERLINER Pflaumen

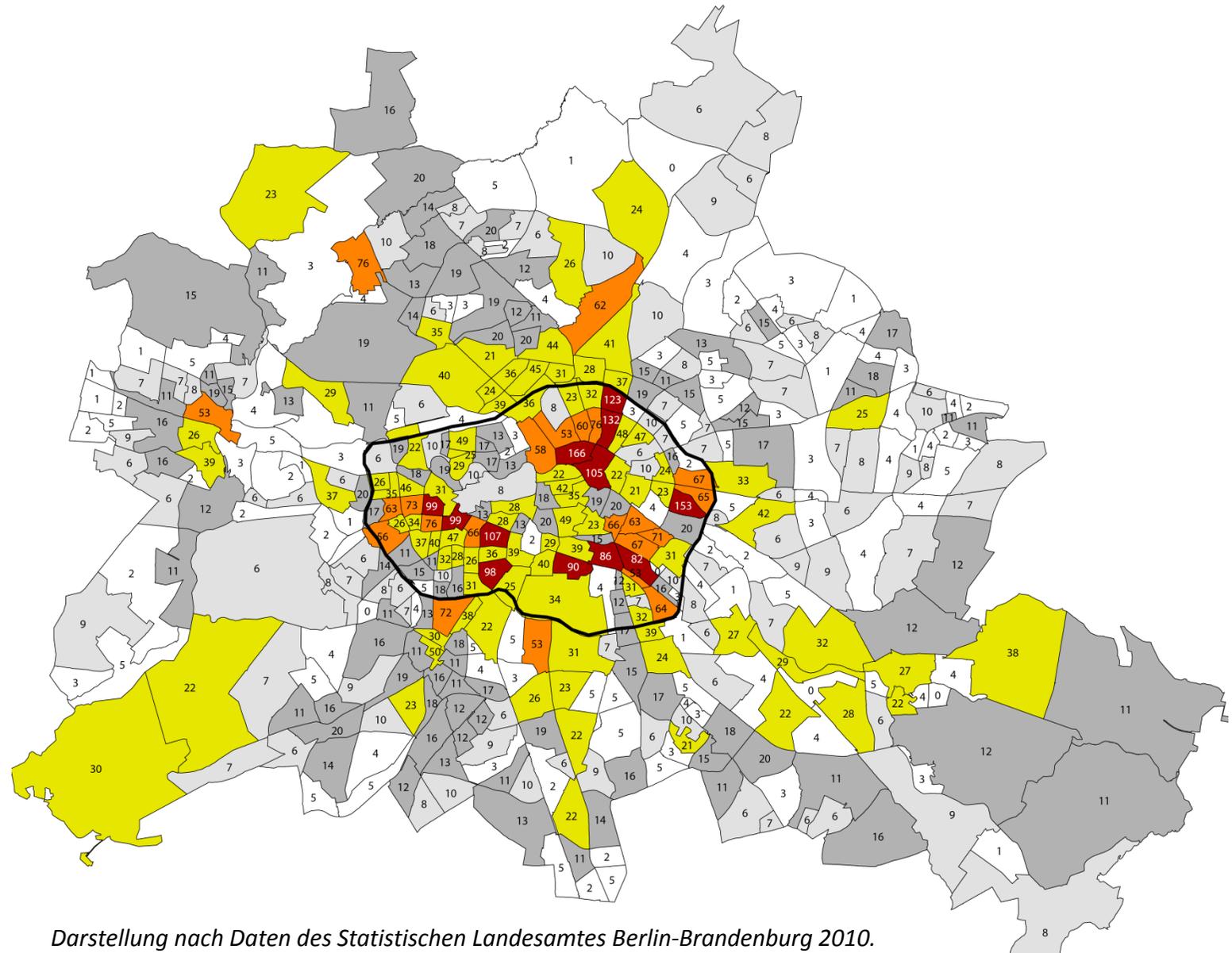
- ~ Dänische Leberkäseplatte  
mit feinem Gemüse 6,50€
- ~ Capuccino von gebackenem  
Käse mit Schokolade  
auf rotem Beleg mit  
Minibrotkrumen und  
Kartoffelchips 12,50€
- ~ Bauhaus- aus dem Ofen  
mit Bergkäse, auf  
Kartoffel- und  
Kartoffel-rostbraten-  
fleisch 10,00€
- ~ Schokoladenbuchen  
und Hauswein von der  
Schokolade 7,00€

## Verteilung der gastronomischen Betriebe in Berlin (2010)

Dichte der  
Gastrobetriebe  
pro LOR



Berlin 447 LOR.



Darstellung nach Daten des Statistischen Landesamtes Berlin-Brandenburg 2010.

## Gastronomische Dichte in der Inneren Stadt

Dichte der  
Gastrobetriebe  
pro LOR

0 (8)

1-2 (112)

3-10 (95)

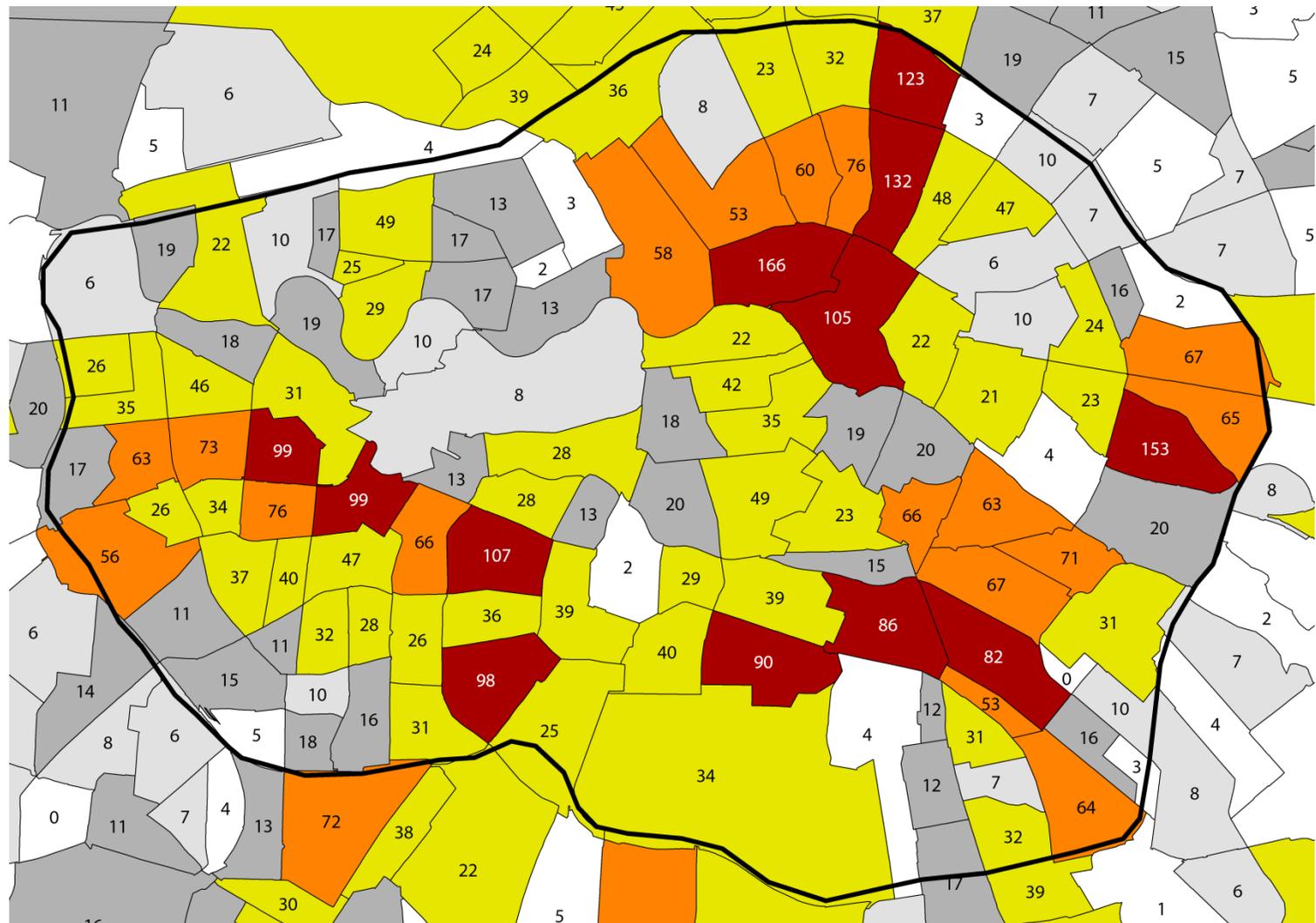
11-20 (110)

21-50 (88)

51-80 (22)

81-166 (12)

Berlin 447 LOR.

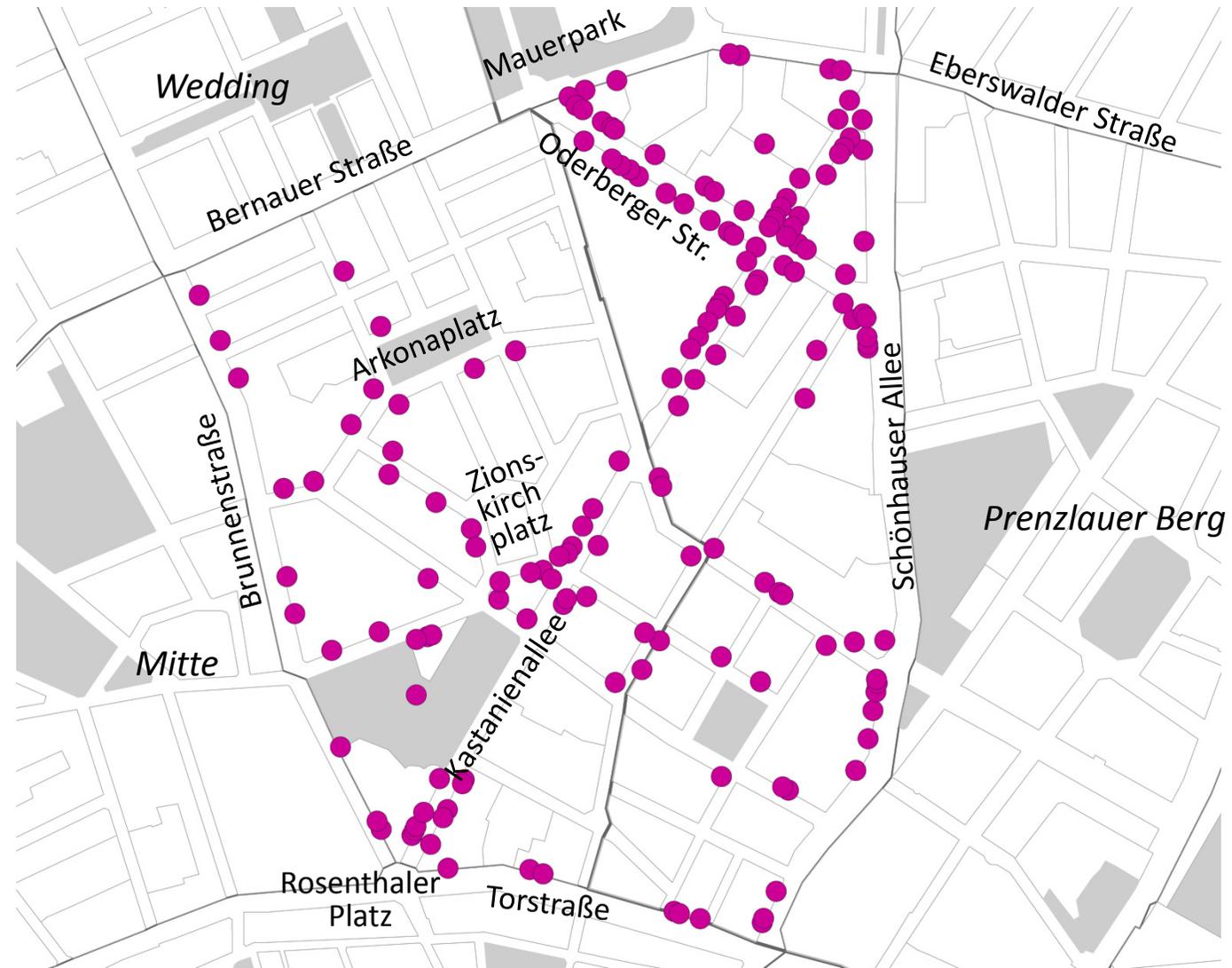






## ■ Kastanienallee (Prenzlauer Berg)

### Verteilung der Gastronomiebetriebe



Darstellung nach Bestandsaufnahmen des Studienprojektes „Kitchen-Stories“ 2011.



## Reuterkiez Berlin (Nord-Neukölln)

### Verteilung der Gastronomiebetriebe

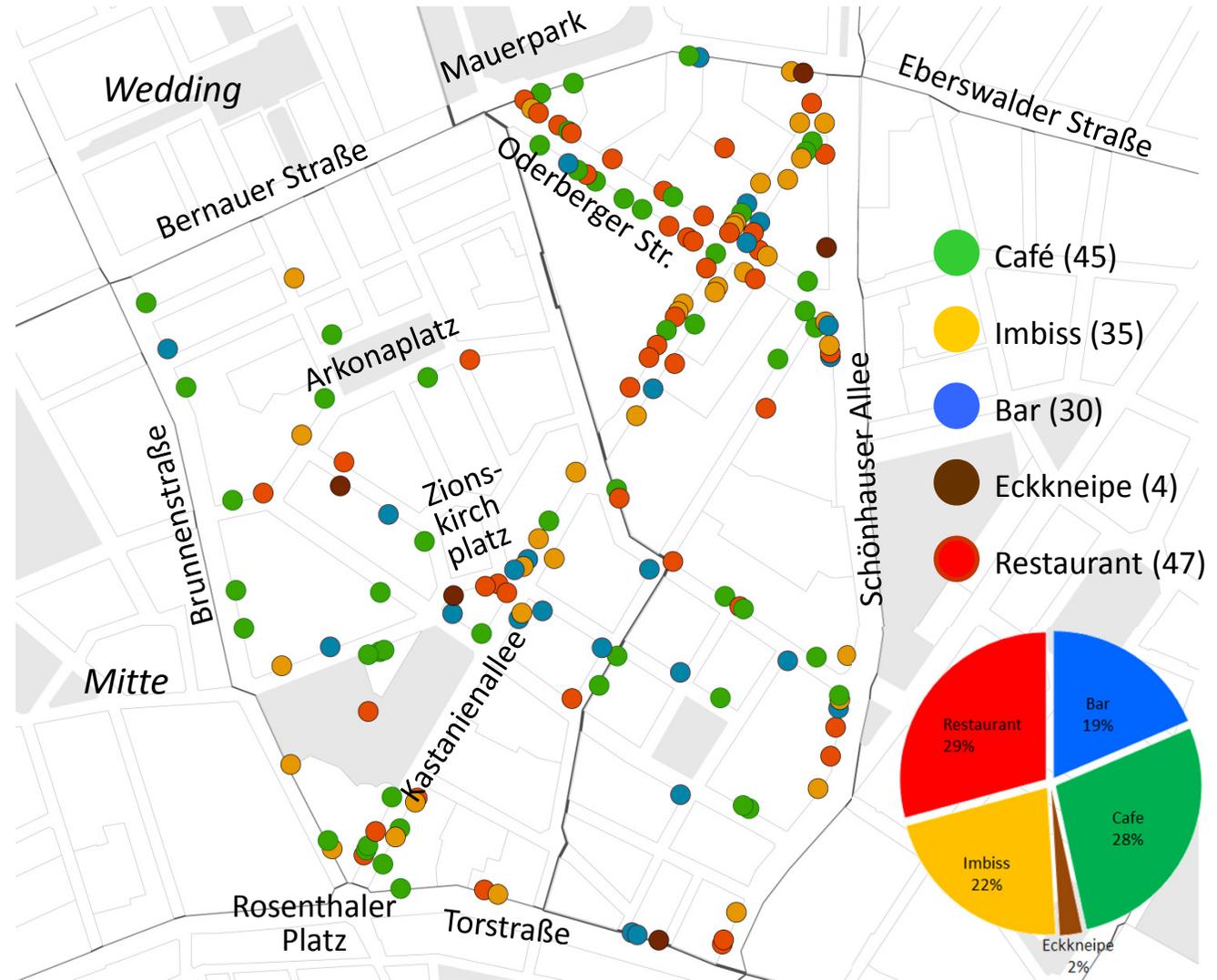


Darstellung nach Bestandsaufnahmen des Studienprojektes „Kitchen-Stories“ 2011.



## Kastanienallee (Prenzlauer Berg)

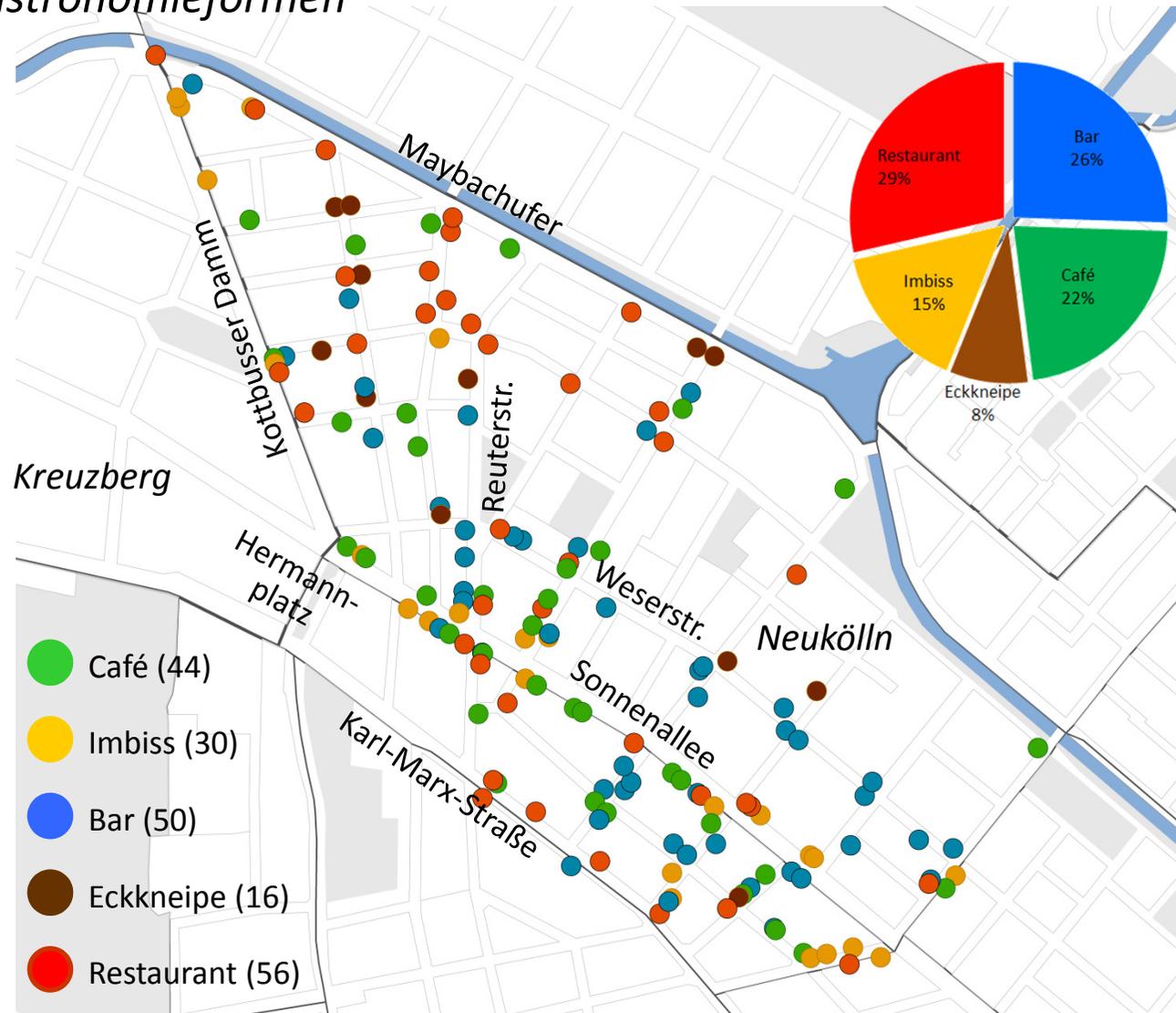
### Gastronomieformen



Darstellung nach Bestandsaufnahmen des Studienprojektes „Kitchen-Stories“ 2011.

## Reuterkiez Berlin (Nord-Neukölln)

### Gastronomieformen



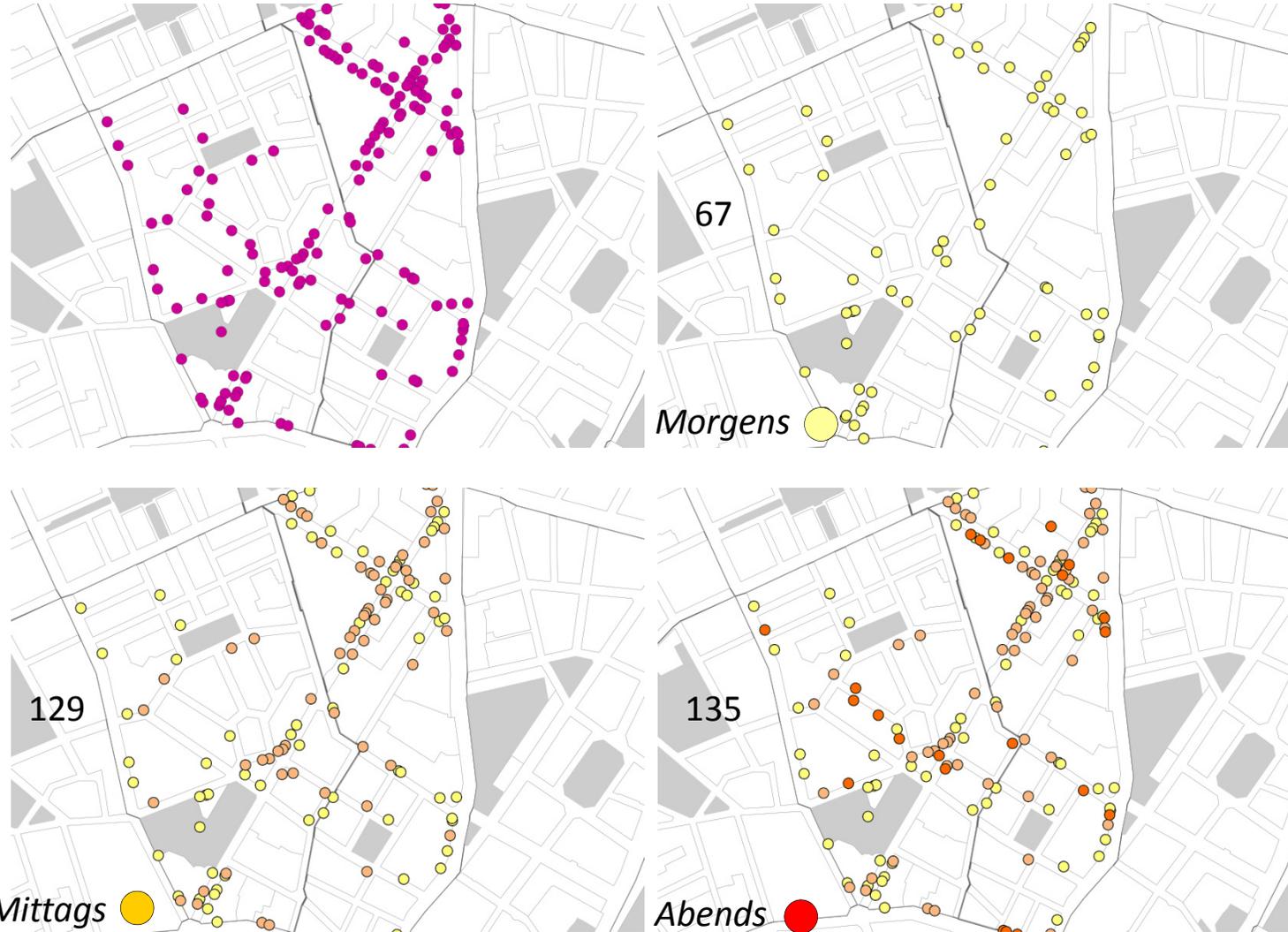
Darstellung nach Bestandsaufnahmen des Studienprojektes „Kitchen-Stories“ 2011.





## Kastanienallee (Prenzlauer Berg)

### Gastronomie im Tagesverlauf

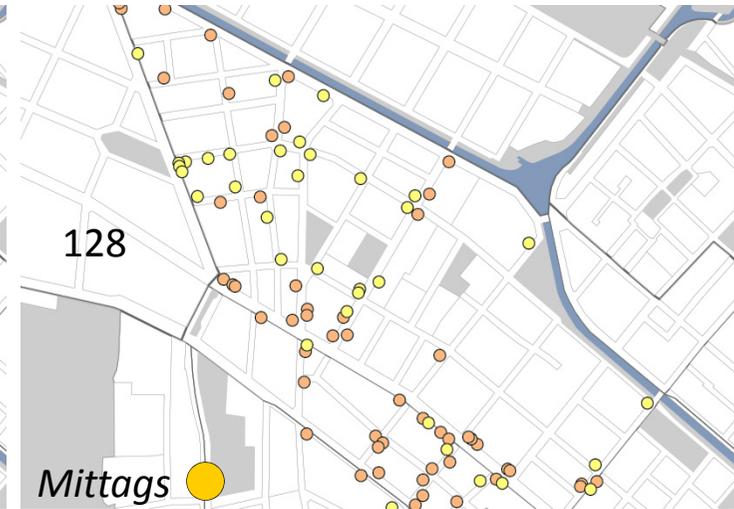


Darstellung nach Bestandsaufnahmen des Studienprojektes „Kitchen-Stories“ 2011.



## Reuterkiez Berlin (Nord-Neukölln)

### Gastronomie im Tagesverlauf



Darstellung nach Bestandsaufnahmen des Studienprojektes „Kitchen-Stories“ 2011.

# guerrilla burgers

food for the people!

patty!

## ■ Gastronomie als Spiegel des Quartierscharakters

*Bewohner, Sozial- und Altersstruktur, Touristen, Baustruktur...*



REAL CORP 2012

15. Mai 2012

**KNEIPEN-VIERTEL**  
WEISSE GASSE

RATHAUS  
KREUZSTRASSE  
KREUZ-KIRCHE  
GEWANDHAUSSTRASSE  
WILHELMSTRASSE  
STANDORT

**KNEIPEN-GUIDE**

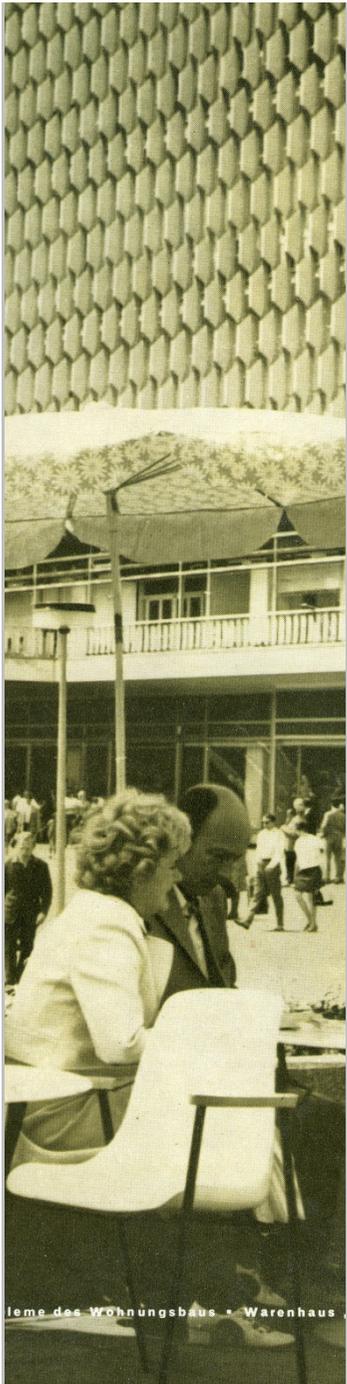
|   |  |    |  |    |  |
|---|--|----|--|----|--|
| 1 | <b>Cuchi Lounge</b><br>Sushi, Cocktails & More             | 7  | <b>Tapas Barcelona</b><br>spanisches Tapasrestaurant                   | 12 | <b>Mangoo</b><br>karibische Cocktailbar, Restaurant        |
| 2 | <b>Försters</b><br>das moderne Restaurant                  | 8  | <b>Der Fliegende Holländer</b><br>original niederländischer Restaurant | 13 | <b>La Osteria</b><br>Pizza & Pasta                         |
| 3 | <b>No.3</b><br>Restaurant & Bar                            | 9  | <b>Kinh Do</b><br>Kaothines aus Vietnam                                | 14 | <b>Tex Mex Santa Fe</b><br>Mexican Food & Street           |
| 4 | <b>Caribian's</b><br>Restaurant & Cocktailbar & Sporthotel | 10 | <b>Rauschenbach Deli</b><br>Cafe & Restaurant                          | 15 | <b>Mandarin</b><br>chinesische Spezialitäten               |
| 5 | <b>Gänselieb</b><br>traditionelle Küche auf leichte Art    | 11 | <b>Aroma</b><br>World Mood Restaurant                                  | 16 | <b>The Dubliner</b><br>traditionell Irish Pub & Restaurant |
| 6 | <b>Eiscafé Venezia</b><br>Italienischer Eiszauber          |    |  |    |  |

[www.weisse-gasse.de](http://www.weisse-gasse.de)

**Schlüsselrolle der Gastronomie in:**  
*Innenstadt, Umbruchsquartieren, Trend-/ Szeneviertel,  
neuen Quartieren*



## ■ Gastronomie „belebt“ Architektur(-Bilder)



Ricarda Pätzold





■ Bisher intensivste planerische Eingriffe bei Freisitzen  
(Sondernutzung öffentlicher Raum)

*Mediterranisierung der Innenstädte (Wolfgang Kaschuba)*





## ■ Was Stadtplanung mit Gastronomie zu tun haben könnte...

- ▶ Kein Stadtentwicklungsplan Gastronomie o.ä.
- ▶ Qualifizierung des öffentlichen Raums – Freisitze nicht unbedingt mit Gestaltungsvorgaben überziehen, aber klare Regeln (good Practice) formulieren.
- ▶ Test von lokalen Gastronomiekonzepten für dynamische Gebiete (Umbruch) – „behutsame“ Entwicklung mit angepassten Formaten (Experimente), um Konflikte zu vermeiden.
- ▶ Gastronomie kann/ sollte nicht vom gewünschten Bild aus „geplant“ werden – dahinter liegen wirtschaftliche Konzepte.
- ▶ Expertenwissen nutzen (Gastronomen und Gastrokritiker).
- ▶ Zum Interessensfeld erklären – Versuch das kulinarische System der Stadt zu verstehen:
  - Wer sind die Anker?
  - Wie können Traditionen (die auch Raumtraditionen sind!) in die Zukunft überführt werden?

Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!



1.Mai-Demonstration,  
Zürich, 1911

