



Reisebegleiter Genuss



Kulinarisch
unterwegs an
**Deutschlands
Bahnhöfen**

Mein_
EinkaufsBahnhof
Immer für mich da.

Unsere Region



Sarah von Nordheim
Leiterin Vertrieb Commercial,
DB InfraGO AG

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

unsere Bahnhöfe sind mehr als Orte des Kommens und Gehens – sie sind lebendige Treffpunkte, an denen Menschen aus aller Welt zusammenkommen. Sie sind ein Stück Heimat unterwegs.

Mit unserem neuen Reisebegleiter laden wir Sie ein, Ihre nächste Reise kulinarisch zu beginnen – oder vielleicht sogar nur deshalb einen Bahnhof zu besuchen. Entdecken Sie überraschende Geschmackserlebnisse, regionale Spezialitäten und exotische Küchen, die den Alltag zwischen Gleisen und Zügen zu einer kleinen Auszeit machen.

Unsere drei Regionalausgaben halten handverlesene Gastro-Tipps für jeden Moment bereit: Vom schnellen Frühstück vor dem Pendeln bis zum geselligen Dinner am Abend. Noch mehr Freude machen die Geschichten der engagierten Menschen, die mit Leidenschaft unsere Bahnhöfe zu besonderen Orten machen.

Ob Sie gerade unterwegs sind oder Ihre nächste Bahnfahrt planen – nehmen Sie unseren Reisebegleiter zur Hand, lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie das Besondere im Alltag. Und wenn Sie digital unterwegs sind: Der QR-Code führt Sie direkt zu weiteren Empfehlungen und spannenden Extras rund um unsere Einkaufsbahnhöfe.

Sarah von Nordheim

Inhalt

10



Frühe Vögel

Frühstück für jeden
Geschmack

22



Mahlzeit

Eine wohlverdiente
Mittagspause genießen

32



Feierabend

So klingt der Tag
genussvoll aus

38

Snack Facts

Gastro-Wissen to go

40

Über uns

Bahnhof schmeckt nach
Vielfalt

6 · 18 · 28

Local Heroes

Mit Herz, Hingabe und einem Lächeln – das
sind die Menschen hinter der Bahnhofs-Gastronomie

42

United Nations

Genuss rund um
die Welt

44

Snack Stories

„Was essen Sie
unterwegs?“



Croissant © Porawat Suepchaktip/shutterstock; Asia-Box © Natalia Lisovskaya/shutterstock; Bier © Valentyn Volkov/shutterstock

Pizza © SA-10/shutterstock; Baguette © robertre/shutterstock; Kaffee © gerenme/iStockphoto



Cemal Ozan

seit mehr als 10 Jahren Filialleiter
bei „Der Bäcker Eifler“

📍 Hauptbahnhof Frankfurt (Main)

„Der Bäcker Eifler“: Mit Laib und Seele

Zwischen Pendler:innen und Zügen: In Frankfurts meist-besuchter „Der Bäcker Eifler“-Filiale serviert Cemal Ozan „Glück in Tüten“ – Brot mit Seele, Duft und Handwerk.

Frankfurt Hauptbahnhof, morgens kurz nach sieben. Pendler:innen eilen, Züge rollen, Ansagen hallen. Dazwischen: der Duft von frisch gebackenem Brot. Er strömt aus einer „Der Bäcker Eifler“-Filiale, die Cemal Ozan seit mehr als zehn Jahren leitet. „Glück in Tüten“ nennt er, was er anbietet: kräftiges Landbrot, buttrige Croissants, Stullen mit Käse.

Die Schlange vor dem Südausgang reißt nicht ab. Bis zu 250 Kunden und Kundinnen pro Stunde – jeder Handgriff sitzt. Es ist die meist-besuchte Filiale, gegründet 1921, von heute mehr als 90 Standorten im Rhein-Main-Gebiet. Drei Mal täglich wird frisch geliefert, doch auch hier laufen die Öfen heiß. Denn am Drehkreuz der Mainmetropole schlägt das Herz schneller.

Ozan (54) strahlt, wenn er die ofenwarmen Croissants in die Auslage legt. „Ich liebe meinen Beruf – diesen frischen Duft.“

Die Kundschaft ist so bunt wie der Bahnhof. Banker Thomas, Stammkundin Sibylle. „Wie immer?“, fragt Ozan und lässt den „Frankfurter Wasserweck“ in die Tüte gleiten. Viele kommen täglich, weil sie wissen, was sie erwartet: frisch belegte Stullen, süße Teilchen, ehrliches Brot – ohne Triebmittel, ohne Konservierungsstoffe aber mit Zeit und regionalen Zutaten zubereitet.

Wer hier vorbeikommt, findet mehr als Proviant: Genuss so verlässlich wie der Fahrplan – und einen Gastgeber mit Leidenschaft.



Genügend Reifezeit und ein Dinkelvorteig machen das Dinkel-Roggen-Brot so besonders.



Mo (Mohammed)

seit 2 Jahren Verkäufer bei

„Lecker Wurst“

LECKERWURST
KNACKIG. HERZHAFT. SCHNELL

📍 Hauptbahnhof Duisburg

„Lecker Wurst“! Das Original aus dem Ruhrpott

Wo gibt es die beste Currywurst? Wenn man Mo fragt, am Duisburger Hauptbahnhof. Hier verkauft er mit viel Herz und guter Laune beliebte Wurstspezialitäten in Metzgerqualität.

„Einmal wie immer?“ ruft Mo einem Stammgast entgegen. Der Wurstverkäufer, den alle nur Mo nennen, arbeitet seit zwei Jahren bei „Lecker Wurst“ im Duisburger Hauptbahnhof. Der Imbiss ist für ihn der ideale Ort, um mit den Reisenden ins Gespräch zu kommen. Viele Stammgäste kommen fast jeden Tag vorbei und bringen ihre Geschichten mit.

„Ich weiß genau, wer was bestellt und was sie oder ihn bewegt“, erzählt Mo. Für den gelernten Altenpfleger bedeutet der Imbiss-Alltag nicht nur das Zubereiten von Speisen, sondern auch eine Verbindung zu den Menschen. Ihm ist wichtig, eine einladende Atmosphäre zu schaffen, in der

sich jede:r willkommen fühlt. So wird bei „Lecker Wurst“ die Kultur des Ruhrgebiets nicht nur serviert, sondern auch gelebt. Zudem legt man großen Wert auf die Qualität der Speisen. Die Würste liefert eine Duisburger Metzgerei, die Pommes werden in reinem Rapsöl frittiert und die hausgemachte Currysoße ist ohne Konservierungsstoffe. Zur Auswahl stehen sieben verschiedene Wurstspezialitäten: von der klassischen Bratwurst über Rinds- und Geflügelwurst bis zum Bestseller, der beliebten Currywurst. Mo schwört auf die scharf gewürzte Feuerwurst: „Unbedingt probieren!“



Zum Anbeißen: Die Currywurst mit hausgemachter Soße, Pommes und Mayo.



Frühstück für jeden Geschmack



© Netrun78/shutterstock

Bäckerei Lange

Das stilvolle „Lange-Café“ heißt seine Gäste auf 190 Quadratmetern willkommen. Ob frisch gebackene Leckereien, ein herzhafter Snack, der perfekte Kaffee oder ein kühles Getränk – hier finden alle ihren Lieblingsmoment. Mit 50 bequemen Plätzen, hochwertiger Einrichtung, kostenlosem WLAN und einer großen Fensterfront zur Bahnhofshalle ist es der ideale Spot für eine kurze Pause.

📍 **Hauptbahnhof Paderborn**

Gibt's nur hier!

„Pan D'oro“ – Ciabatta
mit Kurkuma



© Lange GmbH & Co. KG



Donut © vitals/shutterstock

© Essmann's Backstube

Gibt's nur hier!

„Essmann's Treuekarte“ –
Punkte sammeln und
sparen

Essmann's Backstube



Frisch, schnell, regional: Die Bäckerei „Essmann's Backstube“ bietet seit 1845 hochwertige Backwaren an. Ob belegte Brötchen, süße Snacks oder Bio-Gebäck – hier wird jeden Tag mit Liebe gebacken. Dazu gibt es gratis WLAN und die Möglichkeit der EC-Kartenzahlung. Perfekt für alle mit gutem Geschmack.

📍 **Bahnhof Rheine**



Gibt's nur hier!

„Sambabaguette“ mit
knuspriger Kruste
und würzigem Topping

Bäckerei Schmidt

Seit 1891 steht die „Bäckerei Karl Schmidt“ für höchste Qualität und regionale Verbundenheit. Von den Frischwaren bis zum Mehl stammen die meisten Zutaten direkt aus der Umgebung. Die Gäste erwarten neben dem herzlichen Service täglich ofenfrische Brötchen, Brot und Kuchen sowie mittags Salate, Pizzen und Wraps. Beliebte Snacks sind die „Laugenknoten“ und die hausgemachten Eistees.

📍 **Bahnhof Minden (Westf)**

Krimphove Pain et Gâteau



Tradition trifft auf modernen Genuss: Der Familienbetrieb „Krimphove“ liefert seit 1860 bewährte Qualität aus der hauseigenen Bäckerei und Konditorei. Im gemütlichen Café „Pain et Gâteau“ genießen die Gäste das entspannte Flair bei französischen Spezialitäten wie Quiche und feinen Tartes, aber auch belegte Brötchen.

📍 **Hauptbahnhof Münster (Westf)**



Gibt's nur hier!

Französische Backkunst
lokal hergestellt

Straborn Coffee

Das gemütliche „Straborn Coffee“ in Aachen ist mehr als ein Café: Es ist ein Treffpunkt, der vom berühmten Geografen „Strabon“ inspiriert wurde und ein Konzept aus Freiheit und Abenteuer feiert. Die Gäste erwartet hochwertiger Kaffee aus eigener Röstung sowie spannende, internationale Spezialitäten, darunter der „Oriental Espresso“ oder die unkonventionelle „Biene“ (Espresso mit Orangensaft und Karamell). Ergänzt wird das Angebot durch erlesene Matcha-Drinks, Bio-Softgetränke und ein breites Sortiment an Speisen: vegane oder glutenfreie Kuchen, Proteinriegel und herzhaftes Focaccia-Sandwiches. Das Team legt Wert auf besten Kaffee und möchte einen Ort schaffen, an dem Gäste sich wohlfühlen und gerne zurückkommen. Das Ziel ist es, für angenehme Erlebnisse zu sorgen.

📍 **Hauptbahnhof Aachen**

Gibt's nur hier!

Matcha-Latte mit Mango
und Erdbeere



© Khrystyna Pereylyhina





Gibt's nur hier!

300 m² Bäckereifachgeschäft

mit Café im historischen

Wartesaal

Bäckerei Lechtermann-Pollmeier

Die Handwerksbäckerei überzeugt mit frischen Broten, Brötchen, herzhaft belegten Croissants und Laugengebäck sowie Kuchen – alles aus eigener Herstellung. Dazu gibt es vielfältige Kaffeespezialitäten. Ein Highlight ist der „Café-Klatsch“: Kaffee nach Wahl mit feinem Kuchen oder Gebäck im stilvollen Ambiente.

Bahnhof Herford



Bäckerei Apel

Ein guter Morgen beginnt im „Kulturbahnhof“: Der Duft von frisch gebackenem Brot, Brötchen und süßem Gebäck zieht durch die Halle. Ob belegte Snack-Produkte zum Mitnehmen oder Kaffee und Kuchen im Café-Bereich – hier startet der Tag genussvoll. Neu im Sortiment und eine absolute Empfehlung: fluffige Buchteln und Schnecken mit Zimt oder Mohn. „Apel“ steht seit 1949 für Handwerk und Frische.

Hauptbahnhof Kassel



Gibt's nur hier!

Köstliche Schnecken mit

Zimt oder Mohn

SaftBar

Hier wartet ein echter Wachmacher: der „Energy Booster“ mit Karotte, Apfel und Ingwer. Die „SaftBar“ steht am Mainzer Hauptbahnhof seit mehr als 15 Jahren für gesunde und frische Snacks sowie Getränke. Das kleine, herzliche Team bietet täglich eine vielseitige Speisekarte an, die den Fokus auf Frische und Vitamine legt. Das Angebot reicht von frisch gepressten Säften, die das Immunsystem stärken, über cremige Smoothies, Joghurtspeisen und Obstbecher bis hin zu sättigenden Wraps, Couscous, Bowls und Salaten. Die mediterrane Küche begeistert mit authentischen und traditionellen Speisen. Um alle Gäste anzusprechen, bietet die Küche stets eine gesunde Auswahl an veganen und vegetarischen Speisen. Ideal zum Mitnehmen oder für eine schnelle Stärkung zwischendurch!

Hauptbahnhof Mainz



© Bedran Arici/SaftBar



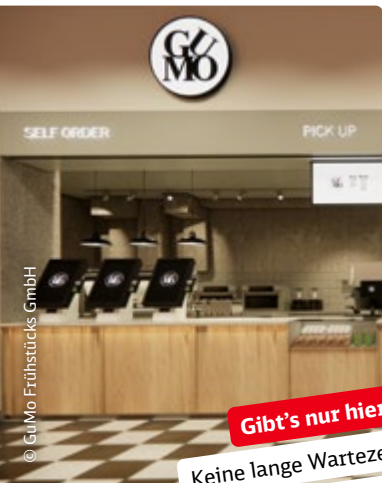
Gibt's nur hier!

„Rundum gesund“-Saft

mit Orange,

Grapefruit und Apfel





Gibt's nur hier!

Keine lange Wartezeit dank

Bestellkonzept

GuMo

Ob Frühstück oder Mittag – bei „GuMo“ gibt es Brunch to go: frisch, schnell und bewusst. Açai-Bowls, warme Bagels, Rührei, Porridge und Kaffeespezialitäten der „Rösterei Ernst“ – alles nährstoffreich und nachhaltig. Highlights: der „Bon Giorno“-Bagel und die selbstkreierte Bowl der RTL-Moderatorin Jana Wosnitza. Ideal für Berufstätige, Studierende und Sportbegeisterte – mit Geschmack und Haltung.

📍 **Bahnhof Köln Messe/Deutz**



Bäckerei Gillen

Die Filialen in Trier und Homburg bieten sieben Tage die Woche herzhafte und süße Backwaren, Snacks sowie heiße und kalte Getränke. Unbedingt probieren: das „Schweizer Brot“, pur oder als belegte „Klappschmier“. Gebacken nach traditionellem Bäckerhandwerk, ofenfrisch bis Ladenschluss – von einem Team, das seit fast 20 Jahren zusammenarbeitet.

📍 **Hauptbahnhof Trier und Hauptbahnhof Homburg (Saar)**



Gibt's nur hier!

Die „Gillen-Karte“:

Punkte sammeln, Rabatte sichern und Wertguthaben aufladen

Bäckerei Pappert

Seit 97 Jahren steht das „Pappert“ Familienunternehmen für ehrliches Handwerk mit Herz und ausgewählte Zutaten. Das täglich frische Angebot reicht von Broten und Brötchen bis hin zu vielseitigen Snacks für den schnellen Hunger. Unverzichtbar sind die köstlichen Kaffeespezialitäten und die erfrischenden, hausgemachten Limonaden (im Sommer). Besonders begehrt bei den Kund:innen ist die herzhafte „Rhöner Stulle“, wahlweise mit saftiger Pute oder in einer vegetarischen Variante, sowie ein knusprige Brötchen, belegt mit dem beliebten Pizza-Leberkäse vom regionalen Metzger. Hier wird Regionalität großgeschrieben. Ein stets freundliches und motiviertes Team sorgt zu jeder Tageszeit für einen schnellen Service und gute Laune, damit die Reise entspannt beginnen kann.

📍 **Bahnhof Fulda**



Gibt's nur hier!

Die „Rhöner Stulle“ mit Pute oder vegetarisch





Michael Staunau

seit 10 Jahren Gastwirt im

„Deutzer Brauhaus“

📍 Bahnhof Köln Messe/Deutz

Rheinisches Lebensgefühl im „Deutzer Brauhaus“

Das traditionsreiche Brauhaus am Bahnhof Köln Messe/Deutz ist ein beliebter Treffpunkt bei Einheimischen und Reisenden. Gastwirt Michael Staunau serviert hier seit zehn Jahren rheinische Köstlichkeiten mit herzlicher Gastfreundschaft.

Im pulsierenden Deutzer Veedel „auf der Schäl Sick“, also rechts-rheinisch, liegt das altherwürdige „Deutzer Brauhaus“. Durch die günstige Lage direkt am ICE-Bahnhof kehren hier neben vielen einheimischen Stammgästen auch zahlreiche Reisende ein. Gastwirt Michael Staunau hat das 100 Jahre alte Wirtshaus 2013 kernsaniert und modernisiert – Tradition trifft hier auf Moderne. Der urige Gastraum und große Außenbereich sind heute barrierefrei. „Wir haben alles auf links gedreht und die Kapazität verdoppelt. Mit 400 Innen- und 400 Außenplätzen sind wir ganzjährig gut aufgestellt“, erzählt er. Die Neueröffnung war

2016 – nächstes Jahr feiert das Team zehnjähriges Jubiläum.

Einen Grund zum Feiern gibt es in Köln jedes Jahr: „An Karneval ist bei uns die Hölle los“, schmunzelt der kölsche Wirt. Hier wird das Leben gefeiert – ob an Karneval oder bei Events in der Lanxess Arena, immer mit einem Kölsch und rheinischer Kulinarik. „Ein Highlight der Speisekarte, das Gäste probieren sollten, ist die Schweinshaxe in Biersoße“, sagt Staunau. Er möchte seinen Gästen gutes Essen und ein Stück Kölner Lebensgefühl bieten – beides verbindet das Brauhaus auf authentische Weise.



Die Schweinshaxe mit Biersoße ist die klare Empfehlung des Wirts.



Arzu Kilic

seit 2025 Gastgeberin

im „Gleis 1“

📍 Hauptbahnhof Kassel

„Gleis 1“: Wo Kassel zusammenkommt

Im einstigen Gepäckraum des Hauptbahnhofs pulsiert heute Kultur. Dort lenkt Arzu Kilic die Geschicke des „Gleis 1“ – mit Energie, Herz und viel Gespür.

Wo früher einmal Koffer lagerten, reihen sich heute Sofas und Stühle, davor eine elf Meter lange Theke. Stimmengewirr, Musik, Gläserklirren. Das „Gleis 1“ ist mehr als Bar und Club – es ist Bühne, Begegnungsort, eine Institution in Kassel. Und seit dem Frühjahr 2025 ist es das Reich von Arzu Kilic.

Dass Kultur hier so selbstverständlich zuhause ist, liegt an diesem besonderen Ort: Der Kopfbahnhof wurde vor als mehr 25 Jahren zum „KulturBahnhof“ umgebaut – ein Ensemble aus Bühne, Kino, Clubs und Ateliers, das die Geschichte weiterschreibt.

Arzu Kilic (45) ist nun Teil davon. „Ich wollte mein eigenes Ding machen“, sagt sie. Früher war sie Fremdsprachensekretärin, lange Stammgast und Organisatorin

türkischer Folk-Abende. Jetzt leitet sie die seit mehr als 20 Jahren etablierte Location – mit Tatkraft und einem Lächeln, das ansteckt. Das Programm: DJs und Tanzkurse von Salsa bis Discofox, Konzerte, Lesungen, Ü30-Partys, Themenabende oder Firmenfeiern.

Arzu Kilic verändert mit Fingerspitzengefühl. „Die Menschen lieben das Gleis 1 so, wie es ist.“ Deshalb gibt es nur kleine, feine Neuerungen: einen Parfümautomaten, Powerbanks zum Ausleihen. So bleibt das „Gleis 1“ das, was es für sie schon lange ist: ein Wohlfühlort, an dem Menschen zusammenkommen. Genau dieses Gefühl gibt sie an ihre Gäste weiter.



Außen wie innen: Im „Gleis 1“ sind Kunst und Kultur überall spür- und sichtbar.



Eine wohlverdiente Mittagspause genießen



© etorres/shutterstock

Kamps My Deli

Das neue „My Deli“ ist der zweite Standort deutschlandweit und spricht primär Vegetarier:innen, Veganer:innen, aber auch Flexitarier:innen an. Die Bäckerei bietet täglich vegane und vegetarische Backwaren sowie Snacks wie Salate, süße Chia-Puddings oder vegane Wraps. Die Favoriten sind der „Grüne Burger“ und der Wrap mit Hummus. Alle Brote und Brötchen werden vor Ort frisch gebacken.

📍 **Hauptbahnhof Duisburg**

Gibt's nur hier!

„Grüner Burger“:

Gemüsetaler und vegane

Remoulade



© Kamps GmbH



Salatteller © dean&david

© MEKB GmbH

Gibt's nur hier!

Bowls, Currys

und Salate der Saison



dean&david

Fast Food neu definiert: Genuss und Qualität treffen auf gesunde, leichte Ernährung in einem modernen Ambiente. Auch im Hauptbahnhof Köln steht „dean&david“ für sorgfältig ausgewählte, frische und qualitativ hochwertige, natürliche Zutaten, die frei von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen und tierischer Gelatine sind. Kurz gesagt: gesundes, von Hand zubereitetes Essen!

📍 **Hauptbahnhof Köln**



Pret A Manger

Seit der Eröffnung des ersten Shops im Jahr 1986 verfolgt „Pret A Manger“ eine klare Mission: Frisches Essen und guten Bio-Kaffee anbieten und die Welt ein Stück besser machen. In den Shop-Küchen wird alles von Hand zubereitet, nicht verkaufte Produkte werden gespendet. Der Kaffee ist 100 Prozent bio und der „Pret Coffee Fund“ unterstützt seit 2014 die nächste Generation von Menschen, die Kaffee anbauen.

📍 **Hauptbahnhof Frankfurt (Main)**



Gibt's nur hier!

Vor Ort mit Liebe
handgemacht

© Nordsee GmbH



Gibt's nur hier!

„Lachs Burger Deluxe“
mit Lachspatty, Guacamole,
Tomaten-Salsa und
Umami-Sauce

Nordsee

Seit 1896 begeistert „Nordsee“ mit frischem Fisch und köstlichen Fischprodukten. Tradition und nachhaltiger Umgang mit der Ressource Fisch stehen im Mittelpunkt. In maritimer Atmosphäre gibt es eine Vielzahl an frischen Fischgerichten und knackigen Salaten. Für den schnellen Hunger stehen kalte und warme Snacks bereit – alles zum Mitnehmen in 100 Prozent biologisch abbaubaren Verpackungen.

📍 **Hauptbahnhof Düsseldorf**

Hussel Confiserie

Lust auf eine süße Belohnung? Die „Hussel Confiserie“ verführt mit feinsten Pralinen, „Viba“-Nougat-Spezialitäten und einer Trüffeltke zum individuellen Selbstzusammenstellen. Passend zur Saison gibt es im Sommer leckere Eiscrème und in der kalten Jahreszeit zartschmelzendes Nougat. Fachkundige Beratung, Einpackservice und liebevoll gestaltete Präsenten runden das süße Einkaufserlebnis ab.

📍 **Hauptbahnhof Essen**

Gibt's nur hier!

Eine Trüffeltke mit
Pralinen zum
Selbstzusammenstellen



© MEKB GmbH



Chia-Pudding © Ezalo/shutterstock

© Katrin Denkwitz

Gibt's nur hier!

Superfoods wie Chia-Samen,
Quinoa, Goji-Beeren
und Matcha



Mr. Clou

Schon ab 6 Uhr morgens gibt es hier frisch gepresste Säfte, die vor den Augen der Gäste zubereitet werden – vitaminreich und voller Energie. Dazu hausgemachte Salate, Wraps sowie täglich frische Nudel- und Reisgerichte. Alles ohne industrielle Zusätze, direkt vor Ort gekocht. Wer hier Pause macht, tut sich und seinem Körper etwas Gutes. Ein engagiertes Team sorgt für Qualität, Frische und gute Laune.

📍 **Hauptbahnhof Frankfurt (Main)**



Gibt's nur hier!

„Fast Good“ – ohne Kompromisse
bei der Qualität

Pommes Freunde

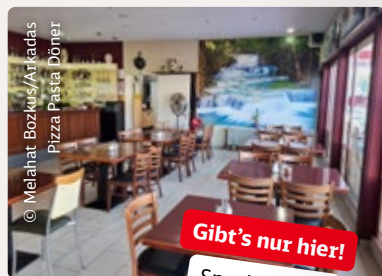
Hier wird „Fast Food“ zu „Fast Good“: Pommes aus ganzen Kartoffeln, leckere Smash-Burger sowie zarte Chicken-Burger und eine unvergessliche Currywurst. Alles frisch zubereitet mit Hähnchen- und Rindfleisch aus Deutschland. Dazu vegetarische, vegane und auch halal-zertifizierte Optionen wie auch Premium-Saucen. Nachhaltig, palmölfrei und mit viel Liebe serviert – auch „To-Go“.

Hauptbahnhof Saarbrücken

Arkadas Pizza Pasta Döner

Der Familienbetrieb steht für Gastfreundschaft und frisch gebackene Spezialitäten aus dem Holzofen. Ob Dönerbrot, Lahmacun oder Pizza – alles entsteht täglich frisch vor Ort. Besondere Empfehlung: Der Döner aus Kalb- und Putenfleisch, fein gewürzt und voller Geschmack. Viele Gäste kommen mit der ganzen Familie vorbei. Auch ein Kiosk ist angeschlossen.

Bahnhof Mainz-Kastel



Gibt's nur hier!

Spezialitäten
aus dem Holzofen

Döner © Markus Mainka/shutterstock

Gmeiner Confiserie

Seit 1898 steht die Familien-Confiserie für Handwerk, Leidenschaft und höchste Qualität. Im Pavillon gegenüber von Gleis 7 wartet ein exquisites Sortiment: feinstes Gebäck, Schokolade oder Macarons aus handverlesenen Zutaten wie Zitronen aus Amalfi oder Haselnüsse aus dem Piemont. Ergänzt wird das Angebot durch „Dinzler-Kaffee“, „Ronnefeldt-Tee“ und hausgemachte Konditoreispezialitäten.

Hauptbahnhof Frankfurt (Main)

Gibt's nur hier!

50 exklusive Sorten

Tafelschokolade



© Katrin Denkwitz



Banane © Yeti studio/shutterstock

Gibt's nur hier!

Liebe zum Crêpes seit
mehr als 25 Jahren

Crêpes de France Express

Französisches Flair im Frankfurter Hauptbahnhof. Inhaber Mohamed Khalil bereitet süße und herzhaft Crêpes täglich frisch vor den Augen der Gäste zu. Neben Klassikern wie „Crêpes Suzette“ gibt es deftige Varianten mit Käse und Pute. Mit Softdrinks ergänzt, ein beliebter Treffpunkt für den schnellen Mittagssnack.

Hauptbahnhof Frankfurt (Main)





Sergio Benincasa

seit mehr als 25 Jahren

Inhaber von „Italienische

Feinkost 2000“

📍 Bahnhof Frankfurt Höchst

„Italienische Feinkost 2000“: Ein Stück Dolce Vita am Gleis

Im Höchster Bahnhof serviert Sergio Benincasa italienisches Lebensgefühl: Feinkost, Kaffee aus eigener Röstung – und ein Lächeln, das jede:r kennt.

„Ciao, Sergio!“ – „Buongiorno!“ Der Ruf hallt durch die Bahnhofshalle. Hinter der Theke mit Focaccia, Mozzarella und Parmaschinken lacht ein Mann mit blauen Augen: Sergio Benincasa. Mitte der 1990er verkaufte er draußen vor dem Gebäude Orangen und Trauben. Als drinnen ein Textilgeschäft schloss, ergriff er sofort seine Chance. Seitdem heißt es hier: „Italienische Feinkost 2000“.

Mit 22 kam er aus Kalabrien – zwei Jahre wollte er bleiben. Heute, mehr als drei Jahrzehnte später, sagt er: „Frankfurt ist meine Heimat.“ Und Kaffee ist seine Leidenschaft. Seine Hausmischung aus Arabica und Robusta röstet er jeden Samstag frisch vor Ort. Sobald die Mühle läuft, erfüllt ein

Duft von Bergblüte und Birne den ganzen Raum. „Für alle, die wirklich Kaffee genießen wollen.“

Die Theke ist eine Italienreise: kalabrische Nduja piccante, sardischer Pecorino, sizilianische Canolli, täglich frisches Brot. Hinter der Theke steht die ganze Familie: Ehefrau Lucia, die Söhne Marco und Alessio, Tochter Giulia.

„Das hier“, sagt Benincasa mit ausgebreiteten Armen, „ist mein Leben. Gewachsen wie ein Baum.“ Der Stamm: ein Obststand vor dem Bahnhof. Die Krone: ein Feinkostparadies in Frankfurt-Höchst.



Italien pur: Frisches Brot, belegt mit hauchdünn geschnittener Mortadella.



Andreas Seitz

seit 25 Jahren in der mobilen

Gastronomie

📍 **Bahnhof Dortmund Signal Iduna Park**

Beim „Imbiss Seitz“ geht es um die Wurst – und Fußball

Andreas Seitz steht bereits seit 15 Jahren mit seinem Imbiss an den Spieltagen am Signal Iduna Park in Dortmund und serviert das wohl beliebteste Fußball-Gedeck: Bier und Bratwurst.

Der schwarz-gelbe Stand nahe des Bahnhofs ist schon von Weitem zu erkennen – die Farben signalisieren: Hier herrscht der BVB. Der Imbiss steht an der Südkurve. „Hier kriegt man die volle Stadion-Stimmung mit“, sagt Andreas Seitz. Vor und nach jedem Spiel ist bei dem gelernten Medientechnologen die Hölle los. Seit 25 Jahren ist er in der mobilen Gastronomie und betreibt inzwischen drei Imbiss-Stände in Dortmund. Mit denen ist er bei rund 25 Events jährlich vertreten – von Champions League bis Weihnachtsmarkt in Unna.

Kulinarisch hat er sich ganz auf seine Gäste eingestellt – am Stadion sind das zu 99 Prozent Fußballfans. „Bei uns gibt’s nur

Bier und Bratwurst“, sagt der 57-Jährige. Zur Rostbratwurst vom regionalen Metzger wird frisch gezapftes Bier vom Fass serviert. Viele der Fans sind Stammgäste und kommen seit Jahren vorbei.

„Da wird natürlich viel über Fußball gefachsimpelt“, erzählt er. Seitz selbst ist kein großer Fan – lieber geht er auf Rockkonzerte oder feiert im „Ushuaia“ Beach Club auf Ibiza. „Aber ich liebe die entspannte, eingeschworene Fußballgemeinschaft.“ Stammgäste verquatschen sich auch manchmal am Imbiss, verpassen die S-Bahn und trinken dann noch ein Bier.



Die Rostbratwurst vom regionalen Metzger ist neben Bier der Verkaufsschlager.



So klingt der Tag genussvoll aus



© Olha Afanasieva Images/shutterstock

Früh bis spät

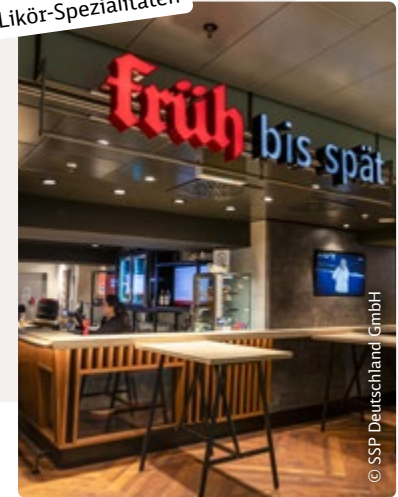
Hier dreht sich alles um das legendäre „Früh Kölsch“ – ein echtes Stück Köln, das seit mehr als 111 Jahren untrennbar mit der Stadt verbunden ist. Für den kleinen Hunger wird Bockwurst mit Kartoffelsalat serviert und kölsche Likör-Spezialitäten wie „Deck un Dönn“ oder „Stippeföttche“. Dazu gibt es Live-Sportübertragungen. Die urige Atmosphäre rundet das Erlebnis ab. Wat willst du mehr?

📍 **Hauptbahnhof Köln**

Gibt's nur hier!

Kölsche

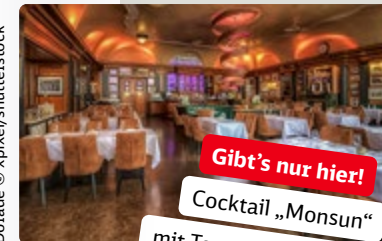
Likör-Spezialitäten



© SSP Deutschland GmbH



© Frank Miegel/Maya Klausen



Dorade © xpixel/shutterstock

Gibt's nur hier!

Cocktail „Monsun“

mit Tequila, Eierlikör und
diversen Früchten

Wartesaal am Dom

Moderne Gastronomie und vielfältige Eventkultur direkt am Dom: Das imposante Jugendstil-Gebäude war früher der Wartesaal der 1. Klasse des Hauptbahnhofs. Heute dinieren Gäste hier international inspirierte Gerichte mit regionalen Zutaten. Besonders beliebt sind die knusprige Dorade mit Mandelkruste und der Espresso Martini. Unbedingt den Cocktail „Monsun“ probieren!

📍 **Hauptbahnhof Köln**





Gibt's nur hier!

Leckeres Essen bei
Live-Konzerten und Karaoke

Didi's Karaoke Bar

Vom Bahnhof direkt ins Vergnügen: Das „Didi's“ versprüht den Charme einer echten Rockerkneipe – mit einer Jukebox und Gitarren an den Wänden. Das kulturelle Angebot reicht von Live-Konzerten bis zu den beliebten Karaoke-Abenden. In gemütlicher Atmosphäre – ob an der Bar oder im Biergarten – genießen die Gäste Flammkuchen und ein frisch Gezapftes.

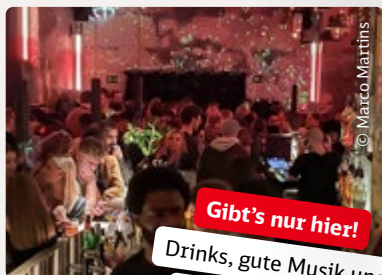
Bahnhof Grevenbroich



Zum Scheuen Reh

In dieser kultigen Kombi aus Bar und Club gibt es täglich ab 17 Uhr Drinks und gute Musik. Von Mittwoch bis Samstag legt ein DJ Musik zum Tanzen auf, hin und wieder finden Konzerte oder Lesungen statt. Die einladende Terrasse mit großen Segeln ist ein kleines Schmuckstück im Belgischen Viertel. Der beliebteste Signature-Drink ist der „Lemongrass Sour“ mit Kokoslikör und Limettensaft.

Bahnhof Köln West



Gibt's nur hier!

Drinks, gute Musik und
lebendiges Treiben

Drink © Julie208/shutterstock



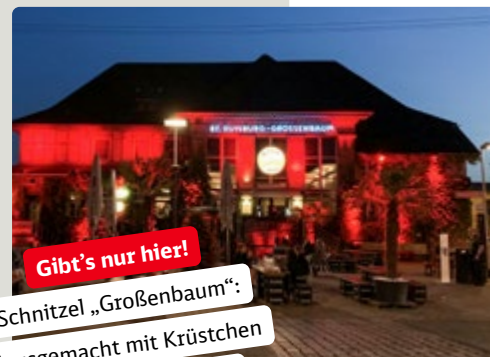
Gleis Drei

Im „Gleis Drei“ – von Stammgästen liebevoll ihr „zweites Wohnzimmer“ genannt – treffen sich Jung und Alt, um in entspannter Atmosphäre gemeinsam zu genießen. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie das beliebte Schnitzel „Großenbaum“, knusprige Pinsa, saftige Burger, frisch zubereitete Pasta und herzhaftes Wraps. An der Bar servieren die Barkeeper eine vielfältige Auswahl an raffiniert gemixten Cocktails – selbstverständlich stets frisch zubereitet. Für Fußballfans bietet die Sportsbar echtes Stadionfeeling: Mit Großbildleinwand, drei LED-Fernsehern und frisch gezapftem Bier vom Fass ist beste Stimmung garantiert. Abgerundet wird das Angebot durch ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm mit Konzerten, Kabarett und stimmungsvollen Open-Air-Partys.

Bahnhof Duisburg-Großenbaum



© Kristic-Özge



Gibt's nur hier!

Schnitzel „Großenbaum“:
Hausgemacht mit Krüstchen
(überbacken mit Käse
und Sauce Bernaise)

Bier © leolintang/shutterstock



Golden Dragon

Seit 2009 serviert Duc Nhat Nguyen in seinem Bistro gemeinsam mit seiner Frau chinesische, thailändische und vietnamesische Klassiker: gebratene Nudeln, Currys oder Erdnuss-Gerichte. Alles wird frisch in der offenen Küche zubereitet und schmeckt dank der Extraportion Sorgfalt und aromatischen Gewürze unverwechselbar. Ideal für ein unkompliziertes, aber raffiniertes Abendessen vor der Heimfahrt.

📍 **Hauptbahnhof Trier**



© Enric Most/DB InfraGO AG

Gibt's nur hier!

Feinste hausgemachte

Sojasoße

Reis-Curry © Jaded Art/shutterstock

Indian Curry House

Zur Mittagszeit locken Spezialitäten aus Nord- und Südindien – aromatisch, abwechslungsreich und ohne Konservierungsstoffe oder Glutamat. Ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch – jedes Gericht wird frisch zubereitet und auf Wunsch mit Basmati-Reis serviert. Für unterwegs gibt es nachhaltige Verpackungen. Im Gewürzregal finden sich Zutaten für die indische Küche zuhause.

📍 **Hauptbahnhof Frankfurt (Main)**

Gibt's nur hier!

Gewürzmischungen zum

Mitnehmen



© Katrin Denkwitz



Karlson

Das „Karlson“ ist Tagesbar, Restaurant und Event-Location. Die moderne Küche kombiniert deutsche Tradition mit mediterraner Leichtigkeit (Italien/Frankreich), wobei regionale Bio-Zutaten im Mittelpunkt stehen. Ob Dinner, Naturwein an der Bar oder hausgemachte Limonade – hier wird Genuss zelebriert. Im Sommer lädt die Terrasse unter Kastanien zum Day-Drinking und After-Work ein.

📍 **Hauptbahnhof Darmstadt**



Belegtes Brot © Meilian Photography/shutterstock

© KARLSON - DS

Gibt's nur hier!

„Flazza“, eine raffinierte

Mischung aus

Pizza und Flammkuchen

Paulaner Bierhaus

Hier gibt es Münchner Weißwürste, ofenfrische Brezeln, kreative Snacks und kühles Weißbier – ein Stück Bayern in der Mainmetropole! Denn „Paulaner“ steht für Lebensfreude, Biergärten und Wirtshauskultur, für Oktoberfest und Starkbieranstich – Orte, an denen Menschen zusammenkommen und ihre „Brotzeit“ teilen. Dieses Gefühl vermittelt das Bierhaus in der Markthalle mitten im Frankfurter Hauptbahnhof.

📍 **Hauptbahnhof Frankfurt (Main)**

Gibt's nur hier!
Wirtshauskultur in der
Mainmetropole

© Lagardère Travel Retail Deutschland Foodservice GmbH

Gastro-Wissen to go

Was genau ist ein Ufo-Döner? Worin unterscheiden sich Sushi und Sashimi? Und was verbirgt sich eigentlich hinter einer Bowl? Auf dieser Seite finden Sie Gastro-Wissen für unterwegs – kompakt und verständlich erklärt



A wie Açaí-Bowl

Eine Açaí-Bowl ist ein kaltes Frühstück oder Snack aus pürierten Açaí-Beeren (aus Brasilien), oft gemixt mit Banane und serviert mit Müsli, anderem Obst und Nüssen. Schmeckt fruchtig, leicht säuerlich und erfrischend.

B

B wie Bubble Tea

Bubble Tea ist ein süßes Teegetränk mit Milch, Fruchtsirup oder grünem Tee. Das Besondere sind die bunten Tapioka-Perlen oder „Popping Bobas“, die beim Trinken im Mund platzen oder weich sind. Geschmack: süß, milchig oder fruchtig, je nach Sorte.

E

E wie Espresso & Co.

- Espresso: kleiner, starker schwarzer Kaffee (25–30 ml)
- Americano: Espresso mit heißem Wasser verlängert
- Cappuccino: Einfacher Espresso (⅓) + Milch (⅓) + aufgeschäumte Milch (⅓)
- Latte Macchiato: viel Milch, wenig Espresso – meist geschichtet
- Flat White: Doppelter Espresso (⅔) + aufgeschäumte Milch (⅓)
- Milchkaffee/Café au Lait: Filterkaffee mit heißer Milch (1:1)
- Cold Brew: kalt aufgelegter Kaffee, mild und erfrischend



C

C wie Çiğ Köfte

Çiğ Köfte (ausgesprochen: „Tschie Köfte“) ist ein würziger Bulgursalat aus der türkischen Küche. Heute meist vegan, wird er mit Salat, Minze und Granatapfelsauce in einem Wrap serviert – perfekt für unterwegs.

F

F wie Falafel

Falafel sind frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen – knusprig außen, weich innen. Beliebt in Wraps, Bowls oder als Snack. Vegan, proteinreich und sättigend.

P

P wie Pho

Pho ist eine vietnamesische Nudelsuppe mit kräftiger Brühe, Reismudeln, Gemüse und oft Rindfleisch oder Tofu.

U

U wie Ufo-Döner

Der Ufo-Döner ist eine moderne Variante: Das Brot wird rund gepresst oder gegrillt – wie ein Teig-UFO mit klassischer Füllung. Praktisch für unterwegs, da kaum etwas herausfällt.

Z

Z wie Zatar (auch: Za'atar)

Eine orientalische Gewürzmischung aus Thymian, Sesam, Sumach und Salz – passt hervorragend zu Fleisch, Gemüse und Reisgerichten.

K

K wie Kimchi

Kimchi ist fermentierter Chinakohl aus der koreanischen Küche – würzig, säuerlich-scharf und sehr gesund. Wird oft als Beilage oder Zutat in Bowls und Wraps angeboten.

M

M wie Manti

Manti sind kleine gefüllte Teigtaschen aus der türkischen oder zentralasiatischen Küche – traditionell gefüllt mit Hackfleisch, serviert mit Joghurt, Knoblauch und Butter mit Paprikapulver.

S

S wie Sashimi & Sushi

- Sashimi – feine Scheiben roher Fisch oder Meeresfrüchte, ohne Reis
- Sushi – gesäuerter Reis mit Fisch, Gemüse oder Ei. Formen: Maki, Nigiri, u. v. m.



Bahnhof schmeckt nach Vielfalt

Bahnhöfe waren schon immer Treffpunkte. Doch während hier früher vor allem das zügige Weiterkommen im Mittelpunkt stand, geht es heute um mehr: Begegnung, Verweilen, Erleben. Mein_Einkaufsbahnhof hat diesen Wandel erkannt und unterstützt deshalb die Entwicklung von Bahnhöfen zu lebendigen Stadträumen. Hier verschmelzen Mobilität, städtisches Leben und regionale Identität zu einem modernen Begegnungsort – der aber auch immer ein Stück Heimat unterwegs bleibt!

Die Gastronomie spielt dabei eine Schlüsselrolle. Denn Essen verbindet – Kulturen, Generationen und Menschen unterschiedlichster Herkunft. Und das gastronomische Angebot an Bahnhöfen spiegelt diese Vielfalt wider: Hier trifft vietnamesische Pho auf die italienische Pasta, der türkische Döner auf den veganen Burger und das französische Croissant auf handgemachtes Sauerteigbrot aus der Region.

Genuss rund um die Welt



Globus © Photography/shutterstock; Besteck © Makistock/shutterstock

Holz © Dmitriy/shutterstock; Flaggen © Ray Studio/shutterstock

Das gastronomische Angebot an den Bahnhöfen ist so vielfältig wie die Menschen vor und hinter den Tresen.

Ein Blick auf die Speisekarte ist wie eine Reise um den Globus – entdecken Sie, durch welche Nationen Sie sich schlemmen können. Guten Appetit!

Südostasiatisch



Vietnam, Malaysia, Thailand, Indonesien, Singapur u. v. m.

Arabisch



Libanon, Jordanien, Ägypten u. v. m.

Pakistanisch



Türkisch



Chinesisch



Indisch



Afghanisch



Italienisch



Schweizerisch



Deutsch



Französisch



Britisch



Amerikanisch



Kanadisch



„Was essen Sie unterwegs?“



„Unterwegs muss es oft schnell gehen. Da greife ich auch mal zu Fast Food wie einer Currywurst oder Pommes von McDonald's. Das esse ich nur auf Reisen. Außerdem ist eine Tafel Schokolade ein Muss auf Zugfahrten.“

Maryna Hladun, 30 Jahre



„Ich bin fast 90 Jahre alt und fahre nur noch selten länger mit dem Zug. Aber wenn, dann nehme ich mir zwei Brötchen mit, das reicht mir. Bald fahre ich von Hamburg nach München, da gehe ich dann zwischendurch vielleicht mal ins Bordbistro, für einen Kaffee oder ein Sandwich.“

Günter Fritzsche, 89 Jahre



Porträts © Lisa Sowa; Mikrofon © Davizro Photography/shutterstock; Brötchen © Magone/iStockphoto

Franzbrötchen © brebca/iStockphoto; Käsebrezel © jirkaeij/iStockphoto



„Für mich gibt es unterwegs keinen besseren Snack als eine Käsebrezel! Die ist innen schön weich, außen richtig knusprig und der Käse schmeckt einfach lecker – außerdem schmiert oder kleckert so eine Brezel nicht. Richtig praktisch für Zugfahrten.“

Charlotte, 8 Jahre



„Ich komme aus Hamburg und kaufe vor einer längeren Bahnfahrt ein klassisches Franzbrötchen – ohne Streusel, das ist Tüdelkram. In anderen Städten schaue ich, was es Typisches gibt. In München würde ich mir am liebsten eine Brezel kaufen, aber auf jeden Fall etwas Gebackenes!“

Lennart Schröder, 44 Jahre



„Ich ernähre mich gesund, auch unterwegs. Für lange Zugfahrten packe ich selbst geschmierte Vollkornbrote mit Olivenöl, Tomaten und Kräutern ein. Und frisches Obst, am liebsten eine Banane. Wenn ich unterwegs mal etwas kaufe, dann einen Bio-Kaffee im Reformhaus.“

Carla Bernard, 61 Jahre





„Meine Reise nach Frankfurt startet mit einer Banane – die wird sonst unterwegs einfach zu matschig. Für die Fahrt habe ich mir Radieschen, Gurke und ein Käsebrot eingepackt. Das reicht mir, so muss ich nichts kaufen.“

Janet Ehlers, 64 Jahre

„Bevor ich in den Zug steige, kaufe ich mir am Bahnhof immer eine kleine Süßigkeit, am liebsten einen Keksriegel mit Schokolade. Wenn ich länger unterwegs bin oder noch kein Frühstück hatte, muss es ein Schokocroissant sein.“

Nicola Trowe, 29 Jahre



„Wir haben die Wartezeit auf unseren Zug nach Nordfriesland genutzt, um am Bahnhof ein Pain au Chocolat zu kaufen. Ich hatte dazu einen Kaffee, Bruno eine Apfelschorle. Wenn wir unterwegs etwas Warmes essen wollen, entscheiden wir uns meist für Asiatisch oder eine Brezel – die geht immer!“

Pia Schmidt, 34 Jahre



Porträts © Lisa Sowa; Pain au Chocolat © Melsitova_Marina1/shutterstock; Banane © Zhane Luk/shutterstock



„Seit ich arbeite, bin ich viel mit dem Zug unterwegs. Wenn ich es nicht schaffe, Proviant vorzubereiten, kaufe ich mir unterwegs ein belegtes Brötchen. Gummibärchen und Studentenfutter habe ich immer dabei – oder Schoko-Reiswaffeln!“

Fabienne Könnecke, 25 Jahre



„Ich fahre heute zum ersten Mal mit der Bahn, bisher war ich immer mit dem Auto unterwegs. Gefällt mir! Gerade haben meine Frau und ich uns am Bahnhof noch mit chinesischem Essen für die Fahrt gestärkt. Jetzt sind wir nur noch zwei Stunden unterwegs, da reicht auch ein Wasser.“

Reinhard Leßmann, 71 Jahre



„Mein Zug hat Verspätung, aber ich sehe das positiv: So habe ich Zeit, in Ruhe etwas zu essen. Deswegen habe ich mir gerade ein Gemüsecurry gekauft. Sonst nehme ich mir Sandwiches, frisches Gemüse und eine Flasche Wasser mit. Nüsse sind auch super – gleich gibt's noch ein Snickers.“

Maria Behrendt, 36 Jahre



Asiabox © kurganskiy/shutterstock; Gummibären © Yeti studio/shutterstock

Impressum

MEKB GmbH
Europaplatz 1
10557 Berlin
Deutschland

Änderungen vorbehalten
Einzelangaben ohne Gewähr
Stand 12.2025

Hinweis:
Zugunsten der Lesbarkeit
und Einheitlichkeit weicht
die Schreibweise einiger
Gastronomiebetriebe vom
Original ab.

bahnhof.de