



Reisebegleiter

Genuss

Kulinarisch
unterwegs an
**Deutschlands
Bahnhöfen**

Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Unsere Region



Eiskaffee © sungu jun/shutterstock; Baguette © paulista/shutterstock



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

12



Frühe Vögel

Frühstück für jeden
Geschmack

26



Mahlzeit

Eine wohlverdiente
Mittagspause genießen

42



Feierabend

So klingt der Tag
genussvoll aus

50

Snack Facts

Gastro-Wissen to go

52

Über uns

Bahnhof schmeckt nach
Vielfalt

6 · 22 · 36

Local Heroes

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

54

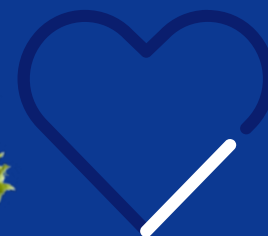
United Nations

Genuss rund um
die Welt

56

Snack Stories

„Was essen Sie
unterwegs?“



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

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



Michael Karpinski

& Tina Ahrend

Schausteller & Gastronomen

seit Juli 2025 (wieder) in ihrer Lok

📍 Bahnhof Warnemünde

Kunstvolle Cocktails mit einer Brise Ostseeluft

Die Bar „Warnemünder Lok“ sorgt für Urlaubsfeeling und das Getränk der Wahl wird immer auch mit einer großen Portion Lebensfreude serviert.

„Dass die Lok wieder da ist, hat sich blitzschnell herumgesprochen“, erzählt Tina Ahrend. „Die Leute haben uns sogar zur Begrüßung Geschenke vorbeigebracht.“ Obwohl sie und ihr Mann, Michael Karpinski, aus Familien stammen, die als Schausteller und Komödianten durchs Land zogen, hat sie das herzliche Willkommen auf dem Bahnhofsvorplatz in Warnemünde einfach umgehauen. Mit seiner „Warnemünder Lok“ war Karpinski hier, unweit des Alten Stroms, von 2007 bis 2015 schon einmal eine feste Instanz. Nun ist er zurück – und gekommen, um zu bleiben: Mit seiner Frau steht der 58-jährige täglich ab 11 Uhr hinterm Tresen und kümmert sich um den Biergarten mit aktuell rund 50 Plätzen, der noch in einen

windgeschützten Loungebereich verwandelt wird. Denn abends könne es auch schon mal länger werden, so der Gastronom: „Bei uns ist jeder Tag wie ein Treffen unter Freunden. Denn wir haben es einfach im Blut, dass wir unsere Gäste zum Lachen bringen und glücklich machen wollen.“ Neben frisch gezapftem Bier gibt es verschiedene Longdrinks und Cocktails. Auf das Mixen und Dekorieren hat sich Ahrend spezialisiert: „Das werden alles kleine Kunstwerke, weil es mir Freude macht, mit frischen Früchten zu arbeiten und damit auch das Gefühl von Urlaub zu servieren.“



Die Bar im Lok-Style hat Karpinski vor fast 20 Jahren selbst gebaut und nun hergerichtet.



Michael Laudenbach

Bäckermeister

in neunter Generation

📍 Hauptbahnhof Gera

Hier wird das Bäckerhandwerk seit 230 Jahren gelebt

Bevor es zu den Zügen am Geraer Hauptbahnhof geht, laden am „Genussgleis“ kleine Lädchen zum Verweilen ein. Darunter auch die Bäckerei „Laudenbach“ mit knusprigem Brot, frisch belegten Brötchen und duftendem Kaffee.

Seit mehr als 230 Jahren steht der Name „Laudenbach“ für traditionelles Backhandwerk. Heute führen die Brüder Michael und Ronny Laudenbach den Familienbetrieb in neunter Generation – mit 16 Filialen und rund 100 Mitarbeitern. Die Filiale im Hauptbahnhof ist eine besondere Herausforderung. „Als wir 2017 übernahmen, mussten wir uns komplett umstellen“, erzählt Michael Laudenbach. Denn ein Bahnhof bedeutet: 365 Tage geöffnet – besonders sonntags ist der Andrang enorm.

Michael Laudenbach, gelernter Bäckermeister, setzt auf Qualität: „Wir backen täglich frisch, in Hand-

arbeit und ohne Vormischungen. Brot und Brötchen müssen gut präsentiert sein, die Theke stets gefüllt – und vor allem: Es muss schmecken.“ Auch Nachhaltigkeit ist ihm wichtig: „Bei uns wird nichts weggeschmissen.“ Reste werden zu Paniermehl verarbeitet, an die „Tafel“ gespendet oder als Überraschungspaket verkauft. Hohe Ansprüche stellt er auch an den Kaffee: „Wir wollten genau wissen, woher er kommt. Mein Bruder ist dafür nach Brasilien zur Fazenda da Lagoa gereist.“ Eine Tasse davon – so Laudenbach – sei allein schon einen Besuch am „Genussgleis“ wert.



Wer kann zu einem krossem Körnerbrötchen mit Spiegelei und Speck schon Nein sagen?



Nafisse Akbarzada

seit 13 Jahren

Bäckerei-Betreiberin

📍 Bahnhof Hamburg-Harburg

Eine Erfolgsgeschichte aus Mut und Mehl

Kaffee, Brötchen – und ein Lächeln. Die Bahnhofsbäckerei „Mathewes“ in Hamburg-Harburg bietet mehr als Backwaren: Der Lebensweg der Betreiberin Nafisse Akbarzada erzählt von Flucht, Fleiß und Familienzusammenhalt.

Während die Stadt um drei Uhr morgens noch schläft, beginnt für Nafisse Akbarzada der Arbeitstag. In der Bäckerei „Mathewes“ schaltet sie die Kaffeemaschine ein und backt Brötchen auf. Hinter der Routine steckt eine Vorgeschichte, die 1994 in Afghanistan begann.

Damals war Nafisse 27 Jahre alt und träumte davon, Biologie zu studieren. Doch in ihrer Heimat war das aufgrund der politischen Lage nicht möglich. Als sie mit Mann und drei kleinen Kindern nach Deutschland kam, hatte sie nur ein Ziel: „Meine Kinder sollen es besser haben.“ Sie lernte Deutsch und fand einen Job in der Bäckerei „Mathewes“. Ihr jahrelanger Fleiß überzeugte die damaligen Inhaber.

Als sie 2012 in Rente gingen, boten sie Familie Akbarzada die Übernahme aller drei „Mathewes“-Filialen an. Mit Erfolg: Sie verhandelten auslaufende Pachtverträge neu und überstanden einen kompletten Personalwechsel.

Heute steht die Bäckerei auf soliden Füßen. Täglich bedient das Team bis zu 500 Kund:innen. Es gibt Stammgäste, deren Lieblingsprodukte vorbereitet sind, bevor sie den Laden betreten. „Wir arbeiten alle Hand in Hand“, sagt Nafisse Akbarzada. Aufhören? Daran denkt die 57-Jährige noch lange nicht. Die Arbeit ist für sie mehr als Broterwerb – sie ist das, was sie und die Gäste am Bahnhof Harburg verbindet.



Die Bestseller, zubereitet mit viel Herz: belegte Brötchen, dazu ein Cappuccino.



Frühstück für jeden Geschmack



© Netrun78/shutterstock

Espresso House

Die führende skandinavische Kaffeehausmarke (gegründet 1996 im schwedischen Lund) lädt zu einer schwedischen „Fika“ (Kaffeepause) ein. Der Specialty Coffee, der hier von passionierten Baristas zubereitet wird, stammt aus der eigenen Rösterei bei Stockholm. Dazu gibt es frische Snacks, lokale Backwaren und traditionelles schwedisches Gebäck wie „Kanelbullar“ und „Kardamom Buns“.

📍 **Bahnhof Berlin-Ostbahnhof**

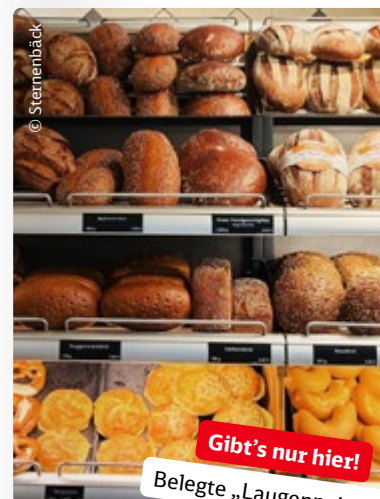
Gibt's nur hier!

Warme schwedische

„Kanelbullar“



© Espresso House



Gibt's nur hier!

Belegte „Laugenpeitsche“
und Leberkäse-Brötchen

Sternenbäck



Die Geschichte des Bäckereibetriebs aus dem brandenburgischen Spremberg reicht bis ins Jahr 1766 zurück. Die Liebe zum traditionellen Handwerk spielt bis heute eine zentrale Rolle. Im Sortiment finden sich verschiedene Brötchen- und Brotsorten, ein großes Angebot an Kuchen, Snacks und Fein Gebäck. Auch das Frühstücksangebot ist vielfältig und lässt sich durch Extras erweitern.

📍 **Hauptbahnhof Cottbus**



Gibt's nur hier!

Ofenwarme belegte

„Broninis“

Wiener Feinbäcker

Die Verarbeitung des frischen Teigs findet hier direkt vor den Augen der Gäste statt – ein einmaliges Erlebnis! Das Angebot an Backwaren umfasst ein reichhaltiges Sortiment an Brot- und Brötchenspezialitäten, Kuchen, Feingebäck und eine Vielzahl an warmen und kalten Snacks. Für die besondere Abwechslung sorgt auch der kreativ zubereitete Snack des Monats.

S-Bahnhof Baumschulenweg, Berlin

Zwei Kraniche

Der Specialty Coffee Shop serviert Kaffee von einer der besten Röstereien Berlins sowie hochwertige Tees. Dazu gibt es französische Croissants, Pain au Chocolat, Baguettes, verschiedene Kuchen sowie Panini und Sandwiches. Natürlich auch mit Optionen für Vegetarier:innen und Veganer:innen. Die Spezialität des Hauses ist ein traditionelles Rezept für gewürzten srilankischen Kaffee.

S-Bahnhof Hermsdorf, Berlin



Gibt's nur hier!

„Spiced Latte“ gemischt mit hauseigenen Gewürzen

Croissant © Porawat Suepachtip/shutterstock



Mecklenburger Backstuben

Das bereits in der zweiten Generation betriebene Familienunternehmen setzt bewusst auf gutes Bäckerhandwerk und Regionalität. Zum Angebot gehören neben einer großen Auswahl an Kuchen, Broten und Brötchen auch herzhaftes Snacks und Kaffeekreationen. Die Backwaren werden im Firmensitz in Waren (Müritz) produziert und täglich frisch in die 55 eigenen Cafés und Geschäfte in Mecklenburg-Vorpommern sowie im nördlichen Brandenburg geliefert. Seit März 2024 gehört auch die Filiale am Hauptbahnhof in Stralsund dazu. Übrigens: Wo immer es möglich ist, werden regionale Zutaten verwendet. So wie der Marienroggen – eine alte, rekultivierte Sorte, die extra für den Bäckereibetrieb in der Nähe von Wessenberg angebaut wird.

Hauptbahnhof Stralsund

Gibt's nur hier!
Die „Großen Runden“ in leckeren Varianten



© Theresa Lange



© Mecklenburger Backstuben





Gibt's nur hier!

„Croissant Blanc“
gefüllt mit Schokolade
und Pistazien

Familienbäckerei Musswessels

Ein Familienbetrieb seit 1868 – und das schmeckt man! Täglich sorgen rund 100 Mitarbeitende in mehr als 65 Fachgeschäften für frische Backwaren, bei denen unter anderem regionaler Roggen zum Einsatz kommt. Highlights sind die vor Ort belegten Snacks wie der „Körnerknust Käse“ oder der neueste Liebling: der weiche „Laugensoftie“.

📍 **Hauptbahnhof Emden**



Bistro Voss

Wartezeit stilvoll überbrücken? Das „Bistro Voss“ ist ein Treffpunkt mit viel Tageslicht und einer schönen Terrasse. Hier finden Reisende einen gemütlichen Rückzugsort samt Kaffee, Kuchen und einer Auswahl an warmen Gerichten, die wöchentlich wechseln. Wer noch ein paar Minuten extra zu vertreiben hat, entdeckt hinter einem Durchgang die Bahnhofsbuchhandlung – perfekt für die Reiselektüre.

📍 **Bahnhof Husum**



Gibt's nur hier!

Wechselnde regionale
Wochengerichte

Belegtes Brötchen © robertsre/shutterstock

Bäckerei von Allwörden

Hier kommen nicht nur Brot- und Brötchen-, sondern auch Franzbrötchen-Fans voll auf ihre Kosten. Die „Bäckerei von Allwörden“ ist bekannt für ihre süßen Teilchen und frisch belegten Snacks, die sich perfekt für jede Zugfahrt eignen. Dazu gibt es natürlich beliebte Kaffeespezialitäten. Attraktive Aktionswochen und exklusive Kund:innenkarten-Rabatte machen den Zwischenstopp besonders lohnenswert.

📍 **Bahnhof Bad Oldesloe**

Gibt's nur hier!

„Chris Kross“ – ein crispy
Dinkel-Honig-Brötchen
mit Belag



© EN Backwarenvertriebsgesellschaft mbH



Gibt's nur hier!

Gefüllte Krauttasche,
griechische Tasche oder
Putenttasche



Bäckerei Hoppmann

Ob in Eile oder zum Verweilen – die „Bäckerei Hoppmann“ in Leer hat für jeden Besuch das Passende. Wer schnell zum Zug muss, schnappt sich einen Coffee to go. Wer mehr Zeit hat, macht es sich im Café gemütlich. Ein Muss: die Brote, traditionell mit Natursauerteig im Steinofen gebacken. Und auch Naschkatzen kommen auf ihre Kosten – dank des hauseigenen Konditor:innen-Teams.

📍 **Bahnhof Leer**



Gibt's nur hier!

Vollkornstulle mit

Käse und hauseigener

Remoulade

Steinecke

Die vor 80 Jahren in Niedersachsen gegründete, familiengeführte Bäckerei bietet täglich eine ofenfrische Vielfalt an Backwaren, die den besonderen Geschmack des Bäckerhandwerks erleben lassen. Ein beliebter Klassiker ist das „Heidebrot“ mit kräftiger Kruste: Aus hauseigenem Natursauerteig und auf fast 400 Grad heißen Steinplatten gebacken. Hier vereint sich Tradition mit Innovation!

S-Bahnhof Savignyplatz, Berlin



Bäckerei Emil Reimann

Frisch, duftend, unwiderstehlich – seit 1910 steht „Emil Reimann“ für traditionelles Bäckerhandwerk. Ob knuspriges Brot, saftiger Kuchen oder regionale Spezialitäten: Hier findet jede:r etwas. Laugenecke, Buchweizenkrusti oder ein Stück „sächsische Eierschecke“ – der perfekte Start in den Tag, ein köstlicher Snack oder die süße Begleitung zum Kaffee.

Bahnhof Dresden-Neustadt



Gibt's nur hier!

Fantasievoll belegte Brötchen
für unterwegs

© Bäckerei Emil Reimann

KeXerei – Die Keksmanufaktur

In der „KeXerei“ am Hauptbahnhof in Dresden warten mehr als 100 verschiedene Keks-Sorten darauf, entdeckt zu werden – von Klassikern bis zu raffinierten Spezialitäten. Die beliebtesten Kreationen schaffen es in die Top Ten der Verkaufshits – mitten drin: der legendäre „Kalte Hund“. Und wenn es draußen kälter wird, darf er nicht fehlen: der berühmte „Dresdner Stollen“ – traditionell, handgemacht, original. Seit 1962 steht die „KeXerei“ (Bäckerei Matthias Walther) für puren Genuss, echtes Handwerk und gelebte Backtradition. Mit Liebe zum Detail entstehen hier einzigartige Backwaren, die Erinnerungen wecken und neue Genussmomente schaffen. Ob Butterkekse, Makronen, Baiser oder saisonale Highlights – Qualität, die man schmeckt.

Hauptbahnhof Dresden



© MEKB GmbH



Gibt's nur hier!

Die „Roland-Kaiser-Keksbox“





Gibt's nur hier!

Frisch geschnittenes

Obst to go

Bäckerei Mathewes

Die „Bäckerei Mathewes“ ist eine verlässliche Anlaufstelle für alle Früh-aufsteher:innen am Bahnhof Harburg. Wer noch halb in der Nacht unterwegs ist, findet hier schon alles für einen schnellen Snack – von belegten Brötchen und süßen Teilchen bis zum klassischen Kaffee. Chefin Nafisse Akbarzada und ihr Team veredeln die Ware täglich frisch. Die kleine Stärkung lässt sich mitnehmen oder im Sitzbereich genießen.

📍 **Bahnhof Hamburg-Harburg**



Bäckerei Laudenschach

Frisch belegte Brötchen, Krustenbrot und brasilianischer Kaffee prägen das Sortiment. Da Nachhaltigkeit zählt, wird übriggebliebenes gespendet oder verwertet. Der Familienbetrieb existiert seit mehr als 230 Jahren und führt 16 Filialen mit rund 100 Mitarbeitenden. Inhaber Michael Laudenschach setzt auf Qualität und lebt das Handwerk – auch am Wochenende.

📍 **Hauptbahnhof Gera**



Gibt's nur hier!
Körnerbrötchen mit Spiegelei
und krossem Speck

Belegte Bröte © Bäckerei Laudenschach

Müller & Egerer

Ein Hauch Tradition abseits des Trubels: Bei „Müller & Egerer“ wird Brot noch wie früher gemacht. Die hauseigene Backstube setzt Vor- und Sauerteige an und lässt sie ausgiebig reifen. Ob Bio-Brot, süßes Gebäck oder belegte Snacks – mit vegetarischen, veganen und sogar halal-freundlichen Optionen finden Reisende hier alles, was sie an Proviant brauchen. Perfekt, um sich etwas Gutes für die Zugfahrt zu gönnen.

📍 **Hauptbahnhof Oldenburg**

Gibt's nur hier!

Milchkaffee

mit Bohnen aus Wien



© Müller & Egerer Bäckerei und Konditorei GmbH



© Philipp Ressel

Gibt's nur hier!
„Omas Puddingtraum“,
ein Hefegebäck
mit Vanillepudding



Feinbäckerei Thiele

Was macht ein gutes Brot aus? Bei der „Feinbäckerei Thiele“ vor allem eines: Zeit. In jedem Laib stecken mehr als 145 Jahre Familientradition. Mit viel Hingabe, regionalen Rohstoffen und ohne Zusatzstoffe sorgt die Backstube für beste Qualität. Spezialitäten wie das „Weender Landbrot“ bekommen die Ruhe, die sie brauchen, um ihr volles Aroma zu entfalten – das schmeckt man an mehr als 30 Standorten.

📍 **Bahnhof Göttingen**



Olaf Junker
 seit 35 Jahren
 Kiosk-Inhaber

📍 Hauptbahnhof Osnabrück

Wo für einen Snack die Zeit stillsteht

„Sieht ganz knuddelig aus.“ So beschreibt Olaf Junker seine Bahnsteigkneipe im Osnabrücker Hauptbahnhof. Direkt auf dem Bahngleis schafft er mit Gastfreundschaft und Beständigkeit einen Rückzugsort für Reisende.

Mitten im Trubel des Osnabrücker Hauptbahnhofs liegt ein Ort der Ruhe: „Olafs Laden“ auf Gleis 11/12. Vorne präsentiert er sich mit einer Luke für den Außer-Haus-Verkauf als Kiosk. Dahinter verbirgt sich die Besonderheit: Der Innenbereich – früher ein Wartesaal, heute eine kleine Kneipe mit sechs Tischen. Wer einkehrt, betritt eine Zeitkapsel, die der Schnelligkeit trotzt. Oder, um es mit den Worten von Inhaber Olaf Junker (58) zu sagen: „Ein echtes Original.“

Vor 35 Jahren hat der gelernte Einzelhandelskaufmann den Laden von seinem Onkel übernommen, der ihn wiederum 35 Jahre lang betrieb und von seinem Onkel übernahm. Ein Familienerbe also,

das mehr als 100 Jahre Tradition konserviert, ohne sich zu verbiegen. Die Sandsteinsäulen außen, die Möbel innen – kaum etwas hat sich verändert. Auch die Speisen und Getränke sind klassisch wie die Kneipe selbst. Am häufigsten über den Tresen gehen Bockwurst, Kaffee und frisch gezapftes Bier. Olaf Junker kennt die Bandbreite der Kundschaft, von Punks bis zu Prominenz. Kabarettistin Ingrid Steeger trank einen Sekt bei ihm und zu den Stammgästen zählt ein 80-jähriger, der schon als Berufsschüler einkehrte. Kein Wunder, „Olafs Laden“ hat tagtäglich von 7 bis 19 Uhr geöffnet. So mancher weiß das zu schätzen und kehrt gerne in die Zeitkapsel zurück.



Bockwurst, Brötchen und ein Bier vom Fass – das sind die Dauerbrenner in „Olafs Laden“.



Patrick Berger

Geschäftsführer

seit zwei Jahren vor Ort

© Buena Vida Coffee

📍 S-Bahnhof Griebnitzsee

Mehr als einzigartige Kaffee-Spezialitäten

Im Café „Buena Vida Coffee Roasters“ verbindet sich Kaffeegenuss mit der Mission, die Welt ein bisschen besser zu machen.

Die Intension von Patrick Berger ist simpel – und zugleich so komplex, wie die feinen Aromen der von ihm kreierten Kaffees. „Ich möchte den besten Kaffee in der Region anbieten“, sagt der 40-Jährige.

Das stete Kommen und Gehen der Gäste in dem winzigen Café in der historischen „Getränkehalle“ im S-Bahnhof Griebnitzsee dürfte der beste Beweis dafür sein, dass Berger diesem Anspruch gerecht wird. Die Leidenschaft für Kaffee entdeckte der Brandenburger übrigens während seiner Studienstzeit, im Nebenjob als Barista. „Ich wollte Kaffee einfach besser machen und fing zuhause an, selbst zu rösten.“ Das Ergebnis seiner Experimentierfreude mit verschiedenen Kaffeesorten und Röstgraden hat den studierten Literaturwissenschaftler schließ-

lich überzeugt, die Leidenschaft zur Profession zu machen. Das erste Café eröffnete Berger 2014 in Potsdam, vor zwei Jahren kam der Standort Griebnitzsee dazu. In Potsdam Babelsberg betreibt er seine eigene Kaffeerösterei.

Zu seinem Sortiment gehören drei Hausmischungen und sieben Spezialitäten für Espresso und Filterkaffee, die auch abgepackt verkauft werden. Und weil „Buena Vida“ bei Berger für alle gilt, bezieht er seine Kaffeebohnen bewusst von kleinen Produzent:innen: „Wichtig ist mir dabei immer die faire Bezahlung der Kaffeebauern und ein nachhaltiger Anbau, ohne Einsatz von Pestiziden.“



© Oliver Lang

Kaffeegenuss wird hier bis ins kleinste Detail großgeschrieben: von Röstung bis Zubereitung.



Eine wohlverdiente Mittagspause genießen



© etorres/shutterstock

Slice It

Bei dem Neuzugang in der deutschen Gastronomie-Szene trifft italienisches Handwerk auf modernes Streetfood-Feeling. Das Markenzeichen ist ein vielfältiges Angebot, das weit über Pizza hinausgeht. Neben Pizzastücken finden sich Paninis, Focaccias, Salate und italienisch inspiriertes Süßgebäck auf der Karte. Ein echter Geheimtipp für Fans der herrlich unkomplizierten Genusskultur Roms!

📍 **Hauptbahnhof Berlin**

Gibt's nur hier!

Pizza wie im römischen Straßenrestaurant



© SSP Deutschland GmbH



Gibt's nur hier!

Ketchup nach „Curry36“-Hausrezept

Curry36

Beim wohl bekanntesten Imbiss Deutschlands findet jede:r die eigene Lieblings-Currywurst: Klassiker mit oder ohne Darm, optional Bio (Schwein, Hähnchen) und berlinertypisch vegan. Bouletten und Pommes sind ebenfalls beliebt. Das Ketchup nach Hausrezept prägt das Geschmackserlebnis seit mehr als 45 Jahren.

📍 **S-Bahnhof Warschauer Straße, Hauptbahnhof und Bahnhof Zoologischer Garten, Berlin**





Gibt's nur hier!

Kloßpommes wie von

Mutti gekocht

Mutti freut sich

Hausgemachtes Streetfood mit viel Geschmack und Leidenschaft: Saftiges Rindergulasch mit Klößen oder Kloßpommes und Burger – vom „Thüringer Burger“ mit Bratwurstpatty bis zum zarten „Pulled Beef“. Dazu „Avocado-Fritten“, „Buddha Bowls“ oder vegane Burger. Alles frisch, regional und mit viel Liebe zubereitet. Streetfood, das satt und glücklich macht – und ein bisschen wie zuhause schmeckt.

Hauptbahnhof Erfurt



Klässigs Fish&Chips

Der Name steht für eine bodenständige, gesunde Fisch-Küche: Vor den Augen der Gäste werden hier frische Fischgerichte zubereitet – von Menüs bis Fingerfood und Fischbrötchen. Zu den Klassikern zählt neben „Englisch Fish&Chips“ mit hausgemachter Remoulade die täglich frisch gekochte Fischeuppe! Frisch gezapftes Bier und eigene Wein-Cuvées vom Kaiserstuhl sind dazu perfekte Begleiter.

Bahnhof Berlin-Friedrichstraße



Gibt's nur hier!

„Mega-Mix-Box“ mit
zehn Fingerfood-Stücken
und zwei Dips

Zappendorfer Wurstmacher

Täglich frisch, nach traditioneller Hausschlachter Art, entstehen Spezialitäten wie Knackwurst oder Leberwurst mit viel Liebe zum Detail und nach Rezepturen wie vor 100 Jahren. Bei diesen Produkten wird auf Farb- oder andere Hilfsstoffe sowie Geschmacksverstärker verzichtet. Jede Wurst ist ein Unikat – voller Geschmack.

Hauptbahnhof Halle (Saale)

Gibt's nur hier!

Bockwurst: Knackig im Biss –

täglich kesselfrisch



Gibt's nur hier!

Rührei in sämtlichen
Variationen

Eiscafé Colosseum

Das „Colosseum“ ist mehr als nur ein Eiscafé. Direkt am Eingang des Hauptbahnhofs gelegen, bietet es Reisenden und Stammgästen eine kleine Flucht aus dem Alltag. Auf zwei Etagen, mit einer Außenterrasse und mediterranem Flair, werden neben handgemachtem Eis auch Kuchen und Torten sowie Frühstücks- und Pastavariationen serviert. Besonders geschätzt wird der kleine Espresso zwischendurch.

Hauptbahnhof Hannover





Gibt's nur hier!

„Chicken Makhan“ mit
Mango Lassi

Chutney

Volle Aromen-Power in weniger als einer Minute? Kein Problem! Das „Chutney“ ist ein Familienunternehmen, das die indische Küche perfektioniert hat. Die Currys sind glutenfrei und kommen komplett ohne Geschmacksverstärker aus, denn die authentische Küche Indiens benötigt das nicht. Ideal für die Mittagspause oder als frisches Mitnahmeggericht, das jede Weiterreise zu einem Gaumenschmaus macht.

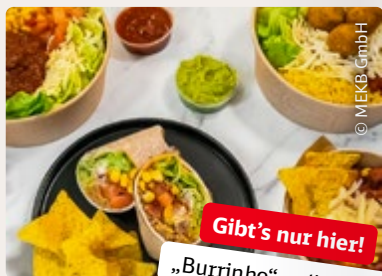
📍 **Bahnhof Hamburg-Altona**



Burrito Company

Frisch gerollt und voller Geschmack: Die „Burrito Company“ hat die typisch mexikanischen Weizentortillas in vielen Varianten im Angebot – klassisch als Wrap (auch als kleine Portion) auf Reisbett oder als knackiger Salat. Die Lieblingszutaten können frei kombiniert werden – von herzhaften Füllungen bis zu süßen Extras. Dazu gibt es Drinks von Limo bis Cocktail, ausgewählte Weine und aromatischen Kaffee.

📍 **Hauptbahnhof Dresden**



Gibt's nur hier!
„Burrrinho“ – die kleine
Variante des Burritos

Burrito-Wrap © aishwarya young/shutterstock

Kaspar Schmauser

Eine Wohlfühlloase mit 100 Prozent veganen Gerichten und einem jungen, motivierten Team. Das Restaurant eröffnete im November 2024 im Herzen Berlins und bietet reichlich Auswahl an gesunden und frischen Bowls wie die „Thai Bowl“ mit Glasnudeln und Smoked Tofu, Salaten, Wraps, Curries und Sweets. Perfekt für alle, die leckere vegane und vegetarische Küche lieben – oder einfach mal probieren möchten.

📍 **Bahnhof Berlin-Friedrichstraße**

Gibt's nur hier!

„Thai Bowl“ mit
hausgemachtem Eistee



© Kaspar Schmauser



Dorade © sweet marshmallow/shutterstock

© Theodoros Koutsomichas

Gibt's nur hier!

Dorade im Ganzen
vom Grill



Restaurant Kouzina

Das als Familienbetrieb geführte Restaurant unter den S-Bahnbögen bietet authentische griechische Küche. Von Salaten über Vorspeisen bis hin zu typischen Spezialitäten wie Gyros vom Drehspieß – hier ist alles hausgemacht. In der offenen Küche wird direkt vor den Augen der Gäste gekocht. Neben griechischen Weinen gibt es auch griechisches Bier vom Fass.

📍 **S-Bahnhof Savignyplatz, Berlin
(unter den S-Bahnbögen)**



Gibt's nur hier!

Das frische Thüringer

Mettbrötchen

Wurst-Basar

Vor dem „Wurst-Basar“ ist die Schlange oft lang – und das aus gutem Grund: Der Familienbetrieb ist nicht nur eine Fleischerei, sondern war schon früh ein Vorreiter für warme, verzehrfertige Speisen. In dritter Generation geführt, bietet er Gerichte wie die beliebte Currywurst, die Fleischwurst und den Backschinken im Brötchen an. Darüber hinaus gibt es saisonale Spezialitäten – von Grünkohl bis hin zu Grillgut.

📍 **Hauptbahnhof Hannover**

Harlekin

Ein Stück Italien am Rande des Sachsenwaldes: Seit mehr als 17 Jahren sind die Inhaber Branka und Franco mit ihrem Team eine feste Größe in Aumühle. Die Gäste erwarten klassische italienische Küche in familiärer Atmosphäre: Antipasti, Pasta, selbstgemachte Pizza und Desserts. Und wenn es nach den Kindern geht, erfüllt die Küchencrew fast jeden Wunsch – außer Ketchup auf Spaghetti.

📍 **S-Bahnhof Aumühle, Hamburg**



Gibt's nur hier!

Die besonders leckere
hausgemachte Lasagne

Pasta-Teller © Bezuik/shutterstock



Brothers Kebab Haus

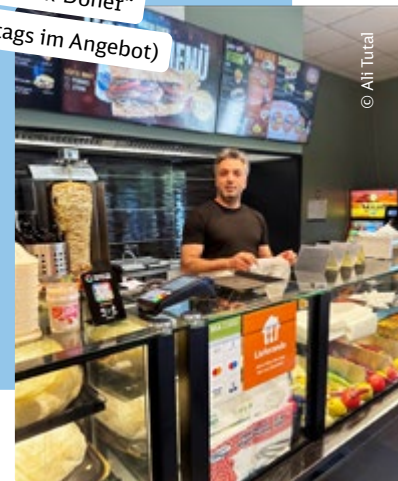
Ob morgens, mittags oder spätabends bis 23:30 Uhr: Wer am S-Bahnhof Nettelburg Hunger hat, wird hier fündig. „Brothers Kebab“ ist seit 2007 ein Familienbetrieb mit einer Vielfalt türkischer und arabischer Spezialitäten wie Falafel, Lahmacun oder Fleisch vom Drehspieß im Brot. Am beliebtesten jedoch scheint der klassische Döner – laut Google-Bewertungen (4,6/5) „Der beste Döner von ganz Hamburg!“.

📍 **S-Bahnhof Nettelburg, Hamburg**

Gibt's nur hier!

„Steak-Döner“

(freitags im Angebot)



© Ali Tural



Gibt's nur hier!

„Vegan Avocado

Chicken Bowl“



beets&roots

Ein Sternekoch, der Fast Food neu erfindet? Genau das steckt hinter „beets&roots“. Gründer ist Andreas Tuffentsammer, der einst als jüngster Koch Deutschlands mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Mit der Vision, gesundes und nachhaltiges Essen für alle zugänglich zu machen, hat er die schnelle Küche revolutioniert. Das schmeckt nicht nur gut, sondern macht auch die Welt ein Stück besser.

📍 **Hauptbahnhof Hamburg**



Gibt's nur hier!

„Italien Bock“: Wurst,
Hartkäse, Rucola,
etwas Limettensaft,
Knoblauch-Tomaten-
Basilikum-Soße

Hast Du Bock?

Seit Mai 2025 verwöhnt der Imbiss im Thüringer Bratwurstland Reisende mit echter Bockwurst in Spitzenqualität. Die hochwertigen Würste der traditionsreichen „Fleischerei Zitzmann“, täglich frische Brötchen und von Grund auf selbstgemachte Soßen machen den Genuss perfekt. Auf der Speisekarte finden sich Bockwürste in den Varianten Klassik, Bärlauch, Knobi, Curry, Käse, Wild und Rind.

📍 **Hauptbahnhof Erfurt**



Speckmann's

Bei „Speckmann's“ ist es im besten Sinne wie bei Oma am Küchentisch: ehrlich, herzlich und immer lecker. Das Besondere ist die traditionelle deutsche und sächsische Hausmannskost – von saftigem „Broiler“ über deftige Eintöpfe bis zu „Königsberger Klopsen“ oder der klassischen Currywurst. Alles wird mit besten Zutaten frisch zubereitet und mit viel Liebe serviert. Hier wird Heimatküche lebendig und macht einfach glücklich.

📍 **Hauptbahnhof Dresden**



Gibt's nur hier!

Sächsische Hausmannskost
wie von Oma

Teller © idudung/Adobe Stock

Eataly

Mit „Eataly“ ist ein Stück Italien in den Dresdner Hauptbahnhof eingezogen. Auf rund 700 Quadratmetern und zwei Etagen steht alles im Zeichen der italienischen Ess- und Weinkultur. Im Erdgeschoss befindet sich ein Feinkostmarkt mit Lebensmitteln wie Pasta, Käse, Olivenöl und Süßwaren. Dazu kommen eine Kaffeelounge mit „Caffè Vergnano“ (italienische Kaffeerösterei) sowie Frühstücksangebote und Aperitif im italienischen Stil. Im Mittelpunkt steht die „Pizza alla pala“: Der Teig reift bis zu 72 Stunden und wird anschließend luftig und knusprig gebacken. Belegt wird er klassisch mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum oder mit saisonalem Gemüse. Im Obergeschoss befindet sich eine „Wine Bar“ mit einer tollen Auswahl an italienischen Weinen und kleinen Gerichten.

📍 **Hauptbahnhof Dresden**



Gibt's nur hier!

„Pizza alla Pala“ – mit
einer Vielzahl an
köstlichen Belägen



© Neil & Marc Jones/jones-art



Nancy Tiltz

seit 20 Jahren

Galeristin

© Gunnar Geller

📍 **Bahnhof Hamburg Dammtor**

Ein Hauch von Chicago mitten in Hamburg

Eine Galerie unter Schienen? Für Nancy Tiltz ist der Bahnhof Hamburg-Dammtor der ideale Ort für ihre Kunst. Hier malt sie Porträts, veranstaltet Jazz-Abende – und hat eine charmante Beziehung zu ihren Besucher:innen aufgebaut.

Die Geräuschkulisse am Bahnhof Dammtor ist allgegenwärtig: das Rauschen der Züge, das Stimmen-gewirr der Reisenden. Nancy Tiltz hat inmitten dieser Hektik eine künstlerische Heimat gefunden. Ihre Galerie ist ein Ort, den man zwischen dem Kommen und Gehen nicht erwartet – kreativ, entschleunigend, individuell.

„Ich bin stolz, in diesem Bahnhof zu sein“, sagt die gebürtige Chicagoerin, die 1986 nach Hamburg kam. „Die Struktur ist antik und einfach reizend.“ 2006, kurz nach Eröffnung der Galerie, wurde das denkmalgeschützte Jugendstil-Gebäude mit dem beeindruckenden Hallendach sogar zum „Bahnhof des Jahres“ gekürt. Tiltz fertigt

darin Porträts in Öl, Aquarell oder als Bleistiftzeichnung an – auch auf Bestellung. „Ein wunderbares Geschenk“, wie sie sagt.

Doch die Galerie bietet mehr als Malerei. Zweimal pro Woche – mittwochs und freitags – veranstaltet sie Live-Jazz-Abende. Die Konzerte sind kostenlos, Spenden sind aber willkommen. Das offene Konzept erzeugt eine einladende Stimmung, die auch Menschen im Vorbeigehen anzieht. „Kleine Kinder sind oft besonders fasziniert, weil sie der Musik und den Instrumenten so nahe sein können“, erzählt Nancy Tiltz. Zu der Geräuschkulisse des Bahnhofs gesellt sich damit auch ein Klang, der die Seele berührt.



Malerei, Porträts und Drucke – das sind die künstlerischen Schwerpunkte von Nancy Tiltz.



Heiko van Vliet

Inhaber

mehrerer Indoor-Anlagen

📍 Hauptbahnhof Magdeburg

Mit Minigolfschläger auf der Suche nach einem Piratenschatz

In Magdeburg befindet sich Deutschlands erste Minigolf-Anlage in einem Bahnhof. Zum Einlochen erwartet die Besucher:innen eine riesige Lok, ein dreidimensionaler Farbrausch und knifflige Herausforderungen.

Die Tür fällt ins Schloss. Ein Blick nach links: Ein gruseliges Gerippe sitzt an einem alten Holztisch. Ein Monitor flackert, dann erscheint plötzlich ein täuschend echt wirkender Freibeuter auf dem Bildschirm und gibt Anweisungen für das bevorstehende Abenteuer. Alles klar, das hier sprengt die herkömmlichen Vorstellungen einer Minigolf-Anlage!

Dann geht es los und nachdem sich durch einen geschickten Trick die nächste Tür geöffnet hat, steht man schon in der wunderbaren Piraten-Welt von „Farbrausch 3D“. „Das klassische Minigolf war uns einfach zu langweilig“, sagt Inhaber

Heiko van Vliet, der unter dem Konzept „Farbrausch 3D“ bereits mehrere Indoor-Anlagen betreibt. Die Spielregeln bleiben gleich, doch wer hier punkten will, muss ganz genau hinschauen. Dank 3D-Brille scheint die Umgebung zum Leben zu erwachen: Ein Seeungeheuer verschlingt einen Dreimaster, eine Lokomotive zischt an der Wand vorbei – und am Ende wartet der geheimnisvolle Tempel. „Unsere Besucher durchqueren Raum für Raum – eine Mischung aus Minigolf und Escape-Room“, erklärt van Vliet und ergänzt: „Aber bisher hat noch jeder den Ausgang gefunden!“



Schläger, Golfball und Ziele werden in ein neonfarbenes Licht getaucht.



Leroy Lemke

als dienstältester

Mitarbeiter seit vier Jahren

im „Witty’s“

📍 Bahnhof Berlin Friedrichstraße

Pioniere des Bio-Imbiss im Herzen Berlins

Bei „Witty’s“ wird Currywurst gegrillt und in der eigenen Manufaktur im brandenburgischen Baruth aus glücklichen Schweinen hergestellt.

Wer Leroy Lemke hinterm Tresen am Grill hantieren sieht, merkt schnell: Der Mann macht nicht einfach nur Currywurst und Pommes. „Ich freue mich jeden Tag, so ein tolles Produkt verkaufen zu dürfen“, sagt der 31-Jährige. „Auch ich habe Currywurst erst hier lieben gelernt.“ Die liebsten Gäste seien ihm deshalb auch die, die zuerst skeptisch sind ob des vergleichsweise stolzen Preises von 10,60 Euro für Currywurst mit Pommes – und nach dem Essen mit einem „Danke“ und einem Lächeln wieder gehen. Denn das „Witty’s“ im Bahnhof Berlin-Friedrichstraße ist nicht irgendeine Currywurst-Bude: Firmengründer Ernst Hermann Exter setzte schon bei seinem ersten Imbissstand am Wittenbergplatz (der Namensge-

ber ist) auf Bio-Qualität. Das war 2003 und „Witty’s“ damit Deutschlands erster Bio-Imbiss. Seit 2019 ist der auch in der Friedrichstraße zu finden – direkt im denkmalgeschützten Eingang des Bahnhofs, allerdings etwas versteckt unter der Eisenbahnbrücke. Das Publikum ist bunt gemischt. „Vor allem Laufkundschaft, viele Touristen, auch einige Stammgäste“, erzählt Lemke. Zu „Witty’s“ Bio-Currywurst, die aus dem mageren Muskelfleisch von Bio-Schweinen nach eigenem Rezept hergestellt wird, kommt noch eine Spezialität auf den typischen Pappeller: echte, große belgische Fritten. Natürlich ebenfalls bio.



Auf den Gas-Grill kommen Bio-Würste mit und ohne Darm – ganz nach den Vorlieben der Gäste.



So klingt der Tag genussvoll aus



© Olha Afanasieva Images/shutterstock

Kilkenny Irish Pub

Getreu dem Motto „Cold beer – warm hearts“ ist der Irish Pub für seine gemütliche Atmosphäre, Livemusik, Sportübertragungen und das internationale Publikum bekannt. Serviert wird authentische Pub-Küche – aber auch saisonale Gerichte sind im Angebot. Dazu gibt es eine große Auswahl an Bieren vom Fass, Whiskeys und Cocktails. Ein Stück Irland in Berlin!

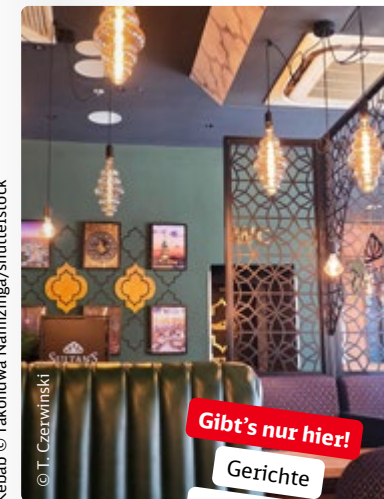
📍 **S-Bahnhof Hackescher Markt, Berlin**

Gibt's nur hier!

Fish&Chips und frisch
gezapftes Guinness



© Kilkenny Irish Pub GmbH



Kebab © Takondwa Namizinga/shutterstock

© T. Czerwinski

Gibt's nur hier!

Gerichte
vom Lavagrill

Sultan's Grill

Der „Sultan's Grill“ ist nicht etwa ein Schnellimbiss, sondern ein liebevoll gestaltetes Restaurant mit absolut authentischer türkischer Küche. Besonders beliebt sind die aromatischen Grillgerichte direkt vom Lavastein, die vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Zu jedem Gericht gibt es einen Hauch Orientflair – egal, wohin die Weiterreise führt.

📍 **Hauptbahnhof Kiel und
Bahnhof Hamburg-Barmbek**





Gibt's nur hier!

Signature-Cocktails

wie „Green Elder“ oder

„Rockefella“

Journey into the Night

Die Bar arbeitet mit verschiedenen Künstler:innen zusammen und setzt auf eine ungezwungene und lockere Atmosphäre am Puls der Zeit. In die Gläser kommen sowohl hochwertige klassische Cocktails als auch diverse moderne Eigenkreationen. Gäste schätzen neben den kreativen Drinks auch die Musikauswahl und den guten Service des jungen Teams.

📍 **S-Bahnhof Savignyplatz, Berlin**



The Bar

Serviert werden frisch gezapftes Bier, Mixgetränke, Spirituosen, alkoholfreie Erfrischungen und erlesene Weine aus dem Hause „Gosch“ – perfekt abgestimmt auf das kulinarische Angebot des benachbarten Restaurants. Mit ihrer entspannten Atmosphäre ist die Bar der ideale Ort für einen letzten Drink vor der Weiterreise oder einen entspannten Zwischenstopp nach Feierabend.

📍 **Hauptbahnhof Berlin**



Gibt's nur hier!

„Gosch“-eigene Spirituosen

wie „Jünnes Absacker“

Bier © Valentyn Volkov/shutterstock

© SSP Deutschland GmbH

Green Mango

Die Karaoke- und Erlebnisbar hat erst vor Kurzem in dem historischen Gemäuer des Empfangsgebäudes des Bahnhofs wiedereröffnet. Neben verschiedenen Party-Paketen, zum Beispiel für Jungesell:innenabschiede oder Team-Events, einem Limousinen-Service und Stripshows gibt es täglich zwischen 17.30 Uhr und 20 Uhr eine „Happy Hour“. Auf der Karte stehen knapp 20 verschiedene Drinks, die auch als XXL-Version im gigantischen 1,5-Liter-Superglas ausgeschenkt werden. Dazu können Karaoke-Fans zum Mikro greifen und zu mehr als 150.000 der größten Hits mitsingen. Tipp: Das Green-Mango betreibt die erste Karaoke-Songbook-App Europas. Darin kann nicht nur nach Wunsch-Songs gestöbert, sondern es können auch eigene Song-Wünsche direkt an den DJ übermittelt werden.

📍 **S-Bahnhof Babelsberg, Potsdam**

Cocktail © Food Impressions/shutterstock

Gibt's nur hier!

Das ultimative

Karaoke-Erlebnis



© Green Mango GmbH





Gibt's nur hier!

Eine Spielstätte im

Bahnhof

stellwerk – junges theater

Seit 1999 entwickeln im „stellwerk“ junge Ensembles eigene Inszenierungen und setzen sich künstlerisch mit gesellschaftlich relevanten Themen auseinander. In Workshops, Kursen und Aufführungen entsteht ein Ort der Begegnung und Reflexion. Die Produktionen sind bereits vielfach ausgezeichnet und regelmäßig auf renommierten Festivals vertreten.

Bahnhof Weimar

Celtic-Inn

Ein Stück Irland mitten in Goslar: Das „Celtic-Inn“ verbindet irische Pub-Kultur mit Live-Sport, Konzerten und Quiz-Abenden. Bei dem ein oder anderen Guinness entfaltet sich wahrhaftige Pub-Atmosphäre – lebendig, herzlich und gesellig. Natürlich gibt es dazu die passenden Speisen, zum Beispiel „Irish Burger mit Chips“. Ein Treffpunkt für Fans irischer Lebensart – fast wie ein Ausflug auf die Insel!

Bahnhof Goslar



Gibt's nur hier!

„Irish Burger mit Chips“

Bier © Pixel-Shot/shutterstock



BBQ Kitchen

Das einzigartige Backstein-Gewölbe unter der Berliner Stadtbahn lädt nicht nur zum leckeren BBQ ein, sondern ist auch eine beliebte Adresse für den einen oder anderen Drink am Abend. Das Grillrestaurant bietet eine hervorragende Mischung aus deutscher und argentinischer Küche. Platz finden bis zu 150 Personen im Innenbereich mit modernem Industrie-Design. Dazu gibt es 100 Plätze im teils überdachten Außenbereich an gemütlichen Tischen. Ob nach einem anstrengenden Arbeitstag oder für einen Absacker vorm nach Hause gehen: Wer Wert auf schnellen Service legt, ist hier goldrichtig. Übrigens: Das BBQ-Angebot wird immer frisch vom Grill serviert. Zu den Highlights gehören zum Beispiel Wiesnhendl, Spareribs und argentinisches Rindersteak.

S-Bahnhof Hackescher Markt, Berlin

Gibt's nur hier!
Feinste Rotisserie in
Berlin Mitte



© BBQ Kitchen/Barbecue Hackescher Markt-S GmbH



© Neil & Marc Jones/jones-art





Gibt's nur hier!

Bier aus der
Draft-Master-Anlage

Sylt Entrée

Das Bistro „Sylt Entrée“ verwöhnt seine Gäste seit 1996 mit Lounge-Atmosphäre und bodenständiger Küche. Vom Frühstück (für Früh- und Spätaufsteher von 8 bis 18 Uhr) über Suppen, Flammkuchen und Fischgerichte bis hin zu Klassikern wie Currywurst oder Schnitzel – hier werden alle satt. Süße Highlights aus „Omas Milchküche“ wie beispielsweise Vanille-Grieß oder Pancakes runden das Angebot ab.

📍 **Bahnhof Westerland (Sylt)**



Vincent

Hier trifft Streetfood-Kultur auf klare Haltung: „Vincent“ steht seit 2014 für pflanzliches Fast Food. Zu saftigen Burgern, knusprigen Fries mit individuellen Dips gibt es cremige plant-based „Milk“-Shakes, erfrischende Softdrinks und wechselnde Specials. Alles vegan und mit viel Liebe zubereitet – ein Highlight für alle, die nachhaltig genießen wollen.

📍 **Hauptbahnhof Hamburg und Hauptbahnhof Bremen**



Gibt's nur hier!

Vegane „Double Cheese Burger“
& „Chili-Cheese-Fries“

Namaste – Indian Food

Frische Currys, Tandoori-Spezialitäten, Samosas, Pakoras und hausgemachtes Naan-Brot – auch vegetarisch und vegan. Hier verschmelzen traditionelle indische Kochkunst und moderne Schnellgastronomie zu einem kulinarischen Erlebnis. Besonders beliebt ist das „Butter Chicken“ mit „Garlic Naan“ und einem fruchtigen Mango Lassi. Einige der Mitarbeitenden haben in Indien sogar eine Ausbildung zum Spitzenkoch absolviert.

📍 **Bahnhof Hamburg-Bergedorf**

Gibt's nur hier!

Frisch gebackenes
Naan-Brot



© Nathalie Boock



Gibt's nur hier!

Vielseitige
Sushi-Boat-Variationen

Misaki

4,8 von 5! Mit dieser Bewertung auf Google punktet „Misaki“. Wo einst Pommes und Currywurst von einer Systemgastronomie-Kette regierten, serviert Inhaber Bijaya Gurung seit 2022 japanische und fernöstliche Spezialitäten. Von der krossen Ente bis zum Thai-Eintopf: Die Vielfalt der frisch zubereiteten Gerichte überzeugt. Ein Hotspot für alle, die Wert auf authentische Asia-Aromen legen.

📍 **Bahnhof Ahrensburg**



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 aufgegossener 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

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