



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

34



Feierabend

So klingt der Tag
genussvoll aus

42

Snack Facts

Gastro-Wissen to go

44

Über uns

Bahnhof schmeckt nach
Vielfalt

6 · 18 · 30

Local Heroes

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

46

United Nations

Genuss rund um
die Welt

48

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



Yorma Eberl
Mitgründer von
„Yorma’s“
seit 40 Jahren im Geschäft

📍 Bahnhof Plattling

Schnell, schneller, „Yorma’s“: Erfolg aus Niederbayern

Von der Bahnhofsgaststätte zur bundesweiten Systemgastronomie – das ist die Erfolgsstory von „Yorma’s“, mitgegründet von Yorma Eberl.

1985 war der Österreicher mit dem finnischen Vornamen bereits als Kellner auf Luxuslinern über den Ozean gekreuzt, hatte in Amerika die Convenience-Stores (Mini-Märkte) kennengelernt und im Bayerischen Wald in Hotels gearbeitet. Im Alter von 27 Jahren bekam er dann die Möglichkeit, die Bahnhofsgaststätte im niederbayerischen Plattling zu übernehmen. „Was ich sah – viel Betrieb, viele Geschäftsleute und Reisende – überzeugte mich. Ich griff zu.“ Eberl wandelte die Gaststätte bald in den Convenience-Store „Yorma’s“ um. Heute gibt es 59 Filialen in Deutschland, viele in Bayern und in Baden-Württemberg.

„Yorma’s“ ist der Spezialist für den eiligen Gast: „Wenn ein Reisender

den Bahnhof betritt, schaut er zuerst auf die Uhr, dann geht er zu uns – und bekommt ruckzuck, was er benötigt“, sagt der 68-jährige. Besonders beliebt sind Kaffee, Brezeln, Salami-Baguette sowie Eier- und Lachsbrötchen. Bei Getränken setzt Eberl auch auf regionale Hersteller.

Eberl weiß: „Yorma’s Erfolg wird in den Filialen gemacht.“ Regelmäßig tauscht er sich mit Kund:innen aus, die sich in Briefen für das freundliche Personal, faire Preise, das soziale Engagement und die Spenden des Unternehmens bedanken.



Wenn's schnell gehen soll: Schnittlauch-, Butterbrezeln und belegte Brötchen sind der Hit.



Jutta Armbruster-Oberdorfer

**Inhaberin am
Bahnhof Karlsruhe-Durlach**

© Katharina Wente

📍 **Bahnhof Karlsruhe-Durlach**

Regional verwurzelt, am Bahnhof zuhause

Frisch gebacken, regional und vielfältig: Am Bahnhof Karlsruhe-Durlach bietet die „Bäckerei Armbruster“ alles vom schnellen Snack bis zum Lachsbaguette – beliebt bei Pendler:innen und Stammgästen.

Bahnhöfe sind keine gewöhnlichen Standorte: Wer hier erfolgreich sein will, braucht Erfahrung, Ausdauer und Teamgeist. Die „Bäckerei Armbruster“ bringt all das mit – und mehr. Seit bald 120 Jahren steht das Familienunternehmen für ehrliches Handwerk und täglich frisch vor Ort gebackene Waren. Heute betreibt „Armbruster“ rund 70 Filialen, neun davon an Bahnhöfen in Baden-Württemberg wie Villingen, Offenburg, Baden-Baden und Karlsruhe-Durlach.

Gerade an Bahnhöfen ist Flexibilität gefragt. Stoßzeiten orientieren sich an Zugplänen, Verspätungen können den Laden plötzlich füllen. „Bahnhof heißt: 365 Tage im Jahr geöffnet und immer auf alles vorbereitet sein“, sagt Inhaberin Jutta

Armbruster-Oberdorfer. Morgens um vier beginnt deshalb die Arbeit, damit zur Pendlerzeit alles bereitsteht. Besonders beliebt: Brezeln, belegte Brötchen, Tomate-Mozzarella auf Laugenzopf und das frische Lachsbaguette.

Mit mehr als einer Millionen Brezeln täglich gehört „Armbruster“ zu den großen Bäckereien im Land und ist doch ein Familienbetrieb in vierter Generation geblieben. Der persönliche Kontakt zu den Mitarbeitenden und Gästen, die tiefe Verwurzelung in der Region und der handwerkliche Anspruch machen die Marke aus. Genau dieser Mix macht die Bäckerei auch an Bahnhöfen zur festen Größe.



Der Verkaufsschlager: Tomate-Mozzarella auf Laugenzopf. Frisch, vegetarisch, lecker.



Frühstück für jeden Geschmack



© Netrun78/shutterstock

Der Brotmacher

„Der Brotmacher“ legt viel Wert auf traditionelles Handwerk, schließlich gibt es das Unternehmen seit 1914. Jedes Brot und Backwerk wird aus regionalen Zutaten hergestellt und mit 800 Jahre altem, naturbelassenem portugiesischem Quellsalz verfeinert. Der Teig wird von Hand geknetet und hat Zeit, langsam zu reifen. Das Ergebnis sind gesunde und bekömmliche Brote mit herzhaft knuspriger Kruste.

📍 **Bahnhof Klingenberg (Main)**

Gibt's nur hier!

Wie ein Kurzurlaub:
„Oliven-Wurzelbrot“



© Enrico Most/MEKE GmbH



Sandwich © paulista/shutterstock

© Paul Hartl

Gibt's nur hier!

Belegte Brezeln mit
Leberkäse

MyPronto

Hier lockt der Kaffeeduft am Morgen. Mehrmals täglich werden frisch gebackene Brötchen, Brezeln, Croissants und Kuchen angeboten. Lecker sind auch die Sandwiches und belegten Brezeln. Die heiße Theke hält Wiener, Leberkäse, Bockwurst und Frikadellen bereit. Im Store gibt es Getränke, Pralinen, kleine Geschenke und Snacks für unterwegs. Übriggebliebenes Essen wird an die „Tafel“ gespendet.

📍 **Bahnhof Weiden (Oberpfalz)**





Gibt's nur hier!

Von Meisterhand geformte
Backwaren

Schneckenburger

Mit Hingabe und Herzblut entstehen in der Bäckerei „Schneckenburger“ täglich frische Backwaren, die in den Filialen mit einem Lächeln über die Theke gehen. Seit Generationen fest in Baden-Württemberg verwurzelt, steht die Bäckerei für Heimatliebe und Qualität. Am Bahnhof Konstanz ist sie für Reisende und Pendler:innen die erste Anlaufstelle für Brot, Brötchen und feine Snacks.

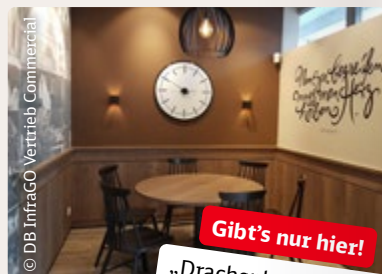
Bahnhof Konstanz



Bäckerei Heitzmann

Auch wenn die „Bäckerei Heitzmann“ heute aus vielen Fachgeschäften besteht, ist sie im Herzen immer ein klassischer Familienbetrieb geblieben. Seit mehr als 50 Jahren steht sie für echtes Bäckerhandwerk, Qualität aus der Region und ein Miteinander, das auf Vertrauen und familiären Werten basiert. Ob süße Croissants oder die herzhaften Snacks – alles wird selbst hergestellt und frisch zubereitet.

Bahnhof Bad Krozingen



Gibt's nur hier!

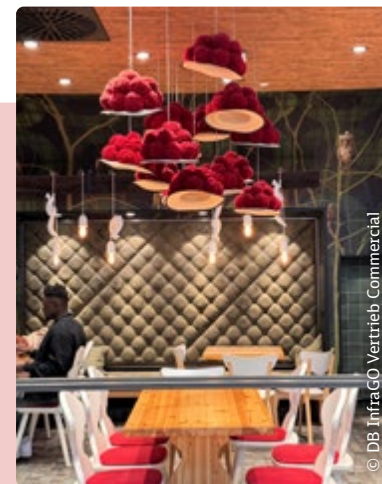
„Drachenbaguette“ mit
würziger Pfefferkruste

Brezel © Bäckerei Heitzmann GmbH & Co. KG

Beckesepp & Schöpflin

Die Bäckerei „Beckesepp“ vereint seit 1900 ehrliches Handwerk mit ihren traditionellen Rezepturen. Um das lokale Angebot zu stärken, baut die Bäckerei sogar ihr eigenes Getreide an. Der „Beckesepp“-Dinkel wächst direkt vor der Haustür – in St. Peter, im nahegelegenen Stegen oder Kirchgarten. Die große Auswahl an frischen Backwaren findet man im Freiburger Hauptbahnhof. Gleich nebenan lockt die hauseigene Konditorei „Schöpflin“ mit köstlichen Kuchen und üppigen Torten. Diese lassen sich entspannt im Schwarzwald-Café genießen – mitten im Trubel und doch ganz gemütlich. Ob herzhaft belegte Snacks, knusprige Croissants oder süße Konditorkunst: Hier wird Tradition zeitgemäß interpretiert – mit Liebe zum Detail und echtem Geschmack.

Hauptbahnhof Freiburg



© DB InfraGO Vertrieb Commercial



Gibt's nur hier!

Gemütliches
Schwarzwald-Café





Gibt's nur hier!

Viel Zeit für ein gutes Brot:

„Der Rebell 36“

Der Bäcker Feihl

Für den besten Start in den Tag bietet „Der Bäcker Feihl“ Brot, Semmeln, Brezeln und frische Snacks. Die „Feihl“-Brüder setzen auf regionale Partner:innen, natürliche Produkte, einen Mix aus Handarbeit und Technik sowie auf 100 Prozent eigene Herstellung – all das für die maximale Qualität. Das riesige Brotregal ist der Hingucker des modernen Fachgeschäfts, welches von der Illustratorin Lena Kunstmann gestaltet wurde.

📍 **Hauptbahnhof Nürnberg**



Müller Café & Bäckerei

Hier werden frische Sandwiches am laufenden Band gefertigt. Und natürlich gibt es die bekannte „Müller-Brezn“. Das Sortiment ist saisonal angepasst und umfasst neben warmen und kalten Snacks auch süßes Gebäck, Kuchen und Brot. Kund:innen runden ihre Mahlzeit mit einer der Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine (auch als Haferdrink-Variante) oder mit einem Kaltgetränk ab.

📍 **Hauptbahnhof München**



Gibt's nur hier!

Leckeres Pastrami-Brot
oder „Müller-Brezn“

Starbucks

Die Barista zaubern ihre Kaffee-Variationen aus hochwertigen ethisch gehandelten Arabica-Bohnen. Ob Espresso, cremiger Frappuccino oder saisonale Favoriten – diese lassen sich durch die verschiedenen Kaffee-Röstungen, pflanzliche Milchalternativen wie Hafer-, Soja-, Mandel- oder Kokosdrink sowie Sirups, Toppings und Extra-Shots ganz individuell gestalten. Dazu passen süße Leckereien oder herzhaftes Snacks.

📍 **Hauptbahnhof Augsburg**

Gibt's nur hier!

Cremiger

Caramel Macchiato



© Starbucks Press Materials



Gibt's nur hier!

„Brezeln Kolb“ – ein Stück
zu Hause



Brezeln Kolb

Die Steinofen-Brezeln sind vegan und werden knusprig gebacken – außen goldbraun und innen weich und aromatisch – ob klassisch mit Salz oder belegt mit Schinken, Käse oder Obazda. Süße Varianten wie Nutella- und Krapfen-Brezeln sowie vegane Hummus-Brezeln runden das Angebot ab. Dazu gibt es leckere Heißgetränke. Die hauseigenen Brezenchips sind perfekt für einen Snack zwischendurch.

📍 **Bahnhof Erlangen**



Gibt's nur hier!

„Hannes“ Urkornbrot mit

Dinkel, Emmer,

Einkorn und Kamut

Bäckerei Riegler

Klein, aber voller Geschmack: Die „Bäckerei Riegler“ punktet mit veganem Sortiment, regionalen Mehlen und Bio-Qualität. Sahne und Quark stammen von einer Molkerei im Odenwald, Eier aus Bodenhaltung. Für diese nachhaltige Mischung wurde „Riegler“ als „Bahnhofsshop des Jahres“ ausgezeichnet. Ideal für den bewussten Start in den Tag und ein Genuss, der lange nachhallt.

📍 **Hauptbahnhof Weinheim (Bergstr)**



Bäckerei Sehne

Seit 1957 steht die „Bäckerei Sehne“ in der Region für handwerkliches Können, Qualität und Vielfalt. Vom duftenden Brötchen über süße Teilchen bis zum herzhaften Snack ist für jede:n etwas dabei. Gäste schätzen die Verbindung von Tradition und Innovation, die das Familienunternehmen prägt. Ein Geheimtipp für alle, die in Böblingen früh unterwegs sind und Wert auf Genuss und Regionalität legen.

📍 **Bahnhof Böblingen**



Gibt's nur hier!

Jedes 6. Heißgetränk

gratis mit der

„Sehne“-Kund:innenkarte

© Sehne Backwaren KG

Hamma

Die direkt am Bahnhof in Ravensburg gelegene Familien-Bäckerei „Hamma“ ist der ideale Startpunkt für Reisende und Pendler:innen, die sich eine Auszeit gönnen möchten. Seit 1883 backt das Familienunternehmen mit Liebe und Leidenschaft. Ob Brezel, Krusti, das prämierte Hausbrot oder Zwetschgendatschi – alles entsteht zu 100 Prozent in Ravensburg und in Handarbeit. Die Traditionsbäckerei, die von Bäckermeister Johann F. Hamma gegründet wurde, betreibt heute mehr als 60 Bäckereicafés in der Bodensee-region, im Ulmer Raum und im Allgäu. Hier treffen meisterliches Handwerk, regionale Zutaten und gemütliches Flair aufeinander. Ein Ort, der Geschmack und Heimatgefühl verbindet und zudem auf Nachhaltigkeit setzt, etwa durch Mehrwegverpackungen wie den „Hammass Green Cup“.

📍 **Bahnhof Ravensburg**



Gibt's nur hier!

Laufend frische

Brezelvariationen



Käsebrezel © Hamma GmbH & Co. KG

© DB InfraGO Vertrieb Commercial



Manuel Dirnberger-Ammon

Gründer und Betreiber

von „Der Dirnberger Kaffee“

📍 Hauptbahnhof Regensburg

Kaffee Künstler im Hauptbahnhof Regensburg

Manuel Dirnberger-Ammon ist Gründer, Röster, Barista und der kreative Kopf hinter „Der Dirnberger Kaffee“. Als Student hat er 2018 mit einem kleinen Röster in einem Supermarkt angefangen – und inzwischen seine Leidenschaft für Kaffee zum Beruf gemacht.

2024 eröffneten Dirnberger-Ammon und seine Frau Anna eine Rösterei in Obertraubling und ein Geschäft im Regensburger Hauptbahnhof. Der 36-jährige legt großen Wert auf Qualität, Fairness und Nachhaltigkeit. „Wir gewährleisten, dass die Kaffee Farmer gut bezahlt werden, nachhaltig arbeiten und so Top-Qualität liefern können“, sagt Dirnberger-Ammon. Seine Röstmaschine in Obertraubling läuft mit Ökostrom, bald sogar mit Solarstrom vom eigenen Dach. Mit viel Wissen um die Röstung und Fingerspitzengefühl entwickelt Dirnberger-Ammon neue Geschmacksprofile. Seine neu-

este Kreation besteht – neben Arabica-Bohnen aus Brasilien und Kolumbien – zu 30 Prozent aus indischen Robusta-Bohnen und heißt deshalb „Elefant Espresso“.

Die Kaffeespezialitäten sind direkt am Eingang des Hauptbahnhofs und online erhältlich. Neben seinem Barista-Team steht Dirnberger-Ammon hier häufig selbst an der Siebträgermaschine: „Viele Stammkunden kommen kurz auf einen Espresso vorbei. Da ergeben sich oft nette Gespräche. Das ist fast wie in Italien.“ Ob morgens, mittags oder abends – seine Kund:innen genießen die Auszeit.



Der Barista zaubert ein Latte-Art-Muster auf den Cappuccino.



Adel Baghlani

Restaurantmanager im
kleinsten „Burger King“

📍 Hauptbahnhof Stuttgart

Hochbetrieb auf 18 m²: Zwischen Zugdruck und Cheeseburgern

18 Quadratmeter – kleiner ist kein „Burger King“-Restaurant in Deutschland. Im Stuttgarter Hauptbahnhof halten Restaurantmanager Adel Baghlani und das SSP-Team den Betrieb am Laufen.

Mitten im Bahnhof läuft der Betrieb des kleinsten „Burger King“ auf Hochtouren – und das unter besonderen Bedingungen. Zu absoluten Spitzenzeiten verkaufen sie hier bis zu 100 Whopper, Cheeseburger und Co. in der Stunde. Die Enge zwingt zur Improvisation: Küche und Verkaufsraum sind getrennt, das Team muss außen herum wechseln.

Baghlani ist das Gesicht des Standorts. Mit rund 50 Kolleg:innen sorgt er dafür, dass trotz Dauerandrang alles rundläuft. „Hier wird’s nie langweilig.“ Stressresistenz ist Pflicht – viele Gäste kommen mit Zugdruck und erwarten ihr Menü in Sekunden. Doch statt Massen-

ware gibt es Frisches – alles wird auf Bestellung zubereitet. Auf ein paar Dinge muss man verzichten – Kaffee, Milchshakes und Chicken Wings passen nicht in die Mini-Küche. Getränke gibt es nur in Flaschen. Ansonsten ist das Angebot so groß wie in anderen Stores, inklusive „plant-based“ Burger.

Events wie das Stuttgarter Frühlingsfest oder Heimspiele des VfB steigern die Umsätze. Für Baghlani und sein Team ist das ein besonderer Reiz: Mit Tempo, Zusammenhalt und guter Laune machen sie aus dem kleinsten „Burger King“ ein echtes Schwergewicht.



Zwischen Gleis 8 und 9 können sich Reisende schnell noch mit Fast Food versorgen.



Eine wohlverdiente Mittagspause genießen



© etorres/shutterstock

Mezzito

Aufstriche, Pide und Antipasti bringen südliches Flair direkt auf den Teller. Mehr als 45 verschiedene Pasten, dazu Oliven, Garnelen und andere Meeresfrüchte, Antipasti, getrocknete Früchte, feine Nusspezialitäten und Käse vermitteln die Geschmacksvielfalt des Mittelmeers. Kreationen wie die Pasten „Mama Mia“, „I mog di“ und „Adios Amigos“ schicken die Sinne auf eine sonnige Reise.

📍 **Bahnhof München-Pasing**

Gibt's nur hier!

„I mog di“ mit Avocado und sieben Kräutern



© Imdat Sadak/Mezzito



© Two Bro

Gibt's nur hier!

„Two Bros“-Burger mit vier Patties aus Rinderhackfleisch à 80 g



Two Bro's

Fette Burger, auch veggie und vegan, dazu kreative Bowls und hausgemachte Kuchen – bei „Two Bro's“ in Weinheim ist Vielfalt Programm. Die szenige Burgerbraterei am Hauptbahnhof setzt auf frische Zutaten und originelle Rezepte, die jedem Bissen das gewisse Etwas verleihen. Wer mag, kombiniert saftige Patties mit knackigem Salat oder rundet mit einem Dessert ab.

📍 **Hauptbahnhof Weinheim (Bergstr)**



Gibt's nur hier!

Wrap mit planted.Kebab,
Greek White und Gemüse

Kaspar Schmauser

Das junge, motivierte Team bietet vegane und vegetarische Gerichte wie Bowls, Salate, Eintöpfe, Wraps und Sweets – außerdem Smoothies, aromatisiertes Wasser und Heißgetränke. Die Filiale punktet zudem als erster komplett bargeldloser Standort des Unternehmens. Für Reisende und Pendler:innen gibt es gesunde Snacks ohne lange Wartezeiten. Wer länger bleiben möchte, findet dafür im Außenbereich den perfekten Ort.

Bahnhof Erlangen

Asia Dragon

In den gut gefüllten Take-Away-Boxen findet sich (fast) ganz Asien: Sommerrollen und Reisnudelsuppe aus Vietnam, thailändisches Grünes und Rotes Curry, japanische Ramen- und Udon-Nudeln, Laksa aus Singapur oder knusprige Peking-Ente. Dazu ein Bubble Tea aus Taiwan. Perfekt für die Mittagspause und den Food-Stopp auf der Reise – oder für einen kleinen Ausflug in die asiatische Küche.

Hauptbahnhof Würzburg



Gibt's nur hier!

Drachenstarker Ausflug
in die asiatische Küche

Asiabox © Natalia Lisovskaya/shutterstock

Markthalle Nürnberg

Zum Mitnehmen oder direkt in der Markthalle genießen – hier ist für alle etwas dabei: Bei „Döner Line“ lassen sich die Gäste Döner, Dürüm und Lahmacun schmecken. „Metzger Wasner“ bietet Leberkäse, Krustenbraten, resche Haxen und Salate mit Hähnchenbruststreifen oder deftigen Toppings. In der Live-Küche von „LeboQ Fine Asia Cuisine“ werden hochwertige Zutaten in authentisch-vietnamesische Gerichte verwandelt. Bei „dean&david“ gibt es frische Salate, Bowls und Sandwiches, alles ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe. „Pommes Freunde“ konzentriert sich auf Premium-Fast-Food wie Pommes frites, Burger und Currywurst – mit einer Auswahl an zehn belgischen Soßen. „Coffee Fellows“ serviert heiße Kaffeespezialitäten sowie süße und herzhaften Snacks. „Der Beck“ verwöhnt mit einer großen Auswahl an Backwaren, von rustikalem Bauernbrot bis zu feinen Kuchen.

Hauptbahnhof Nürnberg



Gibt's nur hier!

Schlemmerparadies

mit Vielfalt



© Gabriel Bechtold



Döner © Markus Mainka/shutterstock



Gibt's nur hier!

Vietnamesische

Aromen treffen japanische

Eleganz

Kim Viet Pho

Im „Kim Viet Pho“ erwartet die Gäste eine köstliche Auswahl an frisch zubereiteten Pho-Suppen, farbenfrohen Bowls und kunstvoll gerolltem Sushi. Die einzigartige Kombination aus vietnamesischer und japanischer Küche macht das Restaurant zu einem echten kulinarischen Highlight. Ob für die schnelle Mittagspause oder ein entspanntes Essen mit Freund:innen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

📍 **Hauptbahnhof Heilbronn**



VinzenzMurr

Backhendl-Salat, Leberkäsemmel, Gemüse-Kartoffel-Gratin, gefüllte Paprikaschote – hier kommt richtig Abwechslung auf den Mittagstisch. Neben warmen Speisen, Fleisch und Wurst gibt es auch Feinkost und Käse. Das Familienunternehmen setzt auf Qualität und Frische: Bei „VinzenzMurr“ wird täglich frisch produziert – mit handwerklicher Perfektion und nach Familienrezepten.

📍 **Hauptbahnhof München**



Gibt's nur hier!

Wagyu-Rind vom Ammersee
und Murroc-Schwein

OffenBurger

„Natural Fresh Food“ ist das kulinarische Versprechen von „OffenBurger“. Hier treffen frische, ausgewählte Zutaten auf saftiges Fleisch in Halal-Qualität, zubereitet mit viel Leidenschaft. Nach dem etablierten Standort in Kehl eröffnete der beliebte Familienbetrieb im Herbst 2024 seine zweite Filiale direkt am Offenburger Hauptbahnhof. Das Konzept lädt zum Verweilen in gemütlicher Atmosphäre ein, die Familie und Freund:innen zusammenbringt. Die Speisekarte bietet mehr als nur Klassiker: Neben dem beliebten Chili Burger mit feuriger, hausgemachter Chilisaucе und Jalapeños zählt der Avocado Burger mit Guacamole zu den absoluten Favoriten. Für Geflügel-Fans gibt es den Chicken Burger mit Hühnchen aus Freilandhaltung. Außerdem gibt es vegetarische Produkte und mehrere Salatvariationen.

📍 **Bahnhof Offenburg**



Gibt's nur hier!

„Sour Bacon Fries“:

Pommes mit Sour Creme und
Frühlingszwiebeln



**Gibt's nur hier!**Streetfood mit Gourmet-
Anspruch 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“.

📍 **Bahnhof Freising**

Wirtshaus Bürgerstuben



Zwischen Hafen und Bahnhof ist das „Wirtshaus Bürgerstuben“ ein Ort gelebter Regionalität. Serviert werden hausgebrautes Bier und herzhafte Gerichte aus der Bodenseeregion. Ob Schnitzel, Maultaschen oder ein kühles Helles – hier kommt echte Heimat auf den Teller. Reisende wie Einheimische schätzen das urige Ambiente und die ehrliche Küche.

📍 **Bahnhof Konstanz**

**Gibt's nur hier!**Schwäbische Klassiker wie
handgemachte Käsespätzle
und Maultaschen

Bier © beast01/shutterstock

Wichtel Hausbrauerei

Die „Wichtel Hausbrauerei“ ist seit 1989 ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, bekannt für Tradition und Qualität. Im Mittelpunkt stehen das unverwechselbare „Wichtelbier“ sowie die herzhaft knusprigen „Wichtelkuchen“ aus dem Steinofen (eine Art Flammkuchen) – gegen Aufpreis auch mit Dinkelvollkornteig erhältlich. Die attraktive Lage direkt am S-Bahnhof Bad Cannstatt macht das Wirtshaus zur idealen Einkehr für Reisende, Pendler:innen oder den gemütlichen Feierabend. Hier herrscht eine einladende Brauhausatmosphäre mit authentisch schwäbischem Charme. Das „Wichtel“ ist der Ort, um sich mit Freund:innen und Familie zu treffen, gemeinsam zu schlemmen, anzustoßen und die Zeit zu genießen.

📍 **S-Bahnhof Bad Cannstatt,
Stuttgart**

Gibt's nur hier!„Wichtelbier“ – von Helles
bis Winterbock

© Wichtel-Verwaltungs-GmbH



Biere © Valentyn Volkov/shutterstock



Magnus Müller-Rischart

führt das
Familienunternehmen

📍 Hauptbahnhof München

„Rischart“: Genuss aus München, frisch aus dem Ofen

Im Herzen Münchens backt „Rischart“ seit 1883 Genussgeschichte. Magnus Müller-Rischart führt das Familienunternehmen in fünfter Generation mit der Devise: „Frische Backwaren, zentral produziert und exklusiv in München verkauft.“

In der Backstube direkt an der Theresienwiese kann man die Bäcker:innen und Konditor:innen durch riesige Glasfenster beobachten. Von hier wird die Ware mehrmals täglich in 21 Filialen geliefert, darunter die Filialen am Ostbahnhof, im Bahnhof Pasing und gleich drei am Hauptbahnhof. „Unser neuestes Geschäft im Sperrengeschoss des Hauptbahnhofs hat eine 15 Meter lange Verkaufstheke, die unsere Backwaren ins beste Licht rückt.“ Müller-Rischart schätzt den Austausch mit den Kund:innen: „Viele Reisende aus Bayern kaufen unser Brot, um es zuhause einzufrieren – ein Kom-

pliment für unsere Qualität.“ Sehr beliebt ist „Das Dinkel“, dessen gekochte Haferflocken und der Dinkel-Sauerteig 42 Stunden ruhen, was es bekömmlich macht und lange frisch hält.

„Rischart“ bietet mehr als 100 Backwaren an. Im Sommer locken Erdbeerkuchen und Zwetschgendatschi, während die Krapfen ab Silvester in vielen Varianten erhältlich sind. Für herzhafte Pausen sind Schnittlauchbrezeln oder das „Bavaria Sandwich“ mit Leberkäse und Essiggurke zu empfehlen. Ein Besuch bei „Rischart“ ist ein Münchner Geschmackserlebnis.



Das Weizenmischbrot „Blütenkruste“ schmeckt nach Pistazien und Mandeln.



Huong Tien Do und

Jenny Linh

Inhaber mehrerer
vietnamesischer Restaurants

© Max Kovalenko/Lichtgut

📍 Hauptbahnhof Stuttgart

Bún, Bowls und Bahnanschluss

Von der „Bosch“-Kantine ins eigene Restaurant: Jenny Linh und Huong Tien Do haben mit „Min Min“ vietnamesische Küche in die Bahnhöfe gebracht. Heute begeistern sie in Stuttgart mit Streetfood-Ideen, frischen Bowls und Pho.

Die Geschichte von „Min Min“ beginnt ungewöhnlich: Jenny Linh und Huong Tien Do arbeiteten ursprünglich bei „Bosch“ – bis sie 2010 am Stuttgarter Hauptbahnhof einen kleinen Pavillon mit vietnamesischen Nudeln eröffneten. Aus der Idee wurde eine Erfolgsgeschichte. Bald folgten weitere Stände und schließlich ein festes Lokal im Foodcourt des Bahnhofs.

Heute betreibt die Familie mehrere Filialen, darunter das „Min Min“ in Stuttgart-Feuerbach direkt an der S-Bahn und einen kleinen Laden am Hauptbahnhof. Dort stehen Pho-Suppen, Reisnudel-Bowls und hausgemachte Sommerrollen auf der Karte. Auch Sushi und Poké Bowls gehören zum Angebot.

Viele Rezepte stammen von den Müttern der Gründer und wurden mit Leidenschaft weiterentwickelt. Frisch, schnell und authentisch – so überzeugt „Min Min“ nicht nur Reisende, sondern auch Stammgäste. Darüber hinaus engagieren sich Jenny Linh und Huong Tien Do für das Bahnhofsumfeld. Gemeinsam mit anderen Gastronom:innen organisieren sie Reinigungsdienste, damit sich die Gäste am Bahnhof wohlfühlen.

Mit mehr als 60 Mitarbeitenden ist aus dem kleinen Pavillon ein Familienunternehmen gewachsen, das die Vielfalt Vietnams an die Bahnsteige bringt – herzlich, modern und immer innovativ.



Frisch, bunt, lecker: Lachs, Thunfisch, Avocado, Edamame – alles in einer Bowl!



So klingt der Tag genussvoll aus



© Olha Afanasieva Images/shutterstock

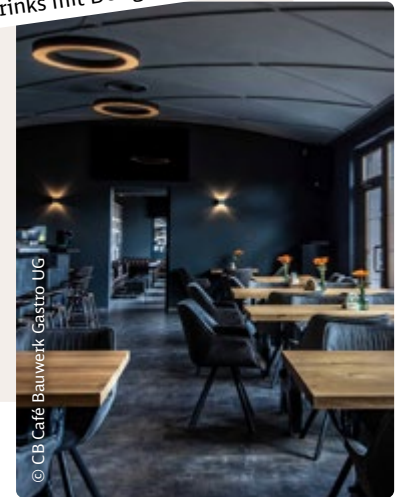
Café Bauwerk

Direkt am Bahnhof gelegen, verbindet das „Café Bauwerk“ modernen Stil mit Lounge-Flair. Im Inneren sorgen dunkle Töne und elegante Details für eine stilvolle Atmosphäre, draußen lockt eine großzügige Terrasse. Auf der Karte stehen Kaffeespezialitäten, Cocktails und regelmäßig wechselnde Events. Ein Ort für Cappuccino am Tag, Gin-Tasting am Abend oder um Wartezeit entspannt zu überbrücken.

📍 **Stadtbahnhof Freudenstadt**

Gibt's nur hier!

Drinks mit Designfaktor



© CB Café Bauwerk Gastro UG



Cocktail © Shebeko/shutterstock

© Comobar Nico Caputo

Gibt's nur hier!

Morgens Frühstück,
abends Bar und
am Wochenende Club

Como Bar

Die „Como Bar“ am Stiftshof ist als Szenetreff weit über Pforzheims Goldstadt hinaus bekannt. Auf zwei Etagen erwarten die Gäste erlesenes Ambiente, wechselnde Cocktails und gute Musik. Abgetrennte Bereiche für Raucher:innen sorgen für entspannte Abende, im Sommer lädt die Terrasse zum Treffen ein. Für Drinks, Partys oder private Feiern ist die „Como Bar“ eine feste Adresse im Nachtleben.

📍 **Hauptbahnhof Pforzheim**





Gibt's nur hier!

Lichter, Laser und Design
im Miami-Style

Cocoo Deluxe Club

Der „Cocoo Deluxe Club“ ist der Disco-Spot in Coburg – stylisch wie in Miami. Jeden Samstag ab 22 bis 5 Uhr sorgen bunte Lichter, Laser-Effekte und modernes Design für echte Clubatmosphäre. Die große Getränkekarte bietet hochwertige Drinks – von „Belvedere“ und „Don Papa“ bis hin zu edlem Champagner. Ob Latino, House, Hip-Hop, Charts oder internationale Beats – angesagte DJs sorgen für eine volle Tanzfläche.

📍 **Bahnhof Coburg**



Café Bar Coucou

Am Abend ist die Café Bar „Coucou“ ein pulsierender Treffpunkt: Salsapartys und andere Events bringen Leben in den Laden. Tagsüber ist es der ideale Ort für eine entspannte Pause – mit frisch zubereitetem Frühstück, Kuchen, Suppen und kleinen Mittagsgeschichten. Gäste genießen die offene Atmosphäre, die zum Beobachten der Reisenden genauso einlädt wie zum entspannten Geschäftstreffen.

📍 **Hauptbahnhof Freiburg**



Gibt's nur hier!

Kaffee, Kuchen & Salsa

Drink © New Africa/shutterstock

Limon Grillhaus

Die Zitrone ist Symbol der fruchtbaren, sonnenverwöhnten Ägäis in der Türkei. Üppige Zitrusplantagen prägen Landschaft, Landwirtschaft und Küche dieser Region. Frisch und aromatisch sind auch die Fleisch- und Fischgerichte im „Limon Grillhaus“, die traditionell türkisch zubereitet werden. Als Vorspeisen locken Meze, kleine Köstlichkeiten wie Sigara Böregi (gefüllte Blätterteigröllchen) und Cacik. Das Brot wird selbst gebacken, dazu gibt es eine große Auswahl an türkischen Weinen. Neben der Qualität der Produkte sind Inhaber Erdogan Kartal faire Preise wichtig. Die Gäste genießen die Speisen in gemütlicher Atmosphäre mit Blick auf den fantastischen Grill, auf der beheizten Terrasse mit Zitronenbaum oder bei schönem Wetter im Biergarten.

📍 **Bahnhof Aschaffenburg Süd**

Gibt's nur hier!
„Limon Burger“ aus
regionalem Fleisch



Zitrone © Photoangraphy/shutterstock

© Erdogan Kartal/Limon Grillhaus



Gibt's nur hier!
Kultur und Kneipe
unter einem Dach

Café Lion

Gemütlich, international, vielseitig – das „Café Lion“ ist mehr als nur ein Ort zum Cappuccino trinken. Mitten in Schwäbisch Gmünd gelegen, lädt das Café sowohl zum Nachmittagskaffee als auch zu Partynächten ein. Das kulinarische Angebot reicht von knusprigen Flammkuchen über kreative Cocktails bis hin zu kleinen Snacks für den Hunger zwischendurch. Die Gäste schätzen die fairen Preise und den freundlichen Service.

📍 **Bahnhof Schwäbisch Gmünd**



Egan's

Das „Egan's“ erwartet seine Gäste mit typisch irischer Pub-Kultur. Neben frischem Fisch und hausgemachten Burgern locken ausgelassene Karaoke-Abende, Live-Musik und das beliebte Pub-Quiz. Der Donnerstag steht immer ganz im Zeichen von Burgern und Pints. Am Freitag sorgt „Mr. Maniac“ beim Karaoke dann für den Kultfaktor. Ein Treffpunkt für alle, die gute Laune und ein frisch gezapftes Bier lieben.

📍 **Bahnhof Bruchsal**



Gibt's nur hier!
Pints, Pub-Quiz &
Karaoke

Bier © Pixel-Shot/shutterstock

Gleis Süd

Im „Gleis Süd“ trifft moderne Küche auf lockere, feurige Atmosphäre. Zum Essen erwartet die Gäste typisch italienische Küche mit Antipasti, Pizza, Pasta und Salat. Gerne in Kombination mit „Alpirsbacher“ Bier, Cocktails und Kaffeespezialitäten. Im Sommer wird auf der großen Terrasse gespeist. Regelmäßige Live-Musik und Themenabende sorgen für Abwechslung – perfekt für einen genussvollen Zwischenstopp.

📍 **Bahnhof Horb**

Gibt's nur hier!

Mehr als 40 verschiedene

Cocktails



© Enric Most/MEKB GmbH



Cocktail © mitchellpictures/istockphoto

© Restaurant Gleis 1 Singen Htw

Gibt's nur hier!
Regionales Fleisch, Obst
und Gemüse – Eier
müssen Freiland sein!



Gleis 1

Das „Gleis 1“ vereint Café, Restaurant und Bar unter einem Dach – ein Ort, an dem Genuss großgeschrieben wird. Ob beim ausgiebigen Sonntagsfrühstück, bei Pasta, Burgern, Rumpsteak oder Rinderfilet mit feinen Beilagen oder bei einem abendlichen Cocktail: Hier ist für jeden Anlass gesorgt – ob Date, Feierabenddrink oder ein geselliger Abend mit Freund:innen. Das „Gleis 1“ ist ein lebendiger Treffpunkt für alle.

📍 **Bahnhof Singen (Hohentwiel)**



Gibt's nur hier!

Pizza frisch aus
dem Holzofen und
reichlich belegt

Pizzeria Alla Stazione

Das gemütliche Restaurant überzeugt mit erstklassiger italienischer Küche, vegetarischen Gerichten, herzlichem Service und familiärem Ambiente. Ein besonderes Highlight: die frisch gebackenen, knusprigen Holzofenpizzen. Zum Nachtisch locken Tiramisu und Panna Cotta. Wer den Abend lieber zu Hause genießt, kann sich die Speisen liefern lassen.

📍 **Bahnhof Bad Reichenhall**

37° Kaffeebar

Der Abend beginnt mit Aperol Spritz oder tropischen Cocktails und einem atemberaubenden Blick auf den Lindauer Hafen. Was einst als exklusiver Warte- und Konferenzbereich für die High Society geplant war, ist heute ein entspannter Treffpunkt an der Hafenpromenade. Neben warmen und kalten Getränken gibt es hausgemachte Kuchen und Torten sowie mediterrane und vegetarische Speisen.

📍 **Bahnhof Lindau**



Gibt's nur hier!

Direkt am Hafen die Seele
baumeln lassen

Cocktail © Francesco Marzovillo/istockphoto



KuBa Kulturbahnhof Donaueschingen

Direkt an Gleis 1 liegt der „KuBa“, die kreative Bühne Donaueschingsens. Live-Musik von Soul bis Rock, Theater, Film und Lesungen machen den ehemaligen Bahnhof zum Szenetreff. Bei regionalem Bier, moderaten Preisen und einer entspannten Stimmung genießt man Kultur, Gemeinschaft und den Blick auf die Gleise.

📍 **Bahnhof Donaueschingen**

Gibt's nur hier!

Kultur und Kneipe unter
einem Dach



© MEKB GmbH



Cuba Libre © baibaz/istockphoto

© Resi Club GmbH

Gibt's nur hier!

Tanzen, Feiern,
Spaß haben – all night
long!

Resi City Nightlife

Im Herzen Nürnbergs rockt das „Resi City Nightlife“ die Nacht! Freitags, samstags und vor Feiertagen legen ab 23 Uhr DJs auf zwei Floors die heißesten Tracks aus Hip-Hop, Black, Pop und Party-Musik auf. Dazu gibt es wechselnde Events, spektakuläre Laser-Shows und leckere Drinks an mehreren Bars. Wer es exklusiver mag, kann private Lounges online buchen. Bis 5 Uhr geöffnet.

📍 **Hauptbahnhof Nürnberg**



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 aufgelegener 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