

Wenn der Döner Konkurrenz bekommt: So vielseitig is(s)t Berlin

Berlin, 26. August – Lieferando, Deutschlands führender Onlinemarktplatz für Essensbestellungen, bringt erstaunliche und schräge Fakten über den Heißhunger der Hauptstadt ans Licht.



Berlin ist die selbsternannte Döner-Hauptstadt Deutschlands. Ein Blick auf die aktuellen Daten von 2026 zeigt ein anderes Bild: In die Top 5 der meistbestellten Speisen hat es der Klassiker gar nicht geschafft. Die Berliner bestellen stattdessen überraschend anders: Ganz oben in der Gunst stehen Amerikanisch, Italienisch, Japanisch, Asiatisch und Indisch. Auf den Tellern landen neben dem guten alten Cheeseburger vor allem Hype-Food wie Smash Burger und das frittierte indische Fladenbrot Bathura. Den steilsten Aufstieg hin zum neuen Lieblingsessen legt Indonesisch hin (+32 % zum Vorjahr). Und die Neugier auf neue Geschmacksrichtungen zeichnet sich auch in einer Schwäche fürs Alpenländische ab – die Schweizer Küche wächst in der Hauptstadt spürbar um 14 Prozent, allen voran knusprige Röstisticks.

Die teuerste Lieferando-Bestellung 2026 kommt aus Berlin

Dass per Kurier längst nicht mehr nur Essen transportiert wird, beweist die bisher teuerste Lieferando-Bestellung des Jahres: fünf MacBooks und zwei iPhones – Gesamtwert: 7.210 Euro.

Auch in Hamburg, Köln und Frankfurt führen Smartphones die Spitze der teuersten Lieferungen an. Einzig München setzt voll auf feine Gaumenfreuden: Dort schlägt eine Feinkost-Bestellung mit 6.510 Euro zu Buche – inklusive Kaviar, Käse und einer Flasche 2007er Echezeaux-Wein für alleine 3.800 Euro.

Das waren Deutschlands schrägste Bestellungen 2026

Neben teurer Technik sticht Berlin auch durch spezifische Gelüste hervor. Eine Einzelbestellung umfasste 98 Schokopuddings.

Dass die Hauptstadt mit solchen Eigenheiten keineswegs allein ist, zeigt der Blick in andere Großstädte. In Köln und Frankfurt stiegen offenbar Partys – dort wurden 99 Cheeseburger beziehungsweise 91 Hamburger auf einen Rutsch geordert.

München blieb gewohnt feinsinnig: 95 Packungen frischer Koriander summierten sich auf knapp 2,4 Kilo – eine Menge, mit der man einen Suppentopf in der Größe einer Badewanne dekorieren könnte.

Den feinsten Gaumen hatte schließlich ein Vierbeiner an der Elbe: In Hamburg lieferte ein Fahrer 67 Dosen Lachspastete für Katzen an die Haustür.

"Unsere Daten zeigen einen spannenden Wandel in der urbanen Esskultur: Kulinarische Tradition trifft auf ständige Inspiration. Berlin ist schnelllebig im Ausprobieren und Essgewohnheiten ändern sich hier sehr dynamisch. Gleichzeitig verändert sich die Rolle des Lieferservices selbst – wenn von der Mahlzeit bis zur Elektronik alles geordert wird, ist das ein starkes Zeichen für mehr Flexibilität im Alltag"

Lennard Neubauer, Geschäftsführer Lieferando Deutschland

Redaktioneller Hinweis

Bilder zur kostenlosen redaktionellen Nutzung





Über Just Eat Takeaway.com

Über Lieferando / Just Eat Takeaway.com

Lieferando ist ein Onlinemarktplatz zum Bestellen von Essen, Lebensmitteln und Haushaltswaren in Deutschland und Österreich. Das Unternehmen stellt Restaurants und Einzelhändlern eine Plattform, Infrastruktur sowie zahlreiche Services für ihr digitales Bestellgeschäft bereit und erleichtert Konsument:innen die Bestellung per App. Darüber hinaus bietet Lieferando einen Logistikdienst für Partner ohne eigenen Lieferservice. Lieferando wurde 2009 in Deutschland gegründet und gehört zu Just Eat Takeaway.com. Der Technologiekonzern mit Hauptsitz in Amsterdam verbindet über seine Plattform Konsument:innen und mehr als 362.000 Partner aus Gastronomie, Lebensmittel- und Einzelhandel in 15 Ländern: Belgien, Bulgarien, Deutschland, Großbritannien, Irland, Israel, Italien, Kanada, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Polen, Schweiz, Slowakei und Spanien. Mehr auf [LinkedIn](#), www.justeattakeaway.com, und [X](#).

Kontaktdaten

Jens Wrobel

Corporate Communications Manager
Lieferando Deutschland
presse@lieferando.de

Link kopieren

<https://newsroom.justeattakeaway.com/de-DE/269411-wenn-der-doner-konkurrenz-bekommt-so-vielseitig-is-s-t-berlin/>