

Paulina Kosowska

Uniwersytet Warszawski
Wydział Geografii i Studiów Regionalnych
Zakład Geografii Turyzmu i Rekreacji
pkosowska@uw.edu.pl

**W POSZUKIWANIU SMAKÓW BERLINA
– WYBRANE ASPEKTY OFERTY GASTRONOMICZNEJ
W DZIELNICY FRIEDRICHSHAIN-KREUZBERG**

**Exploring the Flavors of Berlin – Selected Aspects of Gastronomy
in Friedrichshain-Kreuzberg**

Słowa kluczowe: szlak kulinarny, oferta gastronomiczna, Friedrichshain-Kreuzberg, Berlin

Keywords: culinary trail, culinary offer, Friedrichshain-Kreuzberg, Berlin

WPROWADZENIE

Poznanie i degustacja kuchni lokalnej jest jednym z ważniejszych doświadczeń, jakie turysta zdobywa w czasie podróży. W ostatnich latach turystyka kulinarna stała się jednym z najbardziej dynamicznych i kreatywnych segmentów turystyki. Zarówno regiony, jak i przedsiębiorstwa zdały sobie sprawę, jak ważną rolę gastronomia odgrywa w procesie dywersyfikacji oferty turystycznej oraz stymulowaniu lokalnego, regionalnego czy krajowego rozwoju gospodarczego. Niedawno opublikowany przez UNWTO raport na temat turystyki kulinarnej (Global Report on Food Tourism 2012) przedstawia szeroką analizę bieżącej sytuacji w tym zakresie, identyfikuje znaczenie gastronomii w rozwoju miejscowości turystycznych na całym świecie oraz omawia globalne trendy dotyczące rozwoju tego zjawiska. I choć oczywiście nie wszystkie relacje między jedzeniem i turystyką mogą być opisywane jako turystyka kulinarna (rozumiana jako wyjazdy motywowane głównie zainteresowaniem daną kuchnią), to jednak istotna rola gastronomii w trakcie podróży nie budzi żadnych wątpliwości (Hall 2006, Ardabili i in. 2011).

Przez długie lata Niemcy nie były spostrzegane jako cel turystyki kulinarnej (z wyłączeniem browarnictwa). Uległo to jednak zmianie i gastronomia stała się ważnym elementem wykorzystywanym konsekwentnie w strategiach marketingowych kraju, regionów i miast. Pojawia się on w szczególności w strategiach kierowanych na rynki zagraniczne, ponieważ zagadnienie to niesie ze sobą wiele pozytywnych skojarzeń.

Cele niniejszego artykułu są trzy. Po pierwsze, znalezienie prawidłowości w lokalizacji usług gastronomicznych znajdujących się w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg. Po drugie, stwierdzenie, czy duża liczba imigrantów (przede wszystkim z Turcji i Wietnamu) przekłada się na ofertę gastronomiczną tej dzielnicy. Po trzecie, przybliżenie wycieczek/szlaków kulinarnych jako formy zwiedzania miasta.

Na potrzeby pracy przeprowadzono inwentaryzację obiektów gastronomicznych, analizę materiałów promocyjnych miasta oraz analizę stron internetowych. Inwentaryzacja została zrealizowana we wrześniu 2013 roku. Punktem wyjścia były dane udostępnione przez Urząd Miasta, które w późniejszym etapie zweryfikowano poprzez badania terenowe.

KUCHNIA NIEMIECKA – REGION BERLINA

Każdy region Niemiec ma swoje lokalne specjały, ale wszędzie podstawą kuchni są mięso, ziemniaki i piwo. Gastronomia międzynarodowej metropolii, jaką jest Berlin, jest znacznie bardziej różnorodna. Miasto oferuje szeroką gamę dań kuchni etnicznych, wprowadzanych od wieków przez imigrantów i na stałe zadomowionych w menu.

Kluski ziemniaczane, kiszona kapusta, pieczone mięso (*Sauerbraten*), pikle, golonka czy kiełbasy są częścią tradycyjnego niemieckiego posiłku, który zwykle jest ciężki i bardzo sycący. Inne typowe dania to klopsiki (*Bouletten*) z grochem, gotowana wołowina, talerz różnych kiełbas i mięs (*Schlachtplatte*), placki ziemniaczane, szynka westfalska i potrawka z królika. „Niebo i Ziemia” (*Himmel und Erde*) jest przysmakiem składającym się z puree ziemniaczanego i jabłek z kaszanką. Na stołach króluje pszeniczne piwo Berliner Weiß, które może być w kolorze czerwonym (o smaku malin) lub zielonym (o smaku marzanki wonej; *Waldmeister*). Popularny jest również napój „KiBa” (od niem. *Kirschen/Bananen*) – połączenie wiśni z bananem, którego można spróbować w niemalże każdym pubie.

Berlińskim symbolem jest tzw. *Currywurst* (kiełbaska o smaku curry). Mówi się, że pod koniec II wojny światowej restauratorka Herta Hauwer sporządziła sos z ketchupu, sosu Worcestershire i curry w proszku, a to dało początek legendarnej kiełbasce, która pod względem popularności może być porównywa-

na z hot-dogiem. *Currywurst* ma nawet w Berlinie muzeum, które upamiętnia również wynalazczynię (na podstawie materiałów promocyjnych muzeum).

Ulubionym posiłkiem Berlińczyków jest śniadanie. Wiele kawiarni serwuje je nawet w ciągu dnia. Menu śniadaniowe jest bardzo różnorodne, może się składać zarówno z typowo angielskich, jak i francuskich czy włoskich składników.

Trzy najliczniejsze grupy etniczne w Berlinie to Turcy (największa społeczność turecka poza Turcją), Wietnamczycy oraz Polacy (Kil, Silver 2006). Dwie pierwsze słyną z mieszanek egzotycznych przypraw i smaków, które sukcesywnie wprowadzane były do kuchni berlińskiej. Na kulinarnej mapie miasta popularne są także kuchnie: hinduska, pakistańska, tajska i wschodnioeuropejska. Na niemal każdym rogu można spróbować kebabu, pizzy, chińskiej czy tajskiej potrawy. To właśnie różnorodność kuchni i smaków przyczyniła się do tego, że Berlin stał się miastem mającym do zaoferowania wiele wycieczek kulinarnych przeznaczonych dla różnych grup docelowych. Można na przykład zapisać się na spacer, w trakcie którego odwiedza się cztery najlepsze restauracje w mieście, a każda z nich dostarcza innych wrażeń. Inne wycieczki obejmują odwiedzanie klasycznych restauracji niemieckich lub wielokulturowych miejsc pokazujących najnowsze trendy w łączeniu różnych smaków. Aby w pełni poznać „smak miasta” należałoby zapewne wziąć udział we wszystkich.

CHARAKTERYSTYKA WYBRANEJ DZIELNICY BERLINA – FRIEDRICHSHAIN–KREUZBERG

Badania usług gastronomicznych przeprowadzono w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg, położonej na południe od centrum miasta. Jest ona jedną z najmłodszych i zarazem najmniejszą dzielnicą Berlina. Powstała w 2001 roku poprzez połączenie się dzielnicy Friedrichshain (części dawnego Berlina Wschodniego) i Kreuzberg (części dawnego Berlina Zachodniego). Łącznikiem jest most Oberbaumbrücke, który stał się tym samym symbolem zjednoczenia. Dzielnicę zamieszkuje ponad 275 000 osób, w tym 20% to cudzoziemcy. Dominującymi krajami, z których przybyli migranci, są Turcja i kraje arabskie. Osiedlili się oni przede wszystkim w północno-zachodniej części dzielnicy (Rockmann 2011). W pobliżu jednego z jej najbardziej charakterystycznych punktów – Kotbusser Tor – można spotkać młodych Niemców należących do różnych subkultur, a także izraelskich turystów, tureckich sprzedawców warzyw oraz arabskie kobiety w tradycyjnych strojach obok tych ubranych dość skąpo. Różnorodność etniczna jest jednym z powodów, które sprawiają, że dzielnica ta należy do najtrudniejszych pod względem społeczno-ekonomicznym części miasta (Bernstein 2005). Nie należy jednak patrzeć na nią tylko w kategoriach problemów, ponieważ opisywana heterogeniczność może również przyczynić się do jej sukcesu.

Z roku na rok Friedrichshain-Kreuzberg odwiedza więcej turystów. W 2011 roku dzielnica ta była na trzeciej pozycji, za Mitte i Charlottenburg-Wilmersdorf, pod względem liczby udzielonych noclegów w Berlinie (2 800 000; o 1 000 000 więcej niż w 2007 roku). Każdego roku przybywa tu hoteli i hosteli oraz innych urządzeń towarzyszących turystyce. W 2005 roku w dzielnicy były w sumie 62 obiekty noclegowe, w 2010 – 91 obiektów, a w 2011 roku – 98. W subdzielnicy Friedrichshain w 2005 roku zlokalizowanych było 30 obiektów noclegowych, w tym 19 hoteli i 11 hosteli. W 2010 roku liczba ta wzrosła do 47 (powstało 8 nowych hoteli i 9 hosteli). Oznacza to wzrost o 57%. W 2011 roku powstały jeszcze kolejne 2 hotele i 3 hostele. Z kolei w subdzielnicy Kreuzberg w 2005 roku znajdowały się łącznie 32 obiekty, w tym 25 hoteli i 7 hosteli, a w roku 2010 było już o 12 hosteli więcej. W roku 2011 powstały dodatkowo jeden hotel i jeden hostel, co stanowiło w sumie 46 obiektów (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg, strona internetowa).

Część zachodnia – Kreuzberg

Kreuzberg został przyłączony do Berlina w 1920 roku, natomiast mniej więcej od 1960 roku uznać go można za dzielnicę charakterystyczną i nadającą miastu charakter (Lang 1998). Obecnie subdzielnica ta jest postrzegana przez władze miasta jako jedna z najbardziej atrakcyjnych turystycznie. Kreatywność, tolerancja, bogactwo kolorów – to słowa najczęściej używane do jej określenia. Zróżnicowanie etniczne, anarchia, lewicowa twierdza, kreatywni ludzie, artyści zamieszkujący tę część, zapachy *Köfte* i *Currywurst* działają jak magnes i przyciągają w to miejsce wielu turystów (Füller, Michel 2013). W latach 1970-1980 Kreuzberg stał się schronieniem dla wielu „dzikich” lokatorów, hipisów czy punków, ciesząc się przez to nie dobrą sławą. Lata 70. to także okres, w którym mieszkańcy dzielnicy stanęli do walki o system planowania przestrzennego, by uniknąć burzenia mieszkań. Później Kreuzberg stał się także częstym miejscem rozruchów ulicznych. Dziś odbywają się tu m.in. coroczne parady ruchu robotniczego z okazji międzynarodowego dnia pracy (Huning, Novy 2006).

Nie należy zapominać, że na Kreuzbergu zlokalizowanych jest wiele atrakcji turystycznych, które opisane są w każdym przewodniku po Berlinie: należą do nich między innymi Checkpoint Charlie czy Muzeum Żydowskie, będące jednym z najczęściej odwiedzanych przez turystów muzeów w mieście¹.

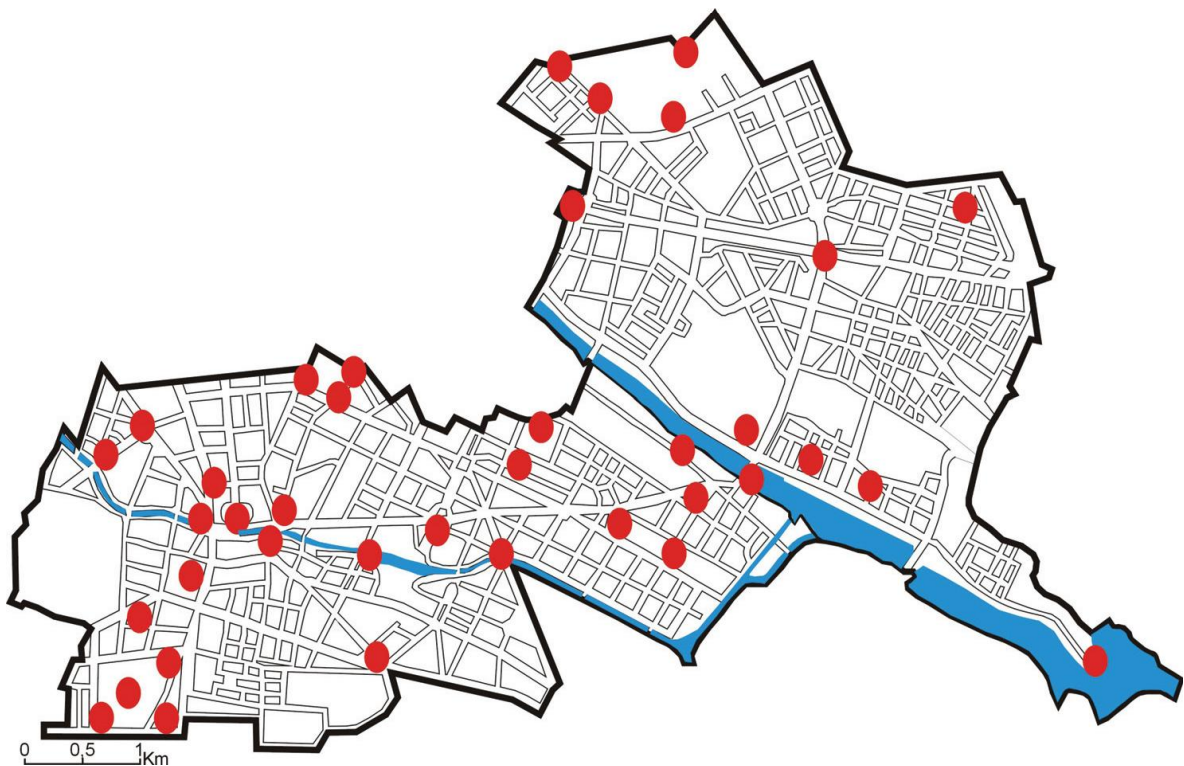
¹ Wyniki badań ankietowych z turystami zatrzymującymi się w hostelach przeprowadzonych przez autorkę artykułu w okresie od kwietnia do lipca 2013 roku.

Część wschodnia – Friedrichshain

Północno-wschodnia część omawianej dzielnicy ma również znaczące walory turystyczne. Znajdują się tu pomniki Lenina i Stalina, cmentarz Märzgefallen z 1848 roku, pomnik oraz popiersie Karola Marska, Frankfurter Tor oraz East Side Gallery (fragment byłego Muru Berlińskiego). Wiele budynków poprzemysłowych i kościołów zbudowanych w XIX wieku jest „świadkami” historii Berlina i Niemiec.

Friedrichshain jest młodą subdzielnicą. Nie ma swojego centrum. Główne ulice to Frankfurter Allee i Karl-Marx-Allee, prowadząca do centrum miasta, która w przeszłości pełniła funkcję reprezentacyjną. To tutaj 16 czerwca 1953 roku rozpoczęło się powstanie robotnicze w Niemieckiej Republice Demokratycznej. Od zachodu granicą obszaru jest Szprewa, wzdłuż której zaplanowano budowę promenady.

Pozornie oferta kulturalna Friedrichshain wydaje się dość uboga – nie ma tu ani opery, ani dużego teatru czy muzeum. Stosunkowo niedawno otwarto centrum kultury „Kosmos”. Jednak znajduje się tu wiele małych teatrów, galerii, klubów muzycznych. Młodzi ludzie coraz chętniej wybierają tę część dzielnicy



Ryc. 1. Główne atrakcje turystyczne dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg (opracowanie własne na podstawie informacji zawartych na stronie internetowej urzędu dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg)

Fig. 1. The main tourist attractions in Friedrichshain-Kreuzberg (Author's own work based on data from the official website of Friedrichshain-Kreuzberg)

zamiast części Kreuzberg. Domy, ulice i place bardzo się zmieniły w stosunku do ich wyglądu sprzed lat – są przede wszystkim barwne i kolorowe. Odbywa się tu dużo festiwali, które nadają niepowtarzalny charakter placom i ulicom, a niekomercyjne wydarzenia kulturalne odbywają się też w kościołach, szkołach i galeriach.

Friedrichshain, w przeszłości położony we Wschodnim Berlinie, określany jako „alternatywny” w stosunku do innych, bogatszych dzielnic, był przed zjednoczeniem tanim i popularnym wśród młodzieży miejscem. Ostatnio zachodzą tu jednak zmiany prowadzące do tego, że obszar staje się zdominowany przez studentów i urasta do rangi „modnej” części miasta. Przybywa sklepów, barów i restauracji, a Friedrichshain kreowane jest jako miejsce, gdzie można „doświadczyć prawdziwego Berlina”, które warto odwiedzić i po prostu w nim bywać (jak głosi slogan reklamy: *Friedrichshain is the place to be*; ryc. 1).

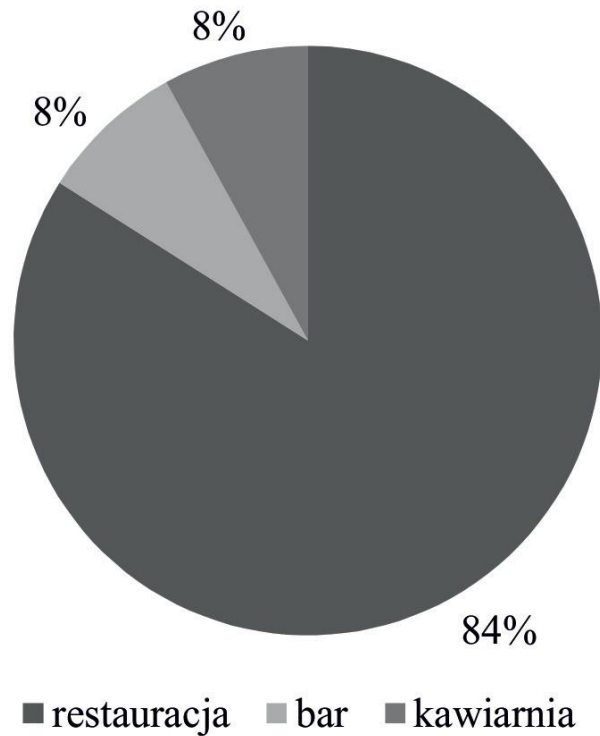
CHARAKTERYSTYKA I LOKALIZACJA OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH W DZIELNICY FRIEDRICHSHAIN-KREUZBERG

Analizie poddano placówki gastronomiczne o charakterze stałym, w tym przede wszystkim:

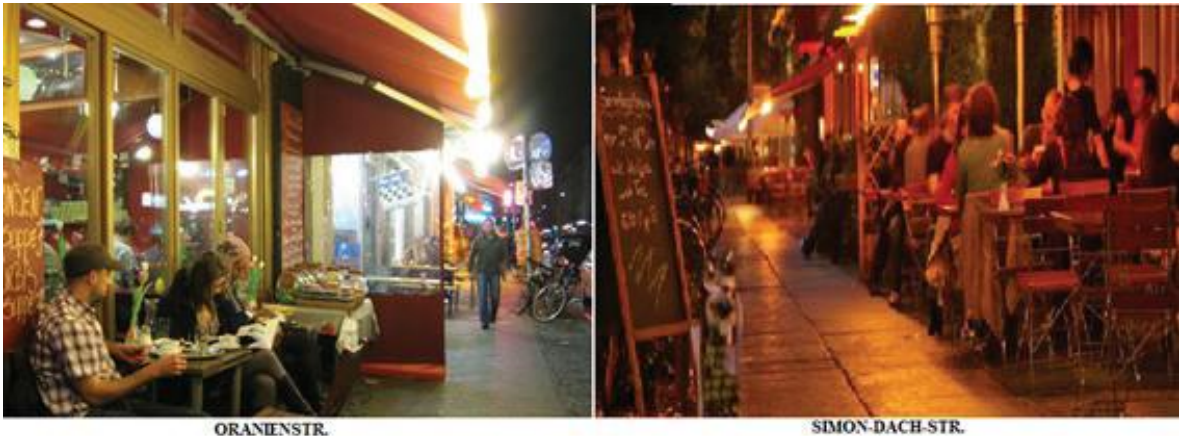
- restauracje, rozumiane jako lokale z obsługą kelnerską, gdzie następuje przygotowanie oraz sprzedaż posiłków i napojów konsumentom do spożycia na miejscu;
- bary, określone jako placówki gastronomiczne o charakterze zbliżonym do restauracji, lecz z asortymentem ograniczonym do potraw i towarów popularnych. Są one przeważnie samoobsługowe. Zalicza się tu również winiarnie, piwiarnie, kawiarnie itp. (Szymańska 2003).

W całej dzielnicy zinwentaryzowano 191 lokali gastronomicznych, w tym większość z nich (ponad 60%) położona jest w części Kreuzberg. Wśród obiektów zdecydowanie dominują restauracje – 84%. Pozostałe 16% stanowią bary, z czego z kolei 50% to kawiarnie (ryc. 2). Na obszarze dzielnicy znajduje się jedna piwiarnia. W analizie nie wzięto pod uwagę lokali, w których nie jest serwowane jedzenie, oraz klubów nocnych.

Restauracje oraz bary zlokalizowane są przede wszystkim wzdłuż ciągów komunikacyjnych i wzdłuż rzeki. W części Kreuzberg można wyodrębnić trzy większe skupiska obiektów gastronomicznych: wzdłuż ulic Mehringdamm (6 obiektów) i Bergmannstrasse (7 obiektów), Oranienstrasse (13 obiektów) oraz Wrangelkiez (4 obiekty), fot. 1. W części Friedrichshain wyróżnić można dwa skupiska: wzdłuż Simon-Dach-Strasse (8 obiektów) i Samariterstrasse (5 obiektów; ryc. 3). Pozostałe lokale gastronomiczne zlokalizowane są w pobliżu centrów subdzielnic, m.in. Görlitzer Bahnhof (południowy kraniec ulicy Oranienstrasse).



Ryc. 2. Rodzaje obiektów gastronomicznych zlokalizowanych w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg we wrześniu 2013 roku
Fig. 2. Types of gastronomic establishments located in Friedrichshain-Kreuzberg in September 2013

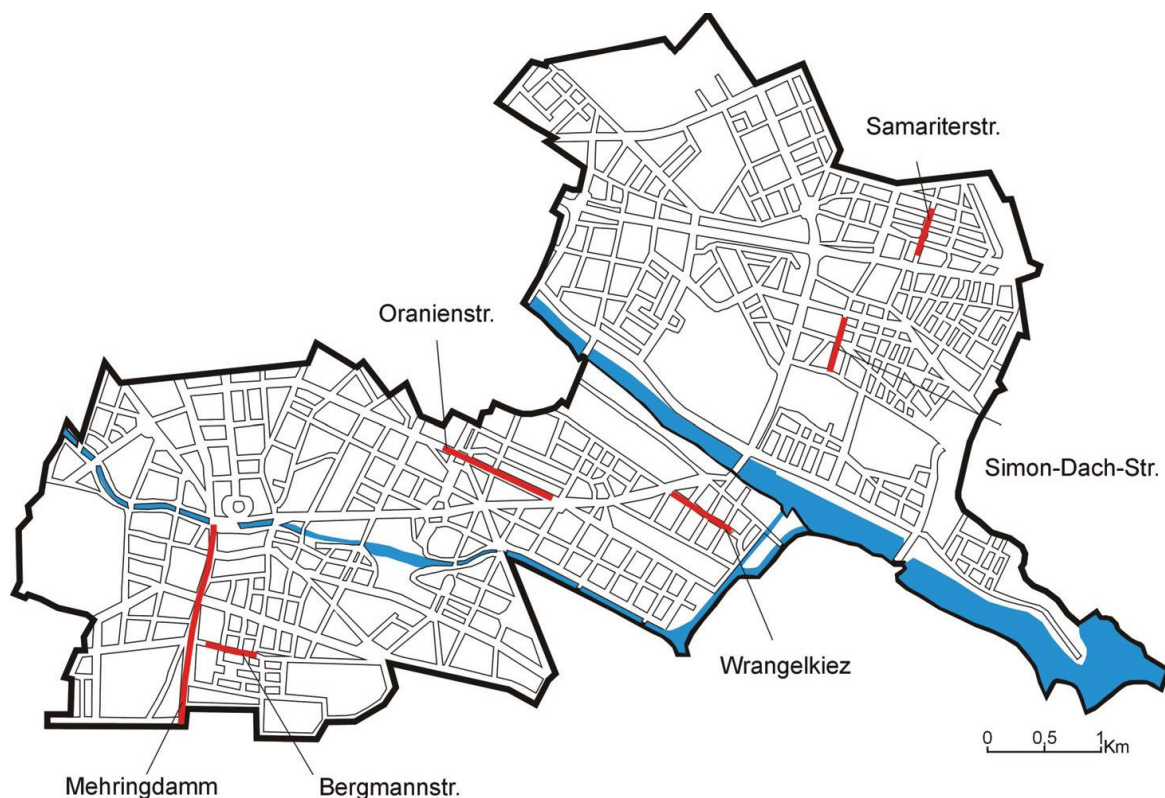


Fot. 1. Ulice o największej liczbie lokali gastronomicznych w dzielnicy (www.visitberlin.de; 15.12.2013)

Photo 1. Streets with the highest number of gastronomic establishments in the borough (www.visitberlin.de; 15.12.2013)

Dodatkowo zauważa się prawidłowość, że lokale gastronomiczne lokalizowane są również w pobliżu atrakcji turystycznych dzielnicy.

Na podstawie stron internetowych zidentyfikowano rodzaj kuchni serwowanej we wszystkich restauracjach. Analiza ta wykazała, że przeważa w nich



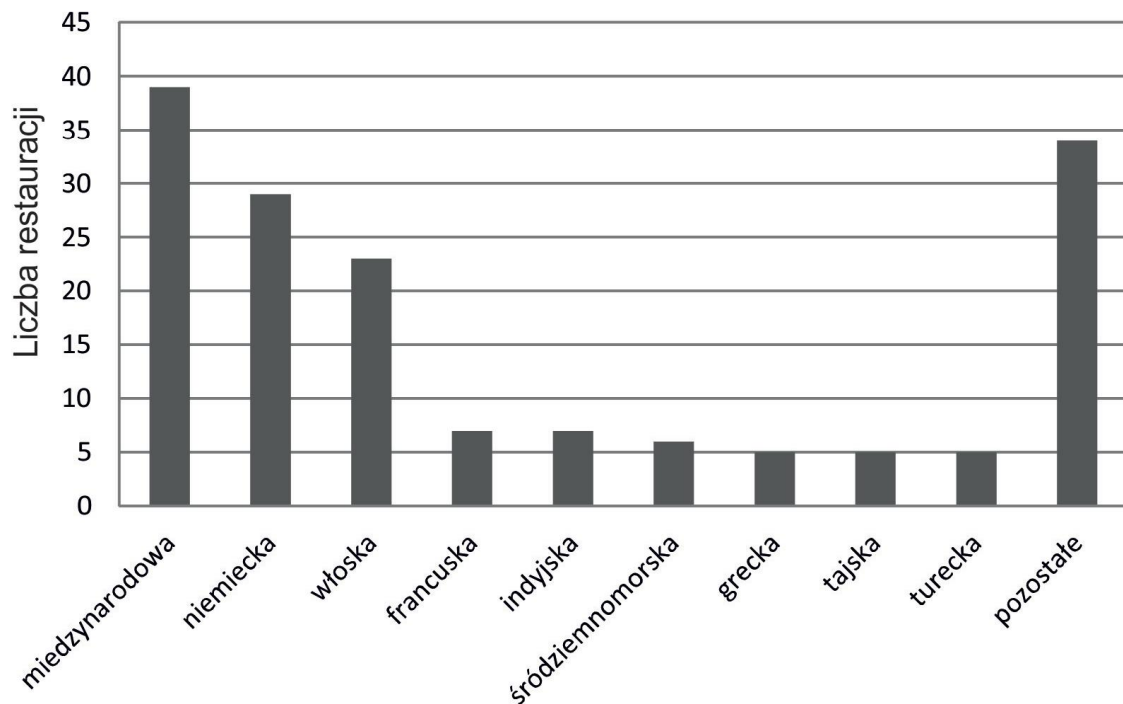
Ryc. 3. Ulice o dominującej funkcji gastronomicznej w Friedrichshain-Kreuzberg (opracowanie własne)

Fig. 3. Streets with a high concentration of eating establishments in Friedrichshain-Kreuzberg (Author's own work)

kuchnia międzynarodowa (39 restauracji), następne w kolejności są kuchnia niemiecka (29 restauracji, w tym dwa lokale serwują tylko specjalności berlińskie) i włoska (23 restauracje, w tym jeden specjalizuje się w kuchni sycylijskiej). Pomimo licznych grup tureckiej i arabskiej mniejszości zamieszkującej tę część miasta, nie zaobserwowano znaczącej liczby restauracji specjalizujących się w tych rodzajach kuchni. Załedwie pięć lokali serwuje kuchnię turecką. Tyle samo jest restauracji greckich i tajskich (ryc. 4).

W dzielnicy jest również duża liczba lokali, które na ryc. 4 opisano jako „pozostałe”. Wśród nich znajdują się m.in. restauracje z kuchnią rosyjską, meksykańską, marokańską czy nowozelandzką.

Coraz więcej miejsc na mapie Berlina zaczyna się specjalizować w zdrowej żywności. W dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg są cztery restauracje, gdzie używa się tylko ekologicznych produktów do przygotowywania potraw. Nie zinventaryzowano żadnej restauracji typu *fast food* (nie oznacza to jednak, że dania tego typu nie pojawiają się w zinventaryzowanych obiektach).



Ryc. 4. Rodzaj kuchni serwowanej w obiektach gastronomicznych zlokalizowanych w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg (2013 rok; opracowanie własne na podstawie analizy stron internetowych lokali gastronomicznych)

Fig. 4. Type of cuisine in eating establishments in Friedrichshain-Kreuzberg (Author's own work based on eating establishments' websites)

WYCIECZKI KULINARNE (SZLAKI KULINARNE) W DZIELNICY FRIEDRICHSHAIN-KREUZBERG

Zapotrzebowanie na nowe doświadczenia kulinarne widać przede wszystkim po wzroście liczby komercyjnych szlaków stworzonych dla turystów. Zazwyczaj wytyczane są one przez autorów książek kulinarnych, ekspertów żywności i inne osoby związane z przewodnictwem bądź branżą spożywczą (Jacobs 2010). Pojawia się także coraz więcej ofert wycieczek kulinarnych (które organizatorzy nazywają również szlakami kulinarnymi). W Berlinie działa coraz więcej firm specjalizujących się w organizacji imprez, których tematem przewodnim jest bogata oferta gastronomiczna miasta (m.in. Eat-the-World, Das isst Berlin, Delicious Tours czy K3). Dają one możliwość wędrowania po jeszcze „nieodkrytych” częściach miasta oraz poznania wielu na pierwszy rzut oka mało atrakcyjnych restauracji. Poniżej zostały przedstawione wybrane, najbardziej popularne „podróże kulinarne” z obszaru dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg. Są to jednocześnie jedyne tego typu oferty, które promowane są przez instytucję zajmującą się oficjalną promocją miasta – VisitBerlin.

Eat-the-world to firma zajmująca się organizacją pieszych wycieczek w poszukiwaniu kulinarnej i kulturalnej przygody, dając możliwość doświadczenia „prawdziwego życia” miasta (ryc. 5). W swojej ofercie posiada dwie wycieczki kulinarne odbywające się na omawianym obszarze: Kreuzberg-Tour oraz Friedrichshain-Tour.



Ryc. 5. Strona internetowa firmy zajmującej się organizacją wycieczek kulinarnych (<http://www.eat-the-world.com>, 15.12.2013)

Fig. 5. Website of the company which organises culinary tours (<http://www.eat-the-world.com>, 15.12.2013)

Kreuzberg-Tour – wycieczka po zachodniej części dzielnicy

Spacer ten nosi miano wielokulturowego i legendarnego. Uczestnicy mają możliwość odbycia gastronomicznej podróży po małych, lokalnych i zacisznych restauracjach, w których można spróbować jedzenia z całego świata. Wycieczka rozpoczyna się w Gräfe: uroczej części dzielnicy która sprawia wrażenie małej miejscowości pośrodku wielkiego Berlina. Następnie prowadzi przez Oranienstrasse – ulicę oferującą modne bary i restauracje. W międzyczasie jest szansa by poznać historię tej dzielnicy, ciekawą architekturę oraz różnorodność ofert rozrywkowych, a przede wszystkim zasmakować potraw z indyjskiej restauracji, sudańskiego targu żywności, włoskich domowych lodów, śródziem-

nomorskich przystawek, domowego tradycyjnego chleba, oraz jednego z pierwszych kebabów w mieście. Organizator obiecuje, że po skończonej podróży uczestnicy wyposażeni są w wiedzę „prawdziwego Berlińczyka”. Wycieczki organizowane są w języku niemieckim i angielskim i trwają około trzech godzin (fot. 2).



Fot. 2. Uczestnicy wycieczki kulinarnej; fot. P. Kosowska (kwiecień 2013 r.)
Photo 2. Participants on a culinary tour; photo by P. Kosowska (April 2013)

Friedrichshain-Tour – wycieczka po wschodniej części dzielnicy

Ta piesza wycieczka przedstawia różnorodną i bogatą dzielnicę wschodniego Berlina i jej fascynującą przemianę. Spacer rozpoczyna się na ulicy Karl-Marx-Allee (dawniej Aleja Stalina), jednym z „najdłuższych zabytków” na świecie. Ten socjalistyczny bulwar wraz z placem Frankfurter Tor i dwiema górującymi wieżami łączy historię różnych okresów. Dalsza część wycieczki prowadzi po wielobarwnym Boxhagener Platz, gdzie położony jest najstarszy dom w dzielnicy, oraz Simon-Dach-Strasse, wzdłuż której zlokalizowane są – według organizatorów wycieczki – „małe kulinarne oazy”. Na tej trasie można dowiedzieć się wiele o historii tej części miasta, ale przede wszystkim można

spróbować specjałów kulinarnych z różnych zakątków świata. W trakcie spaceru uczestnicy mają możliwość spróbować smakołyków austriackiej kawiarni, odwiedzić sklep, który specjalizuje się w wyrobie czekolady, polskie bistro, francuską restaurację oraz bardzo oryginalny snack bar i domowe delikatesy. Wycieczka trwa około trzech godzin i prowadzona jest w języku angielskim lub niemieckim.

PODSUMOWANIE

Analiza oferty gastronomicznej dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg prowadzi do następujących wniosków:

- restauracje znacznie przeważają nad barami;
- dominują kuchnie międzynarodowa i niemiecka;
- znaczna liczba Turków i mniejszości z krajów arabskich nie wpływa na dużą liczbę restauracji serwujących dania tych narodów;
- lokale gastronomiczne zlokalizowane są przede wszystkim wzdłuż ciągów komunikacyjnych (koncentracja pasmowa) lub w pobliżu głównych centrów (Görlitzer Bahnhof, Mehringplatz);
- obiekty gastronomiczne znajdują się w pobliżu atrakcji turystycznych dzielnicy;
- lokale pełnią funkcję zarówno stricte żywieniową, jak i rozrywkowo-żywieniową, stanowiąc o turystycznym charakterze dzielnicy.

Można przypuszczać, że zróżnicowanie i koncentracja lokali gastronomicznych podnosi atrakcyjność dzielnicy oraz jest tym samym czynnikiem przyciągającym turystów i zatrzymującym ich na dłużej. Przegląd produktów turystycznych, jakimi są wycieczki kulinarne po dzielnicy, choćby tylko tych promowanych przez VisitBerlin, wskazuje, że choć nie przybliżają one w dużym stopniu regionalnej kuchni niemieckiej, to zaznajamiają znakomicie z historią i charakterem dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg oraz umożliwiają nieszablonowe zwiedzenie miasta.

Literatura

Ardabili F.S, Rasouli E., Darayani S.M., Molaie M., Sharegi B., 2011, The Role of Food and Culinary Condition in Tourism Industry, *Middle-East Journal of Scientific Research*, 9 (6), 826-833.

Berlin – official tourism website, www.visitberlin.de (15.12.2013).

Bernstein R., 2005, Berlin: Go West, Young Clubgoers, *New York Times*, 30 października; http://travel2.nytimes.com/2005/10/30/travel/30surf.html?_r=0.

Eat the Word, www.eat-the-world.com (15.12.2013).

- Füller H., Michel B., 2013, 'Stop Being a Tourist!'. *New dynamics of urban tourism in Berlin – Kreuzberg*, <http://touristification.files.wordpress.com/2013/05/stopbeing-touristberlin.pdf> (15.12.2013).
- Global Report on Food Tourism, 2012, UNWTO, Madrid, http://dtxqtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf (15.12.2013).
- Hall C.M., 2006, Culinary tourism and regional development: From slow food to slow tourism? *Tourism Review International*, 9, 4, 303-307.
- Huning S., Novy J., 2006, Tourism as an Engine of Neighborhood Regeneration? Some Remarks Towards a Better Understanding of Urban tourism beyond the 'Beaten Path', *CMS Working Paper Series*, 006-2006.
- Jacobs H., 2010, *A Selected Internet Guide to Culinary Trails*, Ryerson University, Toronto.
- Kil W., Silver H., 2006, From Kreuzberg to Marzahn. New Migrant Communities, *German Politics and Society*, 81, 24, 4, 95-121.
- Lang, B., 1998, *Mythos Kreuzberg. Ethnographie eines Stadtteils (1961-1995)*, Campus Verlag GmbH, Frankfurtam Main.
- Rockmann U., 2011, Wer sind und wo leben die Zuwanderer in Berlin?, http://www.berlin.de/imperia/md/content/lb-integration-migration/statistik/pk_praesentation_afs_bed_bf.pdf?start&ts=1301487082&file=pk_praesentation_afs_bed_bf.pdf (15.12.2013).
- Szymańska W., 2003, Dostępność przestrzenna usług gastronomicznych w mieście na przykładzie Słupska i Koszalina, *Słupskie Prace Geograficzne*, 1, 31-38.
- Tourismus in Friedrishein-Kreuzberg, <http://www.tourismus-friedrichshain-kreuzberg.de>, (15.12.2013).

Summary

For many years, the image of Germany was not readily associated with cuisine (apart from brewing). Fortunately this has changed, and as a result food has become an important component used repeatedly in German marketing strategies, both as a public relations and a promotional tool. Food is a factor in the relationships with other countries, especially because it carries positively recognized connotations. There are three purposes of this paper. Firstly, to catalogue the eating establishments in the borough of Fridrichshain-Kreuzberg and to identify the regional patterns. Secondly, to check if immigrants residing in the borough had an impact on the type of local restaurants. Finally, to show the variety of culinary trails created by public institutions and private entities.

The main research methods in this work are: cataloguing eating establishments, an analysis of the city's promotional materials and the analysis of web pages. The field work was carried out in September 2013.

The results of the research lead to the following conclusions:

- There are many more restaurants than bars in the investigated area.
- Turkish and Arab minorities living in the district do not affect the culinary choice.
- International and German cuisines dominate the menus of restaurants in the borough.

- Restaurants and bars are located mainly in clusters along certain streets, around the borough's centres and tourist attractions.

The author believes that the diversity and concentration of bars and restaurants make Friedrichshain-Kreuzberg more interesting. This factor attracts tourists and encourages them to stay longer in the district. Culinary tours, giving an overview of tourism products, familiarise them with the history and character of the area. They give a wonderful opportunity to explore the city, even if they do not show the real German cuisine.