
„Komplett verloren“: Gastro-Experte erklärt beunruhigenden Trend in Deutschland

19.05.2026, 10:19 Uhr

Von: Sophia Sichtermann

Uns auf Google folgen

An dieser Stelle wird online ein interaktiver oder fremder Inhalt eingebunden. Geben Sie die URL im Browser ein oder scannen Sie den QR-Code auf der ersten Seite.

Die Gastronomiebranche verzeichnet seit Jahren wirtschaftlichen Rückgang – manche Gäste gehen komplett „verloren“, erklärt ein Experte.

Hamburg – „Der Grund, wieso Restaurants scheitern, ist, dass sie teuer sind. Und Menschen haben kein Geld mehr“, erklärt der US-amerikanische Content-Creator Dan Harumi auf Instagram. Eine offensichtliche Beobachtung, doch dahinter steckt eine besondere Entwicklung. Es sei nicht so, als hätte niemand Geld, erklärt er – im Gegenteil gebe es immer mehr vermögende Menschen. Das Problem für Gaststätten: „Wohlhabende Menschen können nur in einem Restaurant gleichzeitig sein. Sie essen nur ein Dinner pro Tag.“



Viele Menschen sparen an Restaurantbesuchen. (Symbolbild) © Jonas Walzberg/dpa

Er verdeutlicht die Rechnung an einem Beispiel: Wenn zehn Menschen 100.000 Dollar haben, entspricht das zehn potenziellen Gästen – hat aber nur eine Person eine Million Dollar, ist das nur noch ein Gast. Wenn sich der Reichtum auf eine kleine Elite konzentriert, gibt es dadurch weniger Gäste, die sich noch etwas leisten können. „Eine Volkswirtschaft braucht nicht nur Geld. Das Geld muss auch zirkulieren.“ Wenn viele Menschen immer weniger Geld auszugeben haben, haben verschiedene Branchen zu kämpfen.

Vermögen in Deutschland ungleich verteilt

Im Social-Media-Beitrag wird die aktuelle Situation in den USA beschrieben, doch nicht nur dort wird die Schere zwischen Arm und Reich immer größer – sondern auch in Deutschland. Im vergangenen Jahr etwa ist die Anzahl der Milliardäre um ein Drittel auf 172 gestiegen, heißt es in einem Oxfam-Bericht von 2026. Ihr Gesamtvermögen wuchs dabei um 30 Prozent, während gleichzeitig rund ein Fünftel der deutschen Bevölkerung in relativer Armut lebt – das heißt, mit einem Einkommen unter 60 Prozent des Medians.

Das spiegelt sich auch in weiteren Zahlen wider: Laut Zahlen der Deutschen Bundesbank aus 2025 besitzen die reichsten zehn Prozent der Haushalte in Deutschland mehr als die Hälfte des gesamten Nettovermögens – die ärmere Hälfte der Bevölkerung dagegen nur rund drei Prozent.

Die Gastronomiebranche steht ebenfalls unter Druck: 2025 ist die Zahl der Insolvenzen zum vierten Mal in Folge gestiegen. Das ergab eine Auswertung der Wirtschaftsauskunftei Creditreform aus April 2026. Zwischen 2020 und 2025 gaben rund 69.000 Restaurants auf. Mit negativen Folgen für die Wirtschaft, sagt Björn Grimm, Unternehmensberater für Hotellerie und Gastronomie und Inhaber von Grimm Consulting,

der *Frankfurter Rundschau* von Ippen.Media. „Mit jedem Gastronom, der aufgibt, stirbt auch wirtschaftliche Wertschöpfung. Das ist nicht nur ein Verlust für die Branche, sondern für die gesamte Gesellschaft.“

Gastronomie steht doppelt unter Druck

Grimm erklärt, wie die wachsende Ungleichheit sich auf das Gastro-Gewerbe auswirkt. „Die Löhne entwickeln sich auseinander. Manche Gäste hat man komplett verloren“, schildert er die Situation. „Wer früher schick essen ging, geht nur noch gut essen. Und wer früher günstig essen war, holt sich heute eher ein Brötchen beim Bäcker oder Convenience-Produkte im Supermarkt.“ Dies sei sogenanntes Downtrading: So wird das Verhalten von Verbraucherinnen und Verbrauchern bezeichnet, bei dem sie bewusst auf günstigere Marken und Produkte umsteigen – etwa indem sie Eigenmarken kaufen oder öfter zu Hause kochen.

An dieser Stelle wird online ein interaktiver oder fremderInhalt eingeblendet. Geben Sie die URL im Browser ein oder scannen Sie den QR-Code auf der ersten Seite.

Die Gastronomie stehe laut Grimm unter „doppeltem Druck“: Einerseits seien die Kosten massiv gestiegen, etwa bei Energie, Wareneinsatz und Personal. Auf der anderen Seite gebe es eine „spürbar zurückhaltendere Nachfrage“. Laut einer aktuellen Umfrage von YouGov im Auftrag der dpa geben rund 42 Prozent der Gäste an, bei Restaurantbesuchen zu sparen. Vom 6. bis 9. Februar 2026 wurden 2.100 Menschen in Deutschland ab 18 Jahren repräsentativ befragt.

Das Sparen zeige sich nicht nur in der Frequenz, sondern auch im Verhalten der Gäste. „Gäste gehen bewusster aus und geben pro Besuch weniger aus.“ Zusätzlich sei eine Verschiebung im Konsum zu beobachten: Einfache, günstigere Angebote würden häufiger nachgefragt als hochwertige, teure Konzepte. Die Branche werde allerdings unterschiedlich von dieser Entwicklung getroffen, erklärt Grimm: „Gut positionierte und wirtschaftlich sauber geführte Betriebe kommen deutlich stabiler durch diese Phase.“ (Quellen: Oxfam, Deutsche Bundesbank, Creditreform, Yougov / dpa, eigene Recherche)