

#16

GEGEN  
GANSLOSIGKEITDIE  
ZOLLPACKHOF  
WELT

SEIT 1700 DAS ERSTE AUSFLUGSLOKAL BERLINS

## GOOSEONOMICS



Wer Konjunkturzyklen verstehen will, blickt oft auf Exportzahlen oder Aktienindizes. Doch ein anderes Gut bildet wirtschaftliche Entwicklungen im Alltag präziser ab: der durchschnittliche Kilopreis für Gans am 11. November, dem traditionellen Stichtag des gastronomischen Gänsemarkts.

Wir schauen auf die letzten 20 Jahre und sehen, wie eng sich wirtschaftliche und geopolitische Ereignisse in Deutschland in diesem Lebensmittel spiegeln. Bis zur Finanzkrise 2008 bewegten sich die nominalen Gänsepreise stabil zwischen 8 und 10 Euro pro Kilogramm, unbeeindruckt von globaler Nervosität.

Auch in den 2010ern blieb die Gans preislich fast unverändert, getragen von gut geölt Betrieben, in denen Futter, Stall, Tierpflege und schließlich auch der Schlachter wie ein eingespieltes Uhrwerk funktionieren. Aber die Grafik zeigt im Nachhinein: Nominal sehen wir, was man bezahlt hat; inflationsbereinigt, wie viel das Kilo Gans wert war. 2012 etwa lag der nominale Preis bei 8,68 Euro, inflationsbereinigt bei rund 11 Euro: Die reale Kaufkraft machte die Gans faktisch teurer, als es auf der Rechnung stand.

Die Pandemie 2020 brach diese Ruhe erstmals auf: Geschlossene Gastronomie, Personalmangel und gestörte Logistik führten zu spürbaren Preisanstiegen.

2022 aber kam die wirkliche tektonische Verschiebung: stark gestiegene Energie-, Futter- und Düngemittelkosten, Arbeitskräftemangel, verschärfte Tierhaltungs-

auflagen und eine durch die Vogelgrippe verknappte Verfügbarkeit.

Und mitten in diesem Spannungsfeld stehen die Gastronomen. Unsere Preise entstehen nicht aus der Lust an großen Zahlen, sondern aus sauberer Kalkulation, oft auf den Cent. Der Gänsepreis erzählt dabei nur die halbe Geschichte: In den vergangenen Jahren sind nicht nur Lebensmittel, sondern auch Personal- und Nebenkosten gestiegen. Mindestlohnerhöhungen, Fachkräftegewinnung, Energie, Reinigung, Versicherungen, Lieferlogistik, all das gehört heute unvermeidbar zu einem verantwortungsvoll geführten Betrieb. Wer heute eine Gans serviert, tut das nicht, weil es leicht ist, sondern weil es sonst keiner täte.

Deshalb geht uns der Gänsepreis alle etwas an: Er spiegelt die Stabilität der Lieferketten, die Pandemie-Erschütterung, geopolitische Risiken seit 2022 und den Übergang zu kostenintensiveren Produktions- und Arbeitsstandards. Er erzählt von einer Branche unter Druck und zeitgleich von einer, die trotz allem versucht, Menschen zu begeistern, zusammenzubringen und Tradition lebendig zu halten.

Wenn die Haut knuspert, die Sauce duftet und die Gespräche lauter werden, merkt man, wie sich Wirtschaft im echten Leben anfühlt. Diese Selbstverständlichkeit muss man sich aber von nun an leisten können. Und vielleicht möchten Sie zu Ihrem Gänsebraten ja auch noch einen Knödel.

Manchmal sagt ein Lebensmittel mehr über unser Land als jede Statistik. Die Gans spricht nicht, aber sie schnattert viel.

*Wenn man all die Zahlen, Krisen und Kosten einmal beiseite lässt, bleibt ein einziger, echter Moment: der perfekte Bissen. Genau den wollen wir möglich machen für alle, die Zollpackhof-Qualität lieben, aber nicht so gerne kochen wie wir dies beruflich tun... Weihnachten wie im Gasthaus, aber bequem zuhause:*



## GANS TO GO

## Das ist drin:

1 Gänsekeule pro Person, Rotkohl, Grünkohl, gefüllter Apfel, Kartoffelknödel, Orangensauce und Mini-Stollen

## Preis:

Für 2 Personen 70 € (nur Keule)  
Für 4 Personen 120 € (Brust & Keule)  
Für 6 Personen 170 € (Brust & Keule)  
usw...

## Warum Gans to go:

- Sicher transportierbar
- Gelingt dank klarer Kochanleitung
- Perfekt für Familien & kleine Runden

## Bestellen:

Per Mail: mail@zollpackhof.de

## Abholen:

21., 22. oder 23. Dezember  
von 12:00 bis 20:00 Uhr  
im Restaurant Zollpackhof

#15

FROHE  
WEIHNACHTEN

# DIE ZOLLPACKHOF WELT



SEIT 1700 DAS ERSTE AUSFLUGSLOKAL BERLINS



## WIR SAGEN DANKE!

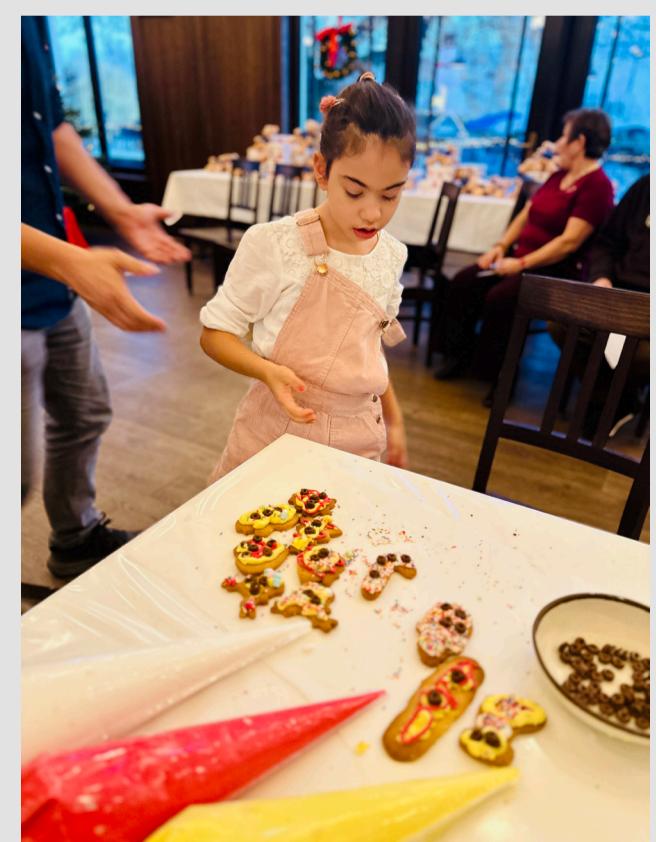
GEMEINSAM SCHAFFEN WIR FREUDE



Für uns im Zolllpackhof ist der Höhepunkt der Weihnachtszeit nicht erst am Heiligabend, sondern stets der erste Montag im Advent. An diesem Tag begrüßen wir gemeinsam mit dem Bundesverband Kinderhospiz tapfere Kinder, ihre Familien und Pfleger für ein paar Stunden voller Leichtigkeit und Wärme. Auch in diesem Jahr wurde unser Haus dank vieler helfender Hände zu einer kleinen Weihnachtswelt. In der Zuckerguss-Allee wurde begeistert gebacken und verziert und unsere Helferin Nada war hier ein wahrer Engel. Da wir kurzfristig Krankheitsfälle hatten, betreute sie die ganze Plätzchenstraße voller Elan allein und verlor trotz des Andrangs keinen Moment die Ruhe. Ein kindgerechtes Buffet mit Chicken-Nuggets, Pudding und frischem Obst von *Weihe Berlin* sorgte währenddessen für glückliche Kindergaumen.

Der *Rotary Club Berlin Platz der Republik* ermöglichte erneut den Besuch des Nikolaus, der jedem Kind ein Geschenk und einen Steiff-Teddy überreichte. Und trotz Umzugsstress und Hochsaison erschien das Team von Kinderevents Berlin mit einer Armada aus fröhlichen Elfen, Nussknacker und einem Riesenteddy – ein weihnachtlicher Höhepunkt. Auf der Zauberklebestraße, im Maskenmalerweg, in der Glitzergasse und der Wolkenfabrik wurde gebastelt, gemalt, gefunkelt und Zuckerwatte gedreht. Über allem schwebt neuerdings ein fliegender Weihnachtsbaum in der Remise. *puravidaevents* sorgte draußen mit einer Runde Eisstockschießen für zusätzlichen Spaß.

Im festlich geschmückten Biergarten wartete anschließend der Streichelzoo, in diesem Jahr ermöglicht durch die Berliner Sparkasse: Kaninchen, Ziegen, Schafe und umtriebige Alpakas ließen Kinderherzen höherschlagen. Und natürlich drehte Knut von der *Rollenden Arche* wie jedes Jahr Extrarunden in der Remise, ob mit Kaninchen im Korb oder Schaf an der Leine, damit auch Kinder, die nicht hinauskönnen, die Tiere erleben und streicheln konnten. Wir danken allen Partnern von Herzen. Gemeinsam schaffen wir Freude und wir freuen uns bereits jetzt auf den ersten Montag im Advent 2026.



## IMPRESSIONUM

**Herausgeber:** Benjamin Groenewold, Zolllpackhof Gastronomie GmbH, Elisabeth-Abegg-Strasse 1, 10557 Berlin  
**Website:** [www.zolllpackhof.de](http://www.zolllpackhof.de) **Telefon:** 030/330997-20  
**Email:** [mail@zolllpackhof.de](mailto:mail@zolllpackhof.de) **V. i. S. d. P.:** Elisabeth Seidl  
**Layout:** Elisabeth Seidl **Redaktionsschluss:** 5.12.2025  
**Druck:** Zolllpackhof **Bildnachweise:** Adobe Firefly, Zolllpackhof, **Lektorat:** Nina Rumstig