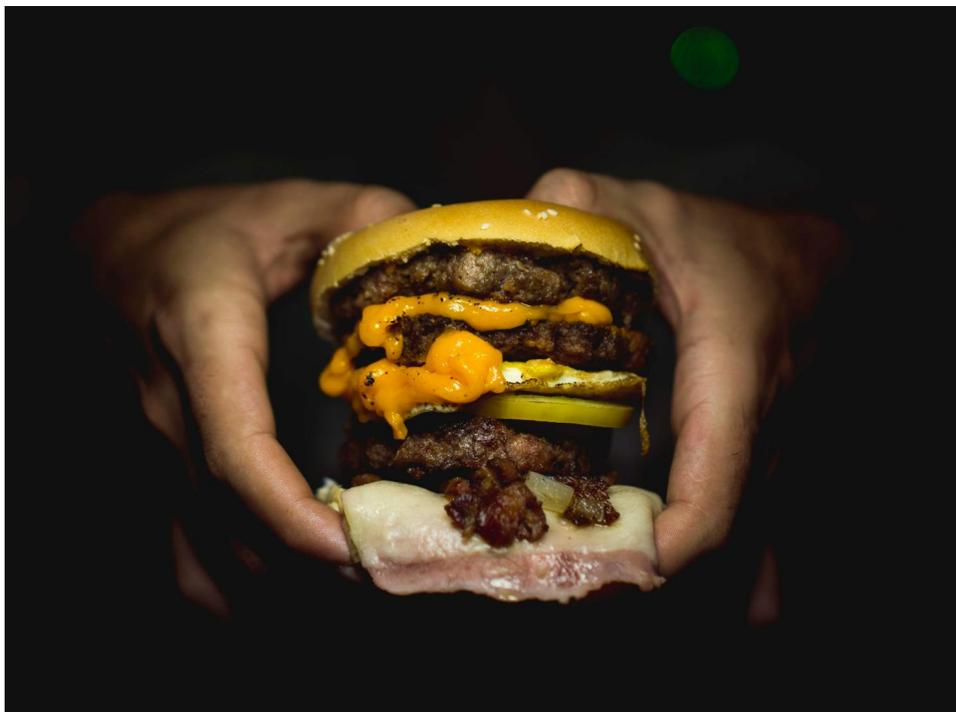


## Smashed Burger: Premium-Burger-Trend erobert Österreich

In der Welt der Burger gibt es ständig neue Trends, und derzeit ist der „Smashed Burger“ oder „Smashburger“ in aller Munde. Dieser neue Premium-Burger-Trend begeistert nun auch Österreich. Was macht den Smashed Burger so besonders?



*Beim Smashed Burger wird das Fleisch beim Grillen ganz flach gedrückt, so kommt mehr Fleisch mit dem Grill in Kontakt und es entstehen mehr Röstaromen. © Unsplash / Fabio Alves*

Der Smashburger stammt ursprünglich aus den USA und ist eine Art „Urform“ des **Burgers**, die in den letzten Jahren wiederentdeckt wurde. Das Besondere an einem Smashed Burger ist die Zubereitung: Statt das **Patty** in Form zu pressen, wird das rohe Fleisch auf einer heißen Grillplatte kräftig plattgedrückt und anschließend kurz und intensiv gegrillt. Diese

Methode sorgt für eine besonders knusprige, unregelmäßige Oberfläche und intensivierete Röstaromen – ein Highlight für Burger-Liebhaber.

## **Warum dieser Trend in Österreich Anklang findet**

Auch in Österreich finden Smashed Burger immer mehr Fans. Die hohe Qualität und der Fokus auf handwerklich hergestellte Zutaten machen diese Burger zur perfekten Wahl für alle, die mehr als nur den klassischen Fast-Food-Burger suchen. Einige innovative Burgerläden haben das Konzept bereits aufgegriffen und bieten ihre eigenen Versionen des Smashburgers an. Diese Läden setzen auf lokale Zutaten, oft aus nachhaltiger Produktion, und bieten vegetarische und vegane Alternativen an, um eine breite Zielgruppe anzusprechen.

## **Better Burger: Nachhaltigkeit und Geschmack vereint**

In Österreich liegt der Fokus nicht nur auf dem Geschmack, sondern auch auf Nachhaltigkeit. Der Trend zu „Better Burgers“, also qualitativ hochwertigen Burgern, die unter fairen und umweltfreundlichen Bedingungen hergestellt werden, geht Hand in Hand mit dem Smashburger-Trend. **Regionale Zutaten**, Fleisch aus Freilandhaltung und die Vermeidung von industriell gefertigten Produkten sind zentrale Bestandteile dieses Konzepts. Die österreichischen Anbieter setzen damit ein starkes Zeichen für verantwortungsbewussten Genuss.

## **Goldies: Berliner Smashburger-Pioniere**

**Goldies** hat sich in Berlin schnell als Kultadresse für Smashburgers etabliert. Gegründet von Vladislav Gachyn und Kajo Hiesl, zwei Köchen mit Wurzeln in der Sterneküche, bietet Goldies eine moderne Interpretation des klassischen Imbissessens. Mit ihrem Konzept setzen sie auf handwerklich

perfekt zubereitete Smashburgers, die sich durch intensive Röstaromen und hochwertige Zutaten auszeichnen. Besonders bekannt ist Goldies für seine hausgemachten Saucen und Potato Buns, die extra aus den USA importiert werden. Mit ihrem Mix aus traditioneller Fast-Food-Nostalgie und moderner Kulinarik haben sie eine regelrechte Smashburger-Bewegung in Berlin ausgelöst, die auch über die Stadtgrenzen hinaus Wellen schlägt. *Siehe auch Video im Anschluss.*

## **Einge Smashburger-Adressen in Österreich**

### **Wien**

**Kvetch**

**XO Burger**

**Speisekammer**

### **Graz**

**Indieburger**

**Burger Factory**

**Burger Land**

### **Linz**

**Station 183**

### **Salzburg**

**Devil's Smashburger**

**Smashez Burger**

**St. Pölten**

**Smash Time**

**Neusiedl am See**

**Neusiedler**

**Klagenfurt**

**HooD Food**

**Innsbruck**

**Smash n' Go Innsbruck**

**Dornbirn**

**Snash Burger Bar**

## **Social Media als Erfolgsfaktor**

Wie in vielen anderen Ländern spielt auch in Österreich Social Media eine entscheidende Rolle bei der Verbreitung des Smashburger-Trends. Bilder und Videos von den beeindruckenden Röstaromen und den handwerklich perfekt zubereiteten Burgern verbreiten sich schnell und ziehen viele neugierige Kunden an. Die Kombination aus innovativem Konzept und ansprechender Inszenierung macht die Smashed Burger zu einem Muss für alle, die auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen sind.

Der Smashburger-Trend hat in den letzten Jahren viel Aufmerksamkeit auf Social Media erregt, und einige Influencer haben diesen Trend aktiv unterstützt und gefördert. Hier sind einige Influencer, die den Smashburger-Trend gepusht haben:

1. **Mark Wiens (@migrationology)** - Mark ist ein Food-YouTuber und Blogger, der weltweit für seine kulinarischen Erkundungen bekannt ist. Er hat mehrere Videos gemacht, in denen er verschiedene Arten von Smashburgers probiert und die Zubereitung erklärt.
2. **Sam the Cooking Guy (@thecookingguy)** - Sam Zien, auch bekannt als Sam the Cooking Guy, ist ein populärer YouTube-Koch, der regelmäßig Smashburgers in seinen Videos zubereitet und Tipps zur Perfektionierung gibt.
3. **George Motz (@motzburger)** - George ist ein preisgekrönter Filmemacher, Autor und als der „Burger Scholar“ bekannt. Er ist ein großer Befürworter von Smashburgers und hat zahlreiche Inhalte veröffentlicht, die sich mit der Geschichte und Technik dieser Burger-Art beschäftigen.
4. **Eitan Bernath (@eitan)** - Ein junger, dynamischer Food-Influencer, der auf TikTok und Instagram große Reichweiten hat. Er hat mehrfach Smashburgers vorgestellt und deren Einfachheit und Geschmack hervorgehoben.
5. **Nick DiGiovanni (@nick.digiovanni)** - Ein ehemaliger „MasterChef“-Finalist, der auf YouTube und TikTok eine große Anhängerschaft hat. Er hat den Smashburger-Trend mehrfach in seinen Videos aufgegriffen und verschiedene Variationen ausprobiert.

Diese Influencer haben dazu beigetragen, den Smashburger-Trend weltweit bekannt zu machen, indem sie ihre Zubereitungstechniken und kulinarischen Erlebnisse auf ihren Plattformen geteilt haben.

## **Fazit: Ein Trend, der bleibt**

Der Smashburger-Trend in Österreich zeigt, wie sich hochwertige Zutaten, innovative Zubereitungsmethoden und der Wunsch nach besseren, nachhaltigeren Produkten zu einem neuen Premium-Burger-Erlebnis vereinen. Es bleibt spannend zu beobachten, wie sich dieser Trend weiterentwickelt und welche

neuen Variationen die österreichische Burger-Szene noch bereichern werden.

<https://youtu.be/-FsmhYaljZw?si=oeWH1RHnIE3ezNsW>

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**