

XO Beef: Fleisch von der alten Kuh, nun exklusiv im Hotel

Handy-Videos wurden eifrig produziert, der neue Burger von „XO Beef“ stellt eine Premiere dar. Den „Spicy Smash“ gibt es nur im Hoxton Vienna. Und auch er verwertet das Fleisch alter Milchkühe.



Die **Kooperation** zwischen dem hippen Hotel in der alten Wiener Wirtschaftskammer und den XO Beef-Machern erfolgt im Zeichen Londons. Im Stadtteil Shoreditch, wo das erste „Hoxton“ eröffnet wurde, lebte Benjamin Hofer während seiner Gastrozeit in Großbritannien. „Damit kamen für mich zwei Varianten in Frage – ein Burger mit Knochenmark oder eine Hommage an die pakistanische Community in Whitechapel“. Am Ende entschieden sich Hofer und Kompagnon Robert Weishuber für die pikante Würzpaste aus grünen Chilis, Karachi-Chilipulver und Koriander. Diese Farce wird auf den flach gepressten Burgern aufgetragen, ehe Käse für den letzten Grillvorgang aufgelegt wird. „Wir stellen Fleisch und die Würzpaste sowie unsere Brötchen (Buns) zur Verfügung“, die Zubereitung erfolgt durch die Crew des Hotelrestaurants „Bouvier“.

Der beste Burger Europas

Sommerpause gönnt sich das Duo, das auch für seine zwei Wiener „XO Grill“-Lokale Fleisch erzeugt, ohnehin keine. Denn aktuell schwimmt die Burger-Schmiede auf einer Erfolgswelle, die auch die Vergrößerung der Küche in der Kettenbrückengasse notwendig macht. „Wir haben nichts davon gewusst, bis wir ein E-Mail bekommen haben“, erinnert man sich an die Auszeichnung zum besten Burger Europas. Sie wurde vom Instagram-Reiseportal „**Big 7 Travel**“ verliehen und erhöhte die Nachfrage merklich. „So etwas wie der beste Burger ist zwar subjektiv“, schrenkt Hofer ein, „aber wir haben uns natürlich sehr gefreut“.

Immerhin gibt es damit auch mehr Sichtbarkeit für das Fleisch altgedienter **heimischer Milchkühe**, das die beiden Oberösterreicher aufbereiten. Und auch an einem neuen Smash-Burger wird gerade getüftelt. Er soll puristischer werden und den Geschmack des XO Beef in den Mittelpunkt stellen. Auch für diesen neuen Cheeseburger ist das Vorbild britisch: „Wie beim Salt Beef-Bagel aus der „Brick Lane“ gibt es nur Gurke und scharfen Colman’s Senf“, gibt „Ben“ Hofer einen Vorgeschmack auf diese Neuheit. Wer hätte gedacht, dass reifes Rindfleisch

einmal so „in“ sein wird?

Autor: Roland Graf



In Produktion: Das Pressen ist Pflicht bei einem „Smash Burger“, bei XO Beef kommt noch das eigene Fleisch dazu. (c: Roland Graf)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at