

Smashed Burger: Premium-Burger-Trend erobert Österreich

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 intensivierte 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 Røstaromen 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.

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 Røstaromen 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 Filmmacher, 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.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at