

Bester Burger?

News vom 19.12.2016



Der **Burger** ist auf den Speisekarten sehr beliebt. Kaum kreierte, war er in Mode und entwickelte sich zum **Dauertrend**. Die Frage, die sich Gastronomen stellen, ist nicht, ob Burger trendy sind, sondern welche und warum.

Genau dieser Frage gingen Food-Fachleute auf der „**Judge The Best Burger**“, Food Trend Tours by **Andrew Fordyce**, in London auf den Grund. In zwei Tagen testeten sie **20 Restaurants**, um das Erfolgsgeheimnis der besten Burger-Konzepte zu lüften. Hier die „**High Five-Kriterien**“ für den „Best Burger in Town“.

1. Make It Tasty

Der erste Gedanke gilt dem **Patty** im Bun. Ein ordentliches Stück Fleisch darf es sein und damit es schmeckt, muss der Fettanteil stimmen. Die Kunst liegt in der **Fettverteilung** und dem Mahlgrad des Fleisches. In beidem punktete Honest Burgers und Meatliquor, denn das Patty war fluffig, doch fest im Biss und zeichnete sich durch ein appetitlich intensives Fleischaroma aus. So ist Fett ein positiver **Geschmacksträger**. Wird dem Fleisch TK-Fett beigemischt, anstatt wie beim mageren Fleisch frisches zu verwenden, oder stimmt die Verteilung nicht, riecht und schmeckt der Burger schnell ranzig.

2. Make It Fresh

Der **Frischegrad** wird nicht allein am Fleisch gemessen. Burger, die einzig auf ausgefallene Pickles und kreative **Saucen** zählen, unterschätzen, wie sehr sich Auge und Gaumen von einem zusätzlichen knackigen **Salatblatt** oder einer Tomatenscheibe beeindrucken lassen. Hier war es unerwarteterweise einer der Großen, nämlich Burger King, der durch frisches Grün positiv auffiel.

3. Make It an All Around Package

Im Fokus steht ganz klar der Burger selbst. Doch nicht allein die **Fleischvariante** sollte auf der Speisekarte stehen, sondern auch eine **vegetarische**, wenn nicht sogar eine vegane Variante. Deutlich aufgewertet wird er - ob nun Fleisch oder nicht - durch originelle Beilagen, die ihn zu einem vollständigen Gericht machen. Bei MEATliquor kann der Gast den Burger zum Beispiel mit frittierten Gurken in einer Bierpanade aufpeppen. Byrons Pommes bestechen mit Bacon und **Cheese on Top**. Die köstliche kreolische Variante, sprich „Cajun Style“, hat man sich bei Five Guys einfallen lassen.

4. Make It fashionable

Das Essen mag noch so gut sein: Stimmt die Location nicht, fällt das **Geschmackerlebnis** gnadenlos hinten runter. In puncto Design hat Meatliquor die Nase vorn. So unterschiedlich die Logos der 13 Niederlassungen, so unterschiedlich sind die Restaurants ausgestattet: vom ursprünglichen **Street Food Truck**, einem umgebauten Krankenwagen, mit dem der Erfolgsweg begann und der mit dem Restaurant in Singapur vermutlich noch lange nicht endet. Jedes Design ist einzigartig, aber unverkennbar Meatliquorisch.

5. Make It sexy

Es geht nichts über einen Yummy-Burger auf einem yummy-angerichteten Teller. Nicht umsonst nennt Andrew Fordyce den Koch von heute einen „Tellermacher“. Neben dem Quality-Food zählt gleichermaßen die Präsentation. Die Zeiten, in denen sie dem **Fine Dining** vorbehalten war, sind längst vorbei. Lobster & Burger gibt sich mit Burgern auf großen Baumstammscheiben zünftig, ausgestattet mit einem Messer, das verrät, dass hier eine Portion für echte Kerle ansteht. Bei Honest Burger kommt der Hamburger ganz rustikal, aber **minimalistisch** auf einem Backblech. Besonders originell: Pulled Pork und **Spare Ribs** sind bei Big Easy – man sollte es nicht meinen – auf einem Mülltonnendeckel angerichtet, sehr zum Vergnügen der Gäste.

Und der Gewinner ist...

Die Food-Experten waren einer Meinung: Selbst nach diesem Hamburger-Marathon, der den Magen überstrapaziert, wird man ihn einfach nicht satt, besonders da die Burger-Konzepte laufend, nicht zuletzt auf Grund der zahlreichen und überdurchschnittlich guten **Konkurrenz**, optimiert werden. Entsprechend liegen die Gewinner sehr nah beieinander, angeführt von **Meatliquor**, gefolgt von Honest Burger und Lobster & Burger, die fast gleichauf sind. Daher gibt es nach Ansicht der Tour-Teilnehmer zwei weitere Gewinner, die sich den dritten Platz knapp auf knapp teilen: Byrons und Giraffe. Einen Platz eins besetzten alle – für das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis.

www.foodtrendtours.de

-

