

Munchies erobert Charlottenburg: Die nächste Burger-Sensation!

Munchies expandiert in Charlottenburg mit neuem Restaurant für Smashburger und Street Food. Eröffnung: März 2024.



Kantstraße, 10627 Berlin, Deutschland - Berlin hat sich zur Burger-Hauptstadt Deutschlands entwickelt, und eines der auffälligsten Beispiele dieser Bewegung ist das Restaurant Munchies. Gegründet von David Ehebald und Joschka Schäfer, begann das Unternehmen ursprünglich als Foodtruck, der sich auf Tacos spezialisiert hatte. Nachdem die Betreiber im September 2023 erfolgreich in Berlin eröffneten, stieg der Hype um die Smashburger schnell und sorgte für lange Schlangen vor der Filiale im Bergmannkiez. Die Nachfrage war so groß, dass Munchies kürzlich eine zweite Filiale auf der Kantstraße in Charlottenburg eröffnet hat. Diese neue Location plant, ihre regulären Öffnungszeiten Mitte März 2024 zu starten.

David Ehebold, der ursprünglich aus Charlottenburg stammt, zeigt sich überrascht über den rasanten Aufstieg seines Unternehmens. Die Entscheidung für den Standort wurde nicht nur durch seine Wurzeln, sondern auch durch eine gezielte Marktforschung inspiriert. Gemeinsam mit seinem Partner Ehebold möchte er eine Marktlücke schließen, indem sie ein neues Konzept für Gourmet-Burger in Berlin anbieten. So können auch online Bestellungen für ihre Spezialitäten wie Nashville-Chicken-Sandwiches und Birria-Tacos aufgegeben werden, was den Trend weiter befeuert.

Wachsender Burger-Markt

Eine andere bemerkenswerte Adresse im Berliner Burger-Segment ist Goldies, ein kreatives Restaurant in Kreuzberg, das von den Köchen Vladislav Gachyn und Kajo Hiesl gegründet wurde. Ihre Erfahrung aus der Drei-Sterne-Küche fließt in die Philosophie von Goldies ein, die darauf abzielt, Gourmet-Essen für alle zugänglich zu machen. Der Slogan „Best bad food in town“ fasst ihre Vision prägnant zusammen. Seit 2021 bereichern die Goldies-Smashburger die Berliner Speisekarte. Goldies hat sich als ein beliebter Treffpunkt für Kenner des guten Geschmacks etabliert und dokumentiert seine gastronomische Reise seit 2023 auch auf YouTube.

Die Expansion und das Positive Feedback für sowohl Munchies als auch Goldies zeigen, wie dynamisch die Gastronomieszene in Berlin ist. Immer mehr Restaurants experimentieren mit neuen Konzepten und bieten eine Vielzahl von Street Food und Gourmet-Gerichten, die die Geschmäcker der Stadt widerspiegeln.

Neue Food-Trends 2024

Der Trend zu innovativen Gastronomieangeboten wird auch in diesem Jahr mit spannenden Neueröffnungen fortgesetzt. So präsentiert sich das Richard Bistro, das nach zehn Jahren im Fine Dining-Bereich nun als Brasserie mit einem klassischen

Sonntagsbraten-Angebot neu erfindet. Die Ins Wasser Seafood Bar , die ehemals Michelin-prämiertes Cordo war, öffnet am 24. Januar ihre Pforten als Fisch- und Meeresfrüchte-Bar. Auch das Restaurant Ei im Eierhäuschen hat nach dreißig Jahren Schließung eine Rückkehr in Form von Alexandra Strødel als Küchenchef gefeiert, mit klarem Fokus auf Regionalität und Saisonalität.

Von Fusion-Küchen wie Love Deluxe in Neukölln, die Einflüsse aus den USA, der Karibik und Südostasien vereinen, bis hin zu den traditionellen deutschen Hausmannskost-Angeboten im Ember OFC, das die Gäste mit Eintöpfen und Gulaschsuppe verwöhnt – die Berliner Gastronomie plant auch 2024 spannende Überraschungen.

Die gastronomische Landschaft Berlins bleibt lebhaft. Ob Burger, Gourmet oder Street Food, die Vielfalt ist erstaunlich und wird auch 2024 die Wege der Feinschmecker prägen. Berlin bleibt somit ein pulsierendes Zentrum für Kulinarik und Innovation.

Details	
Ort	Kantstraße, 10627 Berlin, Deutschland
Quellen	• www.berlin-live.de • www.goldies-smashburger.de • www.the-berliner.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de