

Butter-Burger von Sternekoch Max Strohe: Ein Geschmackserlebnis auf St. Pauli

Sternekoch Max Strohe serviert am 14. September in Hamburg seinen buttrigen „Butter Burger“ für 16 Euro. Ein Gourmet-Fastfood-Erlebnis im Feuerdrachen!



Hamburg. Ein ganz besonderer kulinarischer Spaß steht in Hamburg bevor. Am 14. September wird Max Strohe, ein renommierter Sternekoch aus Berlin, in der lebhaften St. Pauli-Straße an einem einzigen Tag einen fettreichen Burger anbieten. Und dieser sogenannte „Butter Burger“ hat es in sich. Freude am Genuss, so lautet das Motto.

Um 16 Euro kann der Burgerliebhaber ein Stück dieses außergewöhnlichen Fastfood-Angebots erstehen. Von 13 bis 20 Uhr wird der Butter-Burger im Pop-up-Restaurant Feuerdrache serviert. Für Gourmets und Fastfood-Fans wird es eine einmalige

Gelegenheit, diesen speziellen Burger zu kosten, der mit einer besonderen, kalorienreichen Zutat zubereitet wird: französischer geräucherte Rohmilchbutter. Max Strohe erklärt, wie er auf die Idee kam: „Ich habe den Burger zum ersten Mal zu Hause zu den Playoffs der NBA zubereitet und war begeistert.“

Die Zutaten des Butter-Burgers

Der Butter Burger soll das einfache, unkomplizierte Essen zelebrieren, ohne die überfrachteten Zutaten vieler anderer Burger. Das Grundgerüst ist ein klassisches amerikanisches Kartoffel-Bun, das getoastet wird. Das spezielle Rezept von Max Strohe beinhaltet ein Rindfleisch-Gemisch, kleine Zwiebelwürfel sowie einen cremigen Deichkäse. Ein besonderes Ketchup-Senf-Gemisch rundet den Burger ab. Was ihn jedoch wirklich einzigartig macht, ist die füllige Schicht aus Butter, die über dem Burger schmilzt, während man hineinbeißt. Ziel ist es, den Burger mit einer Hand zu verspeisen, ohne Besteck, was zu einem lustigen und unkomplizierten Esserlebnis führt.

Diese Kombination von Zutaten macht den Butter Burger zu einem echten Gaumenschmaus, was auch der Grund ist, warum Max Strohe seine Kreation auf Deutschlandtour schicken möchte. „Kommt in Scharen. Es wird schmutzig!“, lädt er seine Fans auf Instagram ein.

Die Entscheidung, mit seinem Burger durch verschiedene Städte zu reisen, kam nicht von ungefähr. Bei einer ähnlichen Veranstaltung in seinem Restaurant in Berlin verkaufte er innerhalb von eineinhalb Stunden 250 Burger. Die erfolgreiche Reaktion hat ihn bestärkt, sein Konzept auch in anderen Städten anzubieten. Neben Hamburg wird der Butter Burger in Stuttgart, Frankfurt und München angeboten, darunter im bekannten Schumann's.

Die Philosophie seines Burgerangebots

Max Strohe geht es beim Butter Burger nicht um einen neuen

Trend, sondern vielmehr um eine Rückkehr zu den Wurzeln des Burger-Essens: schlicht und einfach. „Beim Burgeressen soll es nicht um Kalorien gehen“, betont er. Diese Philosophie spiegelt sich nicht nur in der Gestaltung seines Burgers wider, sondern auch in der Art, wie er seine Erfahrungen teilt. „Jeder Bissen ist anders“, sagt er und hebt damit die Einzigartigkeit des Geschmacksprofils hervor.

Nebenbei bemerkt: Wie kam es zu dieser speziellen Zusammenarbeit mit dem Feuerdrache? „Ich war dort privat essen – Aaron und ich haben uns gut unterhalten und fanden uns sympathisch“, erzählt Strohe über den Ursprung dieser kreativen Partnerschaft.

Für passionierte Burger-Fans und Neugierige wird der Besuch in St. Pauli am 14. September zweifellos ein Höhepunkt. Die Kombination aus einem fettreichen Burger und passenden Schaumweinen verspricht ein richtiges Fest fürs Geschmackserlebnis, auch wenn der Gesundheitsbewusste möglicherweise vorsichtig sein könnte.

Nicht nur die Burger-Liebhaber in Hamburg haben ein Grund zur Freude; mit dieser Aktion zeigt Max Strohe, dass das Einfachste oftmals das Beste ist – wer braucht schon überflüssige Extras, wenn der reine Geschmack so verlockend ist!

Wie der Butter-Burger zum Trend wurde

Die Popularität des Butter-Burgers ist nicht nur auf die kreative Rezeptur von Max Strohe zurückzuführen, sondern auch auf die sich verändernden Essgewohnheiten in Deutschland. In den letzten Jahren hat sich ein Trend entwickelt, bei dem traditionelle Fast-Food-Gerichte neu interpretiert werden, um Gourmets und Foodies gleichermaßen anzusprechen. Die Verschmelzung der klassischen amerikanischen Burgerkultur mit erlesenen Zutaten und Zubereitungsmethoden erregt das Interesse zahlreicher Restaurantbesucher.

Strohes Ursprung des Butter-Burgers und die US-amerikanische Tradition, die solche fettreichen Speisen hervorbringt, sprechen viele an. So entstand auch das inspirierende Konzept, einfaches Essen mit hochwertigen Zutaten aufzuwerten. Die zunehmende soziale Medienpräsenz hat diesen Trend verstärkt, indem Influencer und Food-Blogger die Gerichte in ihren Kanälen präsentieren, was neue Kunden und Neugierige anzieht.

Ein Blick auf die Zutaten

Die Auswahl der Zutaten ist für Strohe entscheidend. Neben der französischen geräucherten Rohmilchbutter, die dem Burger seinen besonderen Geschmack verleiht, verwendet er einen speziellen Rindfleischmix. Der Einsatz regionaler und hochwertiger Lebensmittel ist ein zentraler Aspekt seiner Philosophie, die ihn von vielen anderen Fast-Food-Anbietern abhebt. Brot und Käse stammen ebenfalls von ausgesuchten Herstellern, um das gesamte Erlebnis zu einem kulinarischen Höhepunkt zu machen.

Gesundheitliche Überlegungen

Bei der Diskussion über kalorienreiche Gerichte wie den Butter-Burger stellt sich unweigerlich die Frage nach den gesundheitlichen Auswirkungen. Fast Food hat traditionellerweise einen schlechten Ruf, vor allem aufgrund seines Fett- und Zuckergehaltes. Experten, darunter Ernährungsmediziner, warnen, dass eine Ernährung, die reich an gesättigten Fetten ist, das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen kann. Dennoch betont Strohe die Wichtigkeit des Genusses. „Es ist nicht nur das Essen, es ist auch das Erlebnis“, sagt er, und ruft zur Mäßigung auf statt zur radikalen Vermeidung solcher Speisen.

In Deutschland zeichnen aktuelle Statistiken des Robert Koch-Instituts (RKI) ein besorgniserregendes Bild über die Ernährung der Bevölkerung. Rund 67% der Erwachsenen in Deutschland

gelten als übergewichtig, was teilweise auf eine fettreiche Ernährung und mangelnde Bewegung zurückgeführt wird. Dennoch gibt es eine wachsende Bewegung hin zu bewusster Ernährung und alternativen Essensstilen, bei denen Qualität vor Quantität geschätzt wird.

Die Rolle der sozialen Medien

Soziale Medien spielen eine wichtige Rolle bei der Vermarktung von speziellen Restaurant-Angeboten. Die visuelle Natur von Plattformen wie Instagram ermöglicht es Köchen, ihre kulinarischen Kreationen effektiv zu präsentieren. Max Strohe nutzt dies clever aus, indem er seine Auftritte in verschiedenen Städten über soziale Medien ankündigt. Dies erhöht nicht nur die Sichtbarkeit, sondern zieht auch Menschen an, die das besondere Erlebnis teilen möchten.

– **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de