

PRESSEMITTEILUNG

Internationaler Tag des Hamburgers: Ein junggebliebener Klassiker feiert Geburtstag

- Erster Hamburger vor über 100 Jahren zubereitet
- Kultgericht bei vielen Reisenden die Nummer 1 an der Raststätte
- Tank & Rast mit vielen Burger-Varianten im Speisenangebot

Bonn, 26. Mai 2023. Burger-Freunde aufgepasst: Der „International Hamburger Day“ steht vor der Tür. Am Sonntag wird das beliebte Kultgericht wieder einmal gefeiert. Appetit bekommen? Dann empfiehlt sich eine entspannte Pause an einer der rund 400 Raststätten von Tank & Rast – dort stehen gleich mehrere Burgervariationen auf der Speisekarte. Burger-Fans kommen voll auf ihre Kosten.

Wann und wo der erste Hamburger zubereitet wurde, ist nicht genau bekannt. Sicher ist aber, dass etwa Anfang des 20. Jahrhunderts der Siegeszug des Brötchens mit Belag begann. Dessen Name hat übrigens nichts mit der deutschen Hafenstadt zu tun hat, sondern ist vielmehr eine Kurzform des englischen Begriffs „hamburger steak“. Üblicherweise werden Hamburger mit einer gegrillten Scheibe aus Rinderhackfleisch belegt und als warmes Schnellgericht serviert – und das nun seit über hundert Jahren mit großem Erfolg.

Auf der Rangliste der beliebtesten Snacks der Deutschen reiht sich der Hamburger meistens ganz oben ein und auch an den Raststätten von Tank & Rast ist eine Burger-Variante immer ein gern bestelltes Gericht für die Pause an der Autobahn. Aufgrund seiner Beliebtheit hat der Hamburger sogar seinen ganz eigenen internationalen Ehrentag erhalten, den 28. Mai – in diesem Jahr ein Sonntag.

Was den Hamburger besonders auszeichnet, ist seine Vielseitigkeit. Längst hat nicht nur Käse Einzug auf dem klassischen Hamburger gehalten. Burger gibt es heutzutage in den unterschiedlichsten Varianten – auch bei Tank & Rast.

Burgervariationen bei Tank & Rast: Nordisch, texanisch, vegetarisch

Die Servicebetriebe von Tank & Rast bieten bundesweit ein einheitliches Speisenangebot, zu dem auch drei Burger-Variationen gehören. Zum Beispiel der Nordic Cheeseburger mit roten Zwiebeln, Gouda, Gewürzgurken und einem Honig-Senf-Dip oder der Texas Burger, der mit Bacon, Röstzwiebeln und einem Hot-BBQ-Dip überzeugt. Wer fleischlos auf der Autobahn unterwegs ist und trotzdem nicht auf das für Hamburger typische Route-66-Feeling verzichten möchte, greift zum Veggie Cheeseburger. In dessen Brioche Bun steckt zwischen roten Zwiebeln und Gouda ein leckeres vegetarisches Patty, das nur darauf wartet, von hungrigen Reisenden abgeissen zu werden.

Weitere Informationen zum Burger-Angebot an den Raststätten von Tank & Rast erhalten Reisende unter www.restaurants.raststaetten.de/. Auch das Tank & Rast Online-Magazin „Momente“ widmet sich dem Hamburger und klärt auf, auf was jeder Hobbykoch achten sollte, wenn er sich selbst an eine „Bulette im Brötchen“ heranwagt. [Hier geht es zum Artikel.](#)

Über Tank & Rast

Tank & Rast ist der führende Anbieter von Gastronomie, Einzelhandel, Hotellerie, Kraftstoff und Schnelladeinfrastruktur auf den Autobahnen in Deutschland. Gemeinsam mit Franchisepartnern betreibt Tank & Rast im deutschen Autobahnnetz rund 360 Tankstellen und rund 400 Raststätten (einschließlich ca. 50 Hotels) und über 20 Standorte neben der Autobahn. Rund 500 Millionen Reisende besuchen jedes Jahr die Servicebetriebe von Tank & Rast, die für konsequente Kundenorientierung und hohe Servicequalität stehen.

www.tank.rast.de

Pressekontakt:

Autobahn Tank & Rast Gruppe GmbH & Co. KG

Bettina Schaper

Leiterin Media Relations

Telefon: +49 (0) 2 28 9 22-2799

E-Mail: bettina.schaper@tank.rast.de

Web: tank.rast.de

Momente – das Tank & Rast Magazin: <https://tank.rast.de/magazin/>

Twitter: <https://twitter.com/TankundRast>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/autobahn-tank-&-rast>