

# Du musst ein Burger sein

In der Hamburgerei heißt alles „Burger“ – auch Gerichte, die mit belegten Brötchen absolut nichts zu tun haben

Ein Burger besteht bekanntlich vor allem aus Fleisch und einer Semmel. Da für 7,50 Euro einen „brotlosen Burger ohne Fleisch“ anzubieten, hat fast schon etwas vom bayerischen Hintersinn eines Karl Valentin. Dabei kommen diejenigen, die für diese Skurrilität verantwortlich sind, gar nicht aus Bayern.

Jörn Grimmer stammt aus Hamburg, Karsten Grünberg aus Hessen. Damit sind die beiden genannt, die den Phantom-Burger kreiert haben. Mit dem einen kann man sich gut darüber unterhalten, warum Heavy-Metal-Fans die einzigen sind, die keine Musik aus dem Netz herunterladen. Und vom anderen kann man erfahren, wie es ist, Günther-Jauchmäßig in einer Quiz-Show zu sitzen. Grimmer hat eine Agentur für Musikmarketing, Grünberg ist ausgebildeter Moderator. Und da das nicht gerade krisensichere Jobs sind, haben die beiden in der Maxvorstadt kürzlich einen Burgerladen aufgemacht.

Die Hamburgerei ist ein modernes Selbstbedienungslokal mit klaren Linien. Durch die Reihen mit den bunten Stühlen geht man durch zur Theke. Dort hat man dann die Wahl zwischen sechs Standardburgern und einer vegetarischen Variante. Es gibt den klassischen Hamburger (7,50 Euro),

den Perser mit Humus und hausgemachtem Chili-Koriander-Chutney (9,50 Euro) oder den Mexikaner mit Jalapenos und Guacamole (10,50 Euro).

Das Fleisch stammt von mehreren Höfen, alle in Bayern beheimatet. Frisch durch den Wolf gedreht landet es in 200-Gramm-Portionen auf den Burgern. „Es gibt ja immer noch viele Lokale, die Tiefkühlware hernehmen“, sagt Grünberg. „Aber wenn man Fleisch einfriert, zerstört das einfach zu viel Geschmack.“

Der brotlose Burger ohne Fleisch besteht übrigens aus drei Falafel-Bällchen mit kleinem Salat. Es spricht für ihre Leidenschaft, dass Grimmer und Grünberg partout nicht von der Bezeichnung „Burger“ lassen wollten. Die beiden sehen ihren Laden auch als wichtiges zweites Standbein an. „Anders als Musik kann man Essen nicht digital klauen“, sagt Grimmer. „Und in meiner Branche muss man hoffen, dass man irgendwann rausgezogen wird“, sagt Grünberg.

Wenn ihn jemand irgendwo rausziehen wollte, dann wäre das jetzt die Hamburgerei. Dort sind die beiden Freunde derzeit meistens anzutreffen. „Aber“, sagt Grünberg, „da lasse ich ihn nicht so schnell rausziehen.“ **Florian Zick**

Briener Straße 49, Mo. bis Fr. 11-22 Uhr, Sa. 13-23 Uhr, So. 14-21 Uhr, © 20 09 20 15

[www.az-muenchen.de](http://www.az-muenchen.de)

Mehr zum Thema Ausgehen lesen Sie online auf: [az-muenchen.de/ausgehen](http://az-muenchen.de/ausgehen)

## AZ-BEWERTUNG: HAMBURGEREI

|          |          |              |                |
|----------|----------|--------------|----------------|
|          | Gediegen | Gemütlich    | Studentisch    |
| Ambiente | .....    | .....●       | .....          |
| Alter    | Jungvolk | Mittelalter  | 60 plus        |
|          | .....●   | .....        | .....          |
| Typ      | Kaffee   | Essen        | Trinken Tanzen |
|          | .....    | .....●       | .....          |
| Preis    | Nobel    | Durchschnitt | Schnäppchen    |
|          | .....    | .....●       | .....          |



In der Hamburgerei in der Briener Straße funktioniert das so: Man geht durch zur Theke, bestellt sich einen der sechs Standardburger und während man auf dessen Zubereitung wartet, setzt man sich auf einen der farbigen Stühle. Die sind deshalb bunt gemischt, weil die Farbe des Lokals das Einzige war, bei dem sich die beiden Betreiber einigen konnten.

Fotos (2): Daniel von Loeper

