

Pressemitteilung

Qualitätsoffensive im Burger-Segment: Peter Pane präsentiert das Beef-Patty

Lübeck, 06.05.2026. Peter Pane setzt neue Maßstäbe für Fleischqualität und verfeinert sein Kernprodukt. Mit der Einführung des neuen Standards reagiert das Unternehmen auf den wachsenden Wunsch der Gäste nach Regionalität und unverfälschtem Beef-Geschmack.

Ab sofort dürfen sich Gäste auf **150g bestes deutsches Beef** aus EU-zertifizierter Herkunft freuen. Das Besondere an diesem Upgrade ist die bewusste Konzentration auf das Wesentliche: Durch die Auswahl noch hochwertigerer Teilstücke und eine perfekt abgestimmte Zusammensetzung wird eine Fleischstruktur erreicht, die bei jedem Biss spürbar saftiger und aromatischer ist.

„Wir glauben an ehrlichen Geschmack“, so Geschäftsführer Patrick Junge. „Deshalb haben wir die Gewürze reduziert.“ Die neue Rezeptur unterstreicht den Anspruch des Hauses, erstklassige Burger-Erlebnisse ohne Kompromisse zu bieten.

Darüber hinaus hat Peter Pane zu Beginn des Jahres 2026 sein beliebtes Black-Angus-Patty zurückgebracht und setzt damit erneut auf hochwertiges, reinrassiges Rindfleisch in seinem Premium-Angebot.

Das neue Beef-Patty ist ab sofort in 57 Peter Pane-Restaurants erhältlich.

Über Peter Pane

Peter Pane ist mehr als ein Burgergrill und mehr als eine Bar. Es ist ein Ort voller Leidenschaft, Genuss und besonderer Momente. Seit der Gründung im Jahr 2016 vereint das Unternehmen Qualität mit Herz und begeistert Gäste in ganz Deutschland und Österreich mit erstklassigen Burgern, kreativen Cocktails und einem vielfältigen Angebot für Veganer, Vegetarier sowie Kinder.

Was als Vision begann, feiert im Jahr 2026 bereits sein 10-jähriges Jubiläum: Heute arbeiten mehr als 2.000 engagierte Teammitglieder an über 57 Standorten daran, dass jeder Gast unter dem Motto #imherzenkind seinen ganz persönlichen Genussmoment findet. Mit einem Angebot, das die Zukunft der Gastronomie mitdenkt, setzt Peter Pane kontinuierlich neue Maßstäbe in Sachen Geschmack und Gastfreundschaft.