02.11.26

Pressemitteilung

Bundesweiter Rollout der „Smash Society“: Peter Pane erweitert Speisekarte in allen Restaurants

Lübeck, 2.11.2026 Smashburger gelten aktuell als einer der prägendsten Food-Trends weltweit: Food-Liebhaber feiern die Kombination aus kompromisslosem Handwerk, knuspriger Kruste und intensiven Röstaromen. Bislang war dieser Trend vor allem in kleinen, inhabergeführten Burgerläden zu finden. Nach einer erfolgreichen Testphase in ausgewählten Restaurants führt Peter Pane seine neue Produktwelt „Smash Society“ ein und bringt damit den Trend unter dem Motto “You asked, we smashed” ab dem 27. Oktober in alle Restaurants in Deutschland und Österreich.

Herzstück der Smash Society sind die Smash Burger, deren Zubereitung noch einmal konsequent weiterentwickelt wurde. Für das Patty wird ausschließlich Beef von der Färse, verfeinert mit Kalbsfett, verwendet. Das Fleisch wird direkt im Restaurant frisch auf der heißen Grillplatte flach gedrückt. Durch diesen gezielten Druck entsteht die beliebte dunkle, krosse Kruste, während das Patty im Inneren saftig bleibt. Damit ein solches aufwendiges Handwerk in der Systemgastronomie funktioniert, hat Peter Pane einen festen Standard entwickelt, der in jedem der über 50 Betriebe exakt reproduziert wird, damit ein identisches Geschmackserlebnis an jedem Standort gewährleistet werden kann.

Ergänzt wird die Produktwelt durch Sticky Chicken, frisch frittierte Southern Fried Chicken Tenders, die erst kurz vor dem Servieren in der Glasur geschwenkt werden, um die Balance aus klebriger Außenseite und vollem Crunch zu halten. Abgerundet wird das neue Konzept durch passende Hibiscus-Cherry-Drinks. Die Preise für die neuen Produkte liegen zwischen 8,90 und 15,90 Euro.

„Unsere Gäste haben klare Vorstellungen von modernem Genuss und mit der ‚Smash Society‘ brechen wir grundlegend mit unseren bisherigen Strukturen. Einen so handwerklichen und komplexen Trend wie den perfekten Smash Burger in über 50 Betrieben absolut, identisch und kompromisslos auf den Teller zu bringen, ist eine logistische und kulinarische Neuausrichtung für uns. Doch genau diese Herausforderung haben wir angenommen und sie erfolgreich gemeistert“, erklärt Patrick Junge, Geschäftsführer von Peter Pane.

Die „Smash Society“ startete am 27. Oktober in allen Peter Pane Restaurants in Deutschland und Österreich.

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. Damit der Genuss auch zu Hause nicht zu kurz kommt, liefert Peter Pane an vielen Standorten mit dem eigenen Lieferdienst „Peter Bringst" direkt zu den Gästen nach Hause.

Paniceus Gastro Systemzentrale GmbH
Breite Straße 1-5, 23552 Lübeck
Tel.: +49 151 40 26 93 61
presse@peterpane.de

PANICEUS
GASTRO SYSTEMZENTRALE

Was als Vision begann, feiert in diesem Jahr 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.