



McDonald's Österreich Presseinformation

Brunn am Gebirge, am 30. September 2025

Darf Ananas in den Burger? Das sind Österreichs Hot Takes

Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten: Literally jeden random Talk mit Denglisch spicken, frühzeitige Weihnachtsstimmung in Supermärkten oder Ananas als Zutat sind dennoch Dinge, die gewöhnlich die Geister scheiden. McDonald's Österreich möchte es wissen und launcht mit dem McCrispy Juicy Pineapple eine Kombi mit Kultstatus, von der manche träumen – und andere nicht einmal im Traum denken: Die Neuheit mit fruchtig-frischer Ananas wird für kurze Zeit wohl nicht nur Österreichs härtester Geschmackstest, sondern feiert auch alle, die ihren eigenen Style haben.



McDonald's ist auf die Ananas gekommen und mit einer **aktuellen Hot-Take-Umfrage** von GenZ bis Boomer* die Frage nach dem wahren Geschmack: „*Natürlich kennen wir die Kontroversen, die es dazu gibt – manche lieben den Gegensatz, für andere ist er ein echtes No-Go. So oder so, wir denken, es ist an der Zeit, um Hawaii-Taste-Fans und alle, die ihren eigenen Geschmack haben, zu feiern*“, so **Reka Vass**, Head of Marketing bei McDonald's Österreich.

Juicy oder jössas: Die Ananas spaltet Österreich

Wie viele Gäste Team Ananas sind, wird sich zeigen: In der neuen **Hot-Take-Umfrage von McDonald's Österreich*** geben jeweils 52 Prozent der Österreicher:innen an, experimentierfreudig zu sein und ab und zu Ananas in der süß-pikanten Variante zu probieren, während 18 Prozent echte Hawaii-Taste-Fans sind und gleichzeitig 30 Prozent die Kombi unter „geht gar nicht“ verbuchen.

Vibe-Check zu Geschmacksfragen im Freundeskreis

Über die kleinen, aber wichtigen Geschmacksfragen wird im Freundeskreis hierzulande generell gerne debattiert, wie die Umfrage zeigt – bei Essgewohnheiten ist die „Ananas-Frage“ nur eines von vielen Themen, zu denen es starke Meinungen gibt. Vorrangig geht es in Diskussionen um Nutella („mit oder ohne Butter drunter“, 39%), Pizza („Rand essen oder wegschneiden“, 31%) oder Popcorn („salzig oder süß“, 22,6%).

„Oida, same“: Öffi-Telefonate, September-Lebkuchen und Denglisch-Smalltalk

In anderen Bereichen wiederum steht man wilden Kombis durchaus aufgeschlossen gegenüber: Mix & Match Varianten in der Mode bestehen fast jeden Fit-Check. Bleiben noch die kleinen Reizthemen, die verlässlich Gesprächsstoff liefern – allen voran lautes Telefonieren in der Öffentlichkeit (48,5%), frühzeitige Weihnachtsstimmung in Supermärkten (44,6%) und eine Alltagssprache mit englischen



Phrasen wie „same“, „random“ und „literally“ (28,6%) haben Alltags-Trigger-Potenzial – ebenso der Klassiker Sandalen mit Socken (24,2%), Reality-TV (23,5%), lange Sprachnachrichten auf WhatsApp & Co (21,3%) oder Sonnenbrillen in geschlossenen Räumen (14,6%). Keine allzu großen Aufreger mehr sind demnach Alltagsgewohnheiten wie Serien durchzubingen, nachdem man die erste Folge gemeinsam geschaut hat (11,8%) oder auch Fitness-Studio-Selfies (10,5%).

„Da samma Hawaii“: Das ist drin

Der neue McCrispy Juicy Pineapple setzt sich aus hochwertigen Zutaten zusammen und bringt frischen Impuls ins Sortiment: Zwischen zwei fluffigen Buns sorgen knusprig paniertes Patty aus 100% Hühnerbrustfilet, Bacon, Schmelzkäse, Eisbergsalat, Zwiebelstücke, eine würzige Curry-Mango-Sauce und eine Scheibe Ananas für den Hawaii-Style. Er ist als Burger und Wrap **ab sofort und nur für kurze Zeit in den österreichischen McDonald's Restaurants** erhältlich.

Weitere Informationen auf www.mcdonalds.at

*Marketagent Online Access Panel “McDonald's Österreich Hot-Take-Umfrage”, Feldzeit: 22. – 25. September 2025. Personen im Alter zwischen 14 und 75 Jahren, n = 500

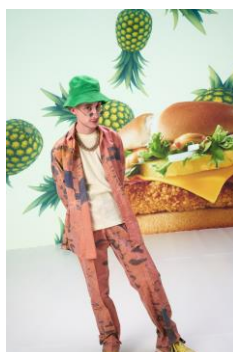
Bildmaterial



Der neue McCrispy Juicy Pineapple ist als Burger und Wrap erhältlich.

Credit: McDonald's Österreich

[Bilddownload](#)



„Da samma Hawaii“: McCrispy Juicy Pineapple stellt die Frage nach dem wahren Geschmack

Credit: McDonald's Österreich/ Raphael Riegler

[Bilddownload](#)



McDonald's Österreich ist auf die Ananas gekommen.

Credit: McDonald's Österreich / Raphael Riegler

[Bilddownload](#)



Zwischen zwei fluffigen Buns sorgen knusprig paniertes Patty aus 100% Hühnerbrustfilet, Bacon, Schmelzkäse, Eisbergsalat, Zwiebelstücke, eine würzige Curry Mango Sauce und eine Scheibe Ananas für den Hawaii-Style. Credit: McDonald's Österreich

[Bilddownload](#)



Credit: McDonald's Österreich / Raphael Riegler

[Bilddownload](#)



Für #Fananas ist die Frage „love it or leave it“ eindeutig beantwortet.

Credit: McDonald's Österreich / Raphael Riegler

[Bilddownload](#)



Credit: McDonald's Österreich / Raphael Riegler

[Bilddownload](#)

Über McDonald's Österreich

McDonald's Österreich betreibt aktuell über 200 Restaurants und beschäftigt 9.600 Mitarbeiter:innen aus 92 Nationen. Mehr als 90 % der Restaurants werden von 48 Franchisenehmer:innen betrieben, die zumeist als Familienbetriebe rund 50 Mitarbeiter:innen pro Restaurant beschäftigen. Ihre Gewinne werden, genau wie die Gewinne von McDonald's Österreich, in Österreich versteuert: Neben der jährlichen Entrichtung von über 200 Millionen Euro an Steuern und Abgaben an die Republik investieren McDonald's Österreich und seine Franchisenehmer:innen zudem zwischen 30 und 50 Millionen Euro pro Jahr in Mitarbeiter:innen, Standorte und das Restaurantenerlebnis für die Gäste. Mit einer jährlichen Bruttowertschöpfung von über 600 Millionen Euro hat der Systemgastronomie-Marktführer die gleiche volkswirtschaftliche Bedeutung wie die Fußball-EM Euro 2008 für Österreich. Dabei schafft jedes McDonald's Restaurant österreichweit im Durchschnitt einen Wertschöpfungseffekt von rund 2,5 Millionen Euro. Der Systemgastronomie-Marktführer nimmt seine gesellschaftliche, ökologische und ökonomische Verantwortung wahr und bezieht als größter Gastronomie-Partner der heimischen Landwirtschaft bereits heute rund 70 % der für das gesamte Produktsortiment verwendeten Rohstoffe aus Österreich. Auch im Bereich Umweltschutz und Recycling werden konkrete Ziele verfolgt: Neben der kontinuierlichen Reduktion der CO₂-Emissionen werden Abfälle in jedem österreichischen McDonald's Restaurant gesammelt, getrennt und im Anschluss zu über 90 % wiederverwertet. Dabei wird auch heuer der Anteil an Gästeverpackungen aus Papier und Karton von aktuell 96 % durch neue Verpackungslösungen weiter erhöht. Weitere Informationen zum bisher Erreichten und unseren Zielen unter <https://www.mcdonalds.at/care>.

Rückfragehinweis McDonald's Österreich

Wilhelm Baldia | Head of Impact | 0664 8534999 | E-Mail: wilhelm.baldia@at.mcd.com

Katrin Stockhammer | Professional Impact | 0664 822 5525 | E-Mail: katrin.stockhammer@at.mcd.com

Website: [mcdonalds.at/pressekontakt](https://www.mcdonalds.at/pressekontakt)