



McDonald's Österreich Presseinformation

Brunn am Gebirge, am 10. März 2026

Comeback für Chicken-Version der Burger-Ikone bei McDonald's Österreich

Nur für kurze Zeit: Der Chicken Big Mac ist zurück

Eine Legende bekommt Verstärkung: Ab 10. März bringt McDonald's Österreich mit dem Chicken Big Mac die Chicken-Version der legendären Burger-Ikone zurück aufs Tablett – und vereint damit für kurze Zeit wieder zwei der beliebtesten Burger-Welten.

Es gibt Burger, die man mag und kennt – und es gibt den Big Mac. Seit Jahrzehnten ist er eine Ikone und so beliebt, dass das Economist-Magazin ihn seit 1986 als Wirtschaftsindikator nutzt: Der Big Mac Index vergleicht die Kaufkraft von Währungen weltweit anhand eines einzigen Burgers.

Zwei Patties, ein Versprechen

Zuletzt 2024 kurz auch in Österreich erhältlich, war der Chicken Big Mac heiß begehrt. Jetzt ist er zurück: Zwei panierte Hühnerfleischpatties statt Rindfleisch, der Rest folgt der bewährten Rezeptur des wohl bekanntesten Burgers der Welt: Sesam-Bun, knackiger Salat, Käse, Essiggurken und die legendäre Big Mac Sauce.

McDonald's Österreich setzt 2026 auf „Chicken, das begeistert“

Der Gastauftritt des Chicken Big Mac ist dabei eines von mehreren Highlights der strategischen Ausrichtung des heimischen Systemgastronomiemarktführers für das Jahr 2026. Ob Burger, Wrap oder Fingerfood – Chicken liegt stärker im Trend denn je und zählt auch bei McDonald's Österreich seit längerem zu den gefragtesten Kategorien überhaupt. *„Chicken gehört zu den absoluten Favoriten unserer Gäste – entsprechend groß ist der Wunsch nach mehr Auswahl. Diesem Anspruch begegnen wir 2026 mit einem klaren Fokus auf Vielfalt und Innovation und das auch bei unserem ikonischstem Produkt, dem Big Mac“*, so **Lara Busch, Head of Enterprise Strategy & Insights bei McDonald's Österreich**.

Qualität in jedem Restaurant

Für gleichbleibend hohe Standards in der Zubereitung setzt McDonald's Österreich neben langjährigen Partnerschaften bei der Herstellung zukünftig auch auf speziell geschulte „Chicken Master“ in den Restaurantteams. Das Hühnerfleisch – ausschließlich beste Teile wie Brust und Keule – wird beispielsweise beim österreichischen Partnerbetrieb OSI in Enns (OÖ) verarbeitet. *„Auch wenn sich Essgewohnheiten und Märkte laufend verändern, bleibt eines konstant: Unsere Gäste vertrauen darauf, dass sie bei McDonald's gleichbleibend hohe Qualität bekommen – unabhängig davon, in welches Restaurant sie gehen“*, so **Daniel Moormann, Head of Supply Chain & Quality Assurance bei McDonald's Österreich**.

Der **Chicken Big Mac** ist von **10. März bis 20. April 2026** in allen teilnehmenden McDonald's Restaurants in Österreich erhältlich, solange der Vorrat reicht.

Weitere Informationen: www.mcdonalds.at

Bildmaterial

Fotocredit: McDonald's Österreich



Main Character Energy: Der Chicken Big Mac ist ab 10. März in allen teilnehmenden österreichischen McDonald's Restaurants erhältlich.

[Bilddownload](#)



Beim österreichischen Partnerbetrieb OSI in Enns wird das Hühnerfleisch für McDonald's Österreich schonend verarbeitet und auf höchste Qualität geprüft.

[Bilddownload](#)



Lara Busch, Head of Enterprise Strategy & Insights bei McDonald's Österreich

[Bilddownload](#)



Jede Hühnerbrust geht durch mehrere Sicht- und Qualitätskontrollen, bevor sie weiterverarbeitet wird.

[Bilddownload](#)



Daniel Moormann, Head of Supply Chain & Quality Assurance bei McDonald's Österreich

[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 52 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 Restauranterlebnis 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