



## Le Burger: Premium-Burger-Manufaktur startete mit Pomp und Promis

06.09.2018 | Kunde: Le Burger | Ressort: Niederösterreich / Chronik / Gesellschaft / Gastronomie | Nachbericht

**So eine Restauranteröffnung hat man in Wr. Neustadt noch nie gesehen. Beim großen VIP-Opening der Burger-Manufaktur Le Burger am Zehnergürtel 4 versuchten sich 250 VIPs, Blogger und Medienvertreter im Burgerbauen. In dem im „Industrie Look“ gestalteten, zweistöckigen Lokal beim Fischapark werden selbst gebackene Buns mit regionalen Zutaten gefüllt und über einen „Burgerlift“ direkt vom Grill oder via Drive-In serviert. Mehr als 1000 „Burger-Unikate“ können so von den Gästen komponiert werden. Unter den Besuchern: Der Bürgermeister von Wr. Neustadt Klaus Schneeberger, Haubenkoch Heinz Hanner, Golfer Markus Brier, Sängerin Rebecca Rapp, Moderator Andi Seidl, Fußballexperte Peter Hackmair u.v.m. Für die breite Öffentlichkeit ist die Burger-Manufaktur ab dem 7. September zugänglich!**

**Honorarfreies Fotomaterial, Copyright ROBIN CONSULT\_Christine Miess unter [FOTOLINK](#)**

Wiener Neustadt, 6. September 2018. Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet -Mittwochabend eröffnete mit Le Burger beim Fischapark die erste Premium-Burger-Manufaktur in Niederösterreich. Was das österreichische Familienunternehmen so besonders macht, sind die dort verarbeiteten Zutaten. Das Fleisch stammt aus der heimischen Landwirtschaft, wird sorgsam, ohne Einsatz von Maschinen geformt und mit marktfrischen Zutaten veredelt. Der Clou: Jeder Gast kann sich sein „Burger-Unikat“ aus 20 unterschiedlichen und frischen Zutaten selbst zusammenstellen. Mehr als 1000 Varianten - von deftig fleischig bis kalorienarm vegetarisch -werden so möglich gemacht.

### **Zuerst Champagner, dann Premiumburger**

Dem Hype um das österreichische Burgerunternehmen, das selbst den internationalen Ketten das Fürchten lehrt, konnten sich auch zahlreiche Prominente aus Wien nicht entziehen. Der Andrang war so groß, dass extra ein Doppeldeckerbus - das „Champagnershuttle“ -angemietet werden musste, um die Le Burger-Fans zu ihrem neuen Burger-Hotspot beim Fischapark (Zehnergürtel 4) zu bringen. Unter den Gästen: Der Bürgermeister von Wr. Neustadt **Klaus Schneeberger**, Haubenkoch **Heinz Hanner**, Puls4-Moderator **Andreas Seidl**, Golfer **Markus Brier**, Society-Lady **Kathi Stumpf**, ORF Fußballexperte **Peter Hackmair**, Sängerin **Rebecca Rapp**, Mr. Austria und Jungunternehmer **Alberto Nodale**, Charity-Lady **Yvonne Rueff**, die Models **Sarah Chvala** und **Sonja Plöchl**, Manager **Heinz Stiastry**, Buchautor **Clemens Trischler**, Model **Fabian Plato** u.v.m.

### **Nachhaltiges Gastronomiekonzept**

Die Idee zu diesem innovativen Restaurantkonzept hatte der Wiener Gastronom **Lukas Tauber**: „Wir packen Leidenschaft zwischen zwei Buns. Unsere Gäste können zwischen handgemachten Burger-Variationen wählen oder sich den Bun individuell, mit 20 frischen Zutaten und ohne Zusatzkosten selbst füllen. Convenience-Ware ist bei uns tabu. Wer es

lieber fleischlos mag, findet veggie-oder vegane Burger in mehr als 1000 Varianten, sowie knackige Salate und die legendären saftig-knackigen Süßkartoffelchips.“ Top: Mit dem Verkauf von Getränken werden soziale Projekte unterstützt. „Die Marken Lemonaid & ChariTea gehören einem Verein, der soziale Projekte fördert. Außerdem füllen wir unter dem Label ‚Vie Vienne` unser eigenes, mit Vitaminen angereichertes Wasser ab“, so Tauber.

### **Industrie Design mit femininer Note und ein Burgerlift**

Aufsehenerregend wie das kulinarische Angebot ist auch das Design der Premium-Burgermanufaktur. „Das Bestandsgebäude wird durch einen 2-geschoßigen Neubau mit Ziegelfassade und großen Fensterflächen erweitert. Im Innenraum werden diese beiden Geschoße durch eine begrünte Innenwand räumlich und optisch miteinander verbunden. Bei der Innenraumgestaltung im bewährten Industriedesign haben wir auf eine feminine Note großen Wert gelegt“, so die Innenarchitekten Uschi und Andreas Gärtner von „gärtner<sup>2</sup>“. In dem zweistöckigen Lokal mit 150 Sitzplätzen wird im Erdgeschoß auf Selbstbedienung gesetzt. Wer stattdessen Bedienung bevorzugt, besucht den ersten Stock mit großzügiger Sonnenterrasse. Hier transportiert ein spezieller Burgerlift die bestellten Schmankerl hoch, die dann vom Personal, selbstverständlich brennheiß, serviert werden. Zusätzlich lädt eine Kaffee- & Cocktail-Bar zum längeren Verweilen ein. Insgesamt kümmern sich dutzende Servicekräfte um das Wohl der Gäste. Eine siebenstellige Summe wurde in den Standort investiert.

### **Im Drive-In zum Premium-Burger**

Erstmals in der Erfolgsgeschichte von Le Burger wurde eine Filiale auch mit einem Drive-In ausgestattet. „Da wir festgestellt haben, dass viele unserer Kunden nach der Arbeit noch schnell bei uns vorbeischaun, um auch ihre Lieben zu Hause mit unseren Burgern zu verwöhnen, haben wir uns dazu entschlossen, einen Drive-In-Service anzubieten. Der Kunde bestellt an der Einfahrt und kann wenige Meter weiter seine Bestellung abholen. Da es sich im Fischapark um das erste freistehende Restaurant von uns handelt, ist eine einfache Zufahrt garantiert“, so der COO von Le Burger, **Ingo Faust**, der auf mehr als 29 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken kann.

### **Über Le Burger**

2014 von **Dr. Thomas Tauber** gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es selbstgemachte Veggieburger, Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück, über Desserts, bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über drei Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, sowie das Pop-up-Restaurant „Le Burger... geht baden“ an der Neuen Donau. 2019 sind weitere Expansionen, u. a. ins Ausland, via Franchise geplant.

<http://www.LeBurger.at>

