



Die ersten 111 Burger gratis: Le Burger eröffnete auf 600m² die größte „Burger-Manufaktur“ in der SCS

27.11.2019 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Gesellschaft / Gastronomie | Nachbericht

600m² ganz im Zeichen von handgemachten Burger, Buns und Patties: Dienstagabend eröffnete Österreichs innovativste Burger-Manufaktur, Le Burger, in der SCS das bislang größte Restaurant in Österreich. Präsentiert wurden eine Burger „Winterkollektion“, „Low Carb“-Variationen, ein Popcorn-Patty und erstmals Steaks aus Österreich. Reinhard Nowak & Sänger Roman Gregory überraschten die Gäste mit einer Burger-Kabarett-Einlage. Mit dabei waren Fußballer und Trainer Ivica Vastic, Ex-Skistar Hans Enn, Charity-Lady Henrieta Zaroni, Schauspielerin Chiara Pisati, Starkoch Heinz Hanner, Adabei Christina Lugner u.v.a. Durch den Abend führte Puls4-Moderator Andi Schmid. Für die ersten Gäste am 28. November gibt es ein Willkommensgeschenk. Die ersten 111 Burger gehen „aufs Haus“.

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter: [FOTOLINK](#)

Wien/ Vösendorf, 27. November 2019. 200 Sitzplätze auf 600m², eine Showbühne, eine großzügige Sonnenterrasse, eine Kaffee- & Cocktail-Bar und vieles mehr: Mit der Eröffnung der größten Burger-Manufaktur setzt Le Burger neue Maßstäbe in Sachen Premiumburger in Österreich. Zur Eröffnung, Dienstagabend in der SCS Vösendorf, lud **Mahrem Mert**, Betreiber und erster Franchisenehmer von Le Burger. Zahlreiche Prominente wie z.B. Fußballer und Trainer **Ivica Vastic**, Ex-Skistar **Hans Enn**, Poker-mit Herz-Charity-Lady **Henrieta Zaroni**, Schauspielerin **Chiara Pisati**, Starkoch **Heinz Hanner**, Charity-Lady **Henrieta Zaroni**, Adabei **Christina Lugner**, Society-Lady **Kathi Stumpf** und Lebensgefährtin **Alexander Beza**, Moderatorin **Vina Raka**, die Models **Polina Kolz**, **Beatrice Körmer** und **Alina Chlebeczek** folgten seiner Einladung. **Reinhard Nowak** und Sänger **Roman Gregory** überraschten die Gäste mit einer Burger-Kabarett-Einlage. Mahrem Mert: „Ich freue mich, dass unser Konzept so begeistert. Auch unsere erste ‚Winterkollektion‘, wie z.B. der Rainbow Burger, kam sehr gut an. Dabei handelt es sich um einen dreifarbigen Veggie-Burger, der mit einem Popcorn-Bun gefüllt ist. Außerdem servieren wir hier erstmals saftiges Filet- und Rib-Eye-Steak, als Flat Iron, Ladies` Cut und Gentlemen`s Cut. Neu sind auch das Beef Tartar, die Pastinaken-Orangen-Suppe und vieles, vieles mehr.“ Wer das Angebot selbst verkosten will, muss schnell sein: Am 28. November gibt`s die ersten 111 Burger kostenlos.

Popcorn-Patty und Low Carb

Aber auch die kalorienbewussten Low-Carb-Fans, Veggies, Veganer und von Nahrungsmittelunverträglichkeiten Geplagten müssen auf das neue Burgererlebnis nicht verzichten. So wird der Patty z.B. in Salatblätter gewickelt oder der Bun durch einen veganen aus Dinkel ersetzt. Geschäftsführer **Lukas Tauber**: „Wir haben einen Patty auf Basis von Kichererbsen, Zucchini und – die besonders innovative Variante – einen Popcorn Patty. Dieses Angebot an vegetarischen Burgern hat unseres Wissens niemand in

Österreich. Alle diese Varianten können mit allen Zutaten kombiniert werden, damit ergibt sich eine sehr, sehr große Auswahl. Alle, auch jene, die an Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, kommen damit in den Genuss eines handgemachten Burger-Unikats.“

Nachhaltige Gastronomie

Der Fokus auf eine nachhaltige und klimaschonende Gastronomie ist bei Le Burger nicht bloß ein Lippenbekenntnis sondern gelebte Firmenphilosophie. „Bei uns steht der Manufaktur-Gedanke im Vordergrund. Wir verzichten komplett auf industrielle Fertigware. Alle unsere Patties, egal ob Fleisch oder vegetarisch, werden frisch faschiert und von Hand direkt in unseren Betrieben geformt. Damit setzen wir in Sachen nachhaltiger Gastronomie Maßstäbe in Österreich. Die Zutaten kommen, soweit möglich, alle aus der Region und wir versuchen, z.B. durch essbare vegane Trinkhalme aus Getreide- und Apfelfasern möglichst auf Kunststoff zu verzichten. Darüber hinaus übernehmen wir auch soziale Verantwortung. Unsere Getränkeauswahl unterstützt Viva con Agua, eine Initiative, die sich für die Trinkwasserversorgung in Entwicklungsländern engagiert. Die Tees stammen aus biologischem Anbau usw. Ein Besuch bei Le Burger wird so zu einem Statement für gelebten Umweltschutz“, betont **Ingo Faust**, COO bei Le Burger, der auf mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken kann.

Gesichtet wurden auch **Philipp Breitenacker** (Elektra Bregenz) , **Bettina Liposchek** (Maresi) , **Günther Bitschnau** (SK Rapid) , **Wolfgang Nachtwey** (ORF) , Architekt **Andreas Gärtner**, die Rechtsanwälte **Stefanie Heimel** , **Lukas Panytsch** und **Sascha Flatz** , **Matthias Seiringer** und **Semi Mujic** (ORF Enterprise) , **Christian Hrebak** (Lenikus) , **Matthias Franta** (SCS) , **Peter Schaidler** (Auhof Center) , **Michael Florian** (Plus City) , **Tijana Simic** (SCN) , **Andreas Rohringer** (Erste Bank) , **Andreas Schindl** (KFC) , Moderatorin **Marion Nachtwey** u.v.m.

Über Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „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 „Burger-Unikate“ in mehr als 1000 vegetarischen Varianten, die aus 20 verschiedenen Zutaten – und noch dazu ohne Mehrkosten – selbst zusammengestellt werden können. Dazu knackige 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 sieben Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf und Dubai. Weitere Expansionen via Franchise, konkret im August 2020 in Linz und Salzburg, sind in Planung.

<http://www.LeBurger.at>

