



Burgerunikate zum Selberbauen für Graz. Die Bauarbeiten im ersten Le Burger der Steiermark laufen auf Hochtouren

12.07.2021 | Kunde: Le Burger | Ressort: Steiermark / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Feinspitze blicken voller Erwartungsfreude nach Graz: Ende August öffnet mit dem Le Burger an der Ecke Eisernes Tor/ Kaiserfeldgasse die erste Burgermanufaktur der Steiermark ihre Pforten. In dem 600m² großen, zweistöckigen Lokal mit 200 Sitzplätzen, bereiten dann 50 Mitarbeiter die begehrten „Burgerunikate“ aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch und 20 verschiedenen, regionalen Zutaten, die ohne Mehrkosten selbst zusammengestellt werden können, zu. In einer hauseigenen Bakery werden die Buns direkt vor den Augen der Gäste frisch gebacken. Die ersten Bilder von der Baustelle mit „Mr. Le Burger“, Lukas Tauber, machen schon einmal Gusto auf die kultigen Schmankerln, die Tauber in seinem neunten Restaurant servieren wird. Als Franchisenehmer konnte wieder Mahrem Mert geworben werden, der schon in der Wiener SCS einen 600m² großen Le Burger höchst erfolgreich betreibt.

Honorarfreie Fotos finden Sie in unserer [Fotodatenbank](#)

Graz, 12. Juli 2021. Frisch, saftig, Le Burger. Mit ihren liebevoll von Hand zubereiteten „Burgerunikaten“ schreibt Le Burger seit 2014 „Burgergeschichte“ in Österreich. Nach Wien, Niederösterreich und Oberösterreich möchte das Wiener Familienunternehmen von **Dr. Thomas und Lukas Tauber** nun auch die Steirer in den Burgerhimmel entführen.

Burgerunikate zum Selberbauen, Premium-Steaks, Salate und Bowls

Noch laufen die Bauarbeiten an der Ecke Eisernes Tor/ Kaiserfeldgasse auf Hochtouren, doch die ersten Bilder von der Baustelle lassen erahnen, worauf sich die steirischen Burgerfans ab Ende August freuen dürfen. „Convenience-Ware ist für uns ein No-Go, das Fleisch stammt aus der Region, wird vor Ort täglich frisch faschiert und dann per Hand zu Patties geformt. Neben eigenen, außergewöhnlichen Kreationen wie Classic Bacon, Hot & Spicy-Burger oder Farmhouse Burger kann sich jeder Gast sein ganz individuelles ‚Burgerunikat‘ aus 20 regionalen Zutaten in tausenden verschiedenen Varianten -ohne Mehrkosten - beliebig zusammenstellen“, erklärt Lukas Tauber das Konzept. Dazu gibt es knackige Salate, Homemade-Style-Pommes und hausgemachte Saucen wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Salsa Verde, Rote-Rüben Mayo, Mango-Curry u.v.a. zum Selberzapfen, so viel man will. Darüber hinaus bietet Le Burger seinen Gästen Premium-Steaks, ein herzhaftes Frühstück, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und vieles mehr.

Innovativ: Schaubäckerei im Lokal und Frühstück mit frischen Mehlspeisen

Eine Innovation ist die hauseigene Bakery, wo die Buns direkt vor den Augen der Gäste in einem eigenen Ofen gebacken werden. „Der herrliche Duft von ofenfrischen Buns liegt

dann in der Luft und wird noch mehr Gusto auf unsere Burgerkreationen machen. Frischer geht es nicht!", schwärmt Franchisenehmer **Mahrem Mert**, der auch den Le Burger in der SCS betreibt. Außerdem wird das Frühstücksangebot mit hauseigenen Mehlspeisen erweitert. „Unsere Burgermanufaktur wird in der Steiermark nicht nur in Sachen Qualität, sondern auch beim Design Maßstäbe setzen. Unser 600m² großes Lokal mit 200 Sitzplätzen auf zwei Ebenen verfügt über bepflanzte Wände, Designermöbel und Schaukeln im Industrial-Chic, ein Separee für 25 Personen, um dort Meetings und kleine Events abzuhalten, einen Gastgarten, den kultigen Burgerlift, der die heißen Burger frisch vom Grill in den zweiten Stock liefert, eine Kaffee- & Cocktail-Bar und vieles mehr“, so Mert. Derzeit sind der Trockenbau, die Elektroinstallationen und die Verlegung der Fliesen in Arbeit. Danach wird die Lüftung installiert. Mert: „Die Investitionssumme liegt im sechsstelligen Bereich, ca. neue 50 Arbeitsplätze entstehen so in der Region.“ Für das Interieur-Design zeigen sich wieder die Architekten von Gaertner² verantwortlich.

Le Burger setzt auf nachhaltige Gastronomie

Nachhaltigkeit und klimaschonende Gastronomie sind bei Le Burger kein reines Lippenbekenntnis, sondern gelebte Firmenphilosophie. Die Verwendung von Zutaten aus der Region und essbarer, veganer Trinkhalme aus Getreide- und Apfelfasern ist selbstverständlich, die Verwendung von Kunststoffen wird möglichst vermieden. Mit dem Verkauf von Softdrinks werden auch soziale Projekte unterstützt. „Die Marken Lemonaid & ChariTea gehören einem Verein, der soziale Projekte fördert. Zusätzlich unterstützen wir mit ‚Viva con Aqua‘ einen Verein, der sich für Wasserprojekte der Welthungerhilfe einsetzt. Ein Besuch bei Le Burger wird so zu einem Statement für gelebten Umweltschutz“, betont Geschäftsführer **Lukas Tauber**. Zudem unterstützt Le Burger regelmäßig österreichische Hilfsorganisationen, wie „Licht ins Dunkel“ oder „Obdach Wien“. 2016 wurde Le Burger zum „Sozial engagiertesten Unternehmen“ in Wien-Neubau gekürt.

Franchise made in Austria

Die Expansion des Wiener Familienunternehmens wird vom Franchiseexperten **Bernhard Kloucek** vorangetrieben. Der Wiener gilt auf diesem Sektor als absoluter Profi und verfügt als Unternehmer „Kloucek – mollig ist schön“ und Tally Weijl (neun Filialen und ca. 140 Mitarbeitern) über Jahrzehnte lange Erfahrung. „Le Burger bietet die perfekte Grundlage, um selbst als Unternehmer durchzustarten, denn Le Burger schult seine Franchise-Partner intensiv und umfassend. Unsere Franchisenehmer sind mittlerweile nicht nur erfolgreiche Unternehmer, sondern auch ein Teil der stetig wachsenden Le Burger-Familie. Ich freue mich schon auf die nächsten Eröffnungen in Innsbruck und Klagenfurt!“, so Kloucek, Le Burger Franchise & Marketing.

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. Neben den klassischen Burger-Kreationen kann sich jeder sein ganz individuelles ‚Burgerunikat‘ aus 20 regionalen Zutaten in tausenden verschiedenen Varianten -ohne Mehrkosten- zusammenstellen. 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 acht Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Dubai und Linz. Weitere Le Burger Filialen in Klagenfurt und Innsbruck, aber auch in Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung. Dafür sucht Le Burger Franchisepartner, denen der Gast und die faszinierende Welt von Le Burger am Herzen liegen.

[Le Burger auf Facebook](#)

[Le Burger auf Instagram](#)

[Le Burger Webseite](#)