



Weltmeisterliches Opening für Le Burger: Nici Schmidhofer eröffnet die erste „Burgermanufaktur“ mit hauseigener Bakery am Eisernen Tor in Graz

16.09.2021 | Kunde: Le Burger | Ressort: Steiermark / Gesellschaft / Event / Gastronomie | Presseaussendung

Exakt um 11:11 Uhr und mit 111 Gratisburgern öffnete am Eisernen Tor in Graz die erste Burgermanufaktur der Steiermark ihre Pforten. In dem zweistöckigen Le Burger kann täglich frisch und vor Ort faschierendes Fleisch mit 20 regionalen Zutaten, ganz ohne Mehrkosten selbst zusammengestellt und in handgemachte Buns gefüllt werden. Zahlreiche Prominente wie Super-G-Weltmeisterin Nici Schmidhofer, Landesrat Christopher Drexler, Vorstandmitglied Dr. Oliver Kröpfl von der Steiermärkischen Sparkasse, Drag Queen Gloria Hole, Zauberkünstler Nikolaus Fortelni u. v. m. versuchten sich selbst im Bauen der kultigen „Burgerunike“. Höhepunkt war der Auftritt von „Alle Achtung“-Frontman Christian Stani mit seinem Hit „Marie“.

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

Graz, 16. September 2021. Frisch, handgemacht und mit Liebe zubereitet. Seit sieben Jahren setzt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und Patties, frischen regionalen Zutaten und selbstgemachten Saucen, so viel man will, Maßstäbe in Sachen Premium-Burger in ganz Österreich. Am Donnerstag, pünktlich um 11 Uhr 11, war es dann auch am Eisernen Tor in Graz so weit: Niemand geringerer als Super-G-Weltmeisterin **Nici Schmidhofer**, Vorstandmitglied **Dr. Oliver Kröpfl** (Steiermärkische Sparkasse), Franchisenehmer **Mahrem Mert**, Stadtrat **Dr. Günter Riegler** und Landesrat **Christopher Drexler** öffneten die Pforte zur ersten Burgermanufaktur der Steiermark. Höhepunkt war der Auftritt von „Alle Achtung“-Frontman **Christian Stani** mit seinem Hit „Marie“. Für magische Momente sorgte Zauberkünstler **Nikolaus Fortelni**.

Kulinarisches Erfolgsrezept aus Wien

Ausgedacht haben sich das Gastronomiekonzept **Dr. Thomas Tauber** und sein Sohn **Lukas**: „Convenience-Ware ist für uns tabu. Wir bieten nicht nur handgemachte Burger in tausenden Variationen, sondern auch individualisierte Beilagen sowie Bowls, Premium-Steaks, Frühstück, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und vieles mehr. 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.“ Die geladenen VIPs ließen sich dieses Angebot natürlich nicht entgehen. Unter den Ehrengästen: Drag Queen **Gloria Hole**, die bekannten Influencerinnen **Viktoria Hutter** und **Christina Lionscat**, **Barbara Rosanelli** von der Film Commission Graz u. va.

Doch nicht nur in Sachen Buns und Patties, auch beim Design und Interieur ist das Familienunternehmen aus Wien den internationalen Ketten weit voraus. So verfügt das 600m² große Lokal über 200 Sitzplätze auf zwei Ebenen, 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. Für das Interieur-Design verantwortlich sind die Architekten von Gaertner².

Innovativ: Schaubäckerei im Lokal

Eine echte Innovation ist die hauseigene Bakery, wo die Buns direkt vor den Augen der Gäste in einem eigenen Ofen gebacken werden. „Wir haben dazu extra einen eigenen Backofen angeschafft, wo die Gäste direkt den Entstehungsprozess der Buns mitverfolgen können. Diese kommen dann noch ofenwarm auf die Teller. Frischer geht es nicht!“, schwärmt Franchisenehmer Mahrem Mert, der sich nach einem Le Burger in der Wiener SCS nun auch hier einen gastronomischen Traum erfüllt hat. „Die Investitionssumme liegt im sechsstelligen Bereich, ca. neue 50 Arbeitsplätze entstehen so in der Region“, erklärt der Gastronom.

Le Burger ist der Vorreiter in Sachen nachhaltiger Gastronomie

Jetzt in aller Munde, bei Le Burger seit der Gründung im Jahr 2024 gelebte Firmenphilosophie, sind Nachhaltigkeit und klimaschonender Umgang mit allen Ressourcen. Dazu zählen die Verwendung von Zutaten aus der Region und essbarer, veganer Trinkhalme aus Getreide- und Apfelfasern statt Kunststoff, und auch bei der Verpackung wird auf Plastik verzichtet. 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‘ eine Organisation, die sich für Wasserprojekte der Welthungerhilfe einsetzt. Ein Besuch bei Le Burger wird dadurch 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. Ganz nach dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast seinen Burger aus 20 regionalen Zutaten in tausenden verschiedenen Varianten – ohne Mehrkosten – nach Belieben 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 neun Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr.

Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz und Dubai. 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](#)