



Le Burger eröffnet am 18. November im DEZ Innsbruck: Ein Blick hinter die Kulissen der ersten Tiroler „Burgermanufaktur“

02.11.2021 | Kunde: Le Burger | Ressort: Tirol / Chronik / Handel / Gastronomie |
Presseaussendung

Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet – am 18. November um 11 Uhr 11 öffnet mit Le Burger im DEZ in Innsbruck die erste „Burgermanufaktur“ in Tirol ihre Pforten. Zur Begrüßung stehen für die ersten 111 Gäste Gratis-Gutscheine für einen Burger samt Beilage bereit. Bis es aber so weit ist, laufen die Bauarbeiten auf der 390 m² großen Baustelle mit einer 120m² großen Panorama-Terrasse, einer Schauküche samt Bakery und dem kultigen, beheizten „Burgerlift“ buchstäblich bis zur letzten Minute.

Honorarfreies Bildmaterial finden Sie in unserer [Mediendatenbank](#)

Innsbruck, 2. November 2021. Es wird gebohrt, geschweißt und gehämmert, doch die Mühe lohnt sich: Ab dem 18. November um exakt 11 Uhr 11 wird die erste „Burgermanufaktur“ von Le Burger in Tirol neue Maßstäbe in Sachen Burger, Fries & Co. setzen. Den Titel „Manufaktur“ trägt das Restaurant des Wiener Familienunternehmens Tauber nicht ohne Grund. Statt liebloser Massenware aus dem Tiefkühler veredelt man bei Le Burger beste Ware – möglichst aus der Region – zu feinsten „Burgerunikaten“. So wird das Frischfleisch täglich vor Ort faschiert und dann – je nach Vorlieben und ohne Aufpreis – mit 20 regionalen Zutaten in selbstgebackenen Buns brennheiss serviert. Frischer geht es nicht! Mehr als 1000 Burger-Varianten – von deftig fleischig bis kalorienarm low-carb, vegetarisch und sogar vegan – sind so möglich. Dazu gibt es hausgemachte Saucen zum Selberzapfen, so viel man will.

Eigene Bakery und Frühstück ab 8 Uhr

Neben den handgemachten Burgern finden sich aber auch trendige Bowls, knackige Salate, sowie Steaks in Premiumqualität auf der Speisekarte. Apropos Steaks: Die werden „sous vide“ auf den Punkt gegart, eine Methode, die sonst hauptsächlich in Haubenrestaurants angewendet wird und auf das Grad genau gegrillte Steaks – von „bloody“ bis „well done“ – ermöglicht. Und auch Frühaufsteher sind im neuen Le Burger an der richtigen Adresse. Dank der hauseigenen Bakery kann ofenwarmes Gebäck zum Frühstück schon ab 8:00 Uhr serviert werden. Für die nötige „Power“ am Morgen sorgen Kaffeespezialitäten und vitaminreiche Smoothies.

Bis kurz vor der Eröffnung laufen die Arbeiten auf Hochtouren

Obwohl nur noch wenige Wochen bis zur Eröffnung verbleiben, sind die Arbeiten noch lange nicht abgeschlossen. „Um Zeit zu gewinnen, versuchen wir so viele Gewerke auf der Baustelle zu beschäftigen wie nur möglich. Zurzeit sind die Fliesenleger im Haus, aber auch die Trockenbauer sind mit ihrer Arbeit noch nicht fertig. Ganz am Schluss, voraussichtlich in der ersten Novemberwoche, werden dann die Küchengeräte geliefert und der Probetrieb mit unseren 40 neuen Mitarbeitern, die in dem 390m² großen Lokal mit

120 Sitzplätzen die Gäste betreuen, kann beginnen“, so der Geschäftsführer von Le Burger, **Lukas Tauber**, der mit seinem Gastronomiekonzept auch internationalen Burger-Ketten das Fürchten lehrt.

Auch der frischgebackene Franchisenehmer **Michael Meindl** kann es kaum erwarten. Der oberösterreichische Unternehmer stammt nicht nur aus der legendären Schiffahrt-Dynastie Meindl, er ist als Wirt vom „Gasthaus See“ am Mondsee selbst ein erfolgreicher Gastronom. „Bei jeder Reise in die USA habe ich mich gewundert, warum die Burger dort viel besser schmecken als bei uns, obwohl es hier hervorragende Lebensmittel gibt. Dann habe ich zum ersten Mal einen Burger von Le Burger probiert und war vom Fleck weg begeistert. Als ich dann auch noch vom nachhaltigen Konzept und der kompromisslosen Frische erfahren habe, war mir klar, dass ich dieses geniale Konzept nach Tirol bringen möchte“, verrät Meindl.

Weil auch das Auge mitisst...

Berühmt sind die Wiener Trendsetter in Sachen Burger aber nicht nur für ihre Buns und Pattys, sondern auch für das stylische Ambiente der niederösterreichischen Architekten „gärtner²“. In allen Restaurants setzen begrünte Innenwände optische Akzente, Designermöbel und Schaukeln im Industrial-Chic sorgen trotz der Größe der Lokale für Wohnzimmeratmosphäre, eine großzügige Panoramaterrasse spendet natürliches Licht und eine Kaffee- & Cocktail-Bar lädt zum Chillen ein. Einzigartig und mittlerweile „Kult“ ist der beheizte Burgerlift, der unermüdlich von der Schauküche aus zwischen den Stockwerken für brennheißen Burgernachschub sorgt. Die Investitionssumme für das gesamte Lokal liegt im sechsstelligen Bereich. 40 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region.

Le Burger setzt auf nachhaltige Gastronomie

Ein echter Vorreiter ist das 2014 geründet Unterhemen auch in Sachen Nachhaltigkeit und klimaschonender Gastronomie. So wird auf Kunststoff möglichst verzichtet, es gibt vegane Trinkhalme aus Getreide- und Apfelfasern, die Zutaten stammen (soweit als möglich) aus der Region und mit dem Verkauf von Softdrinks werden z.B. 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 **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.

Auch der Centermanager **Helmut Larch** fiebert schon der ersten Burgermanufaktur im DEZ entgegen. „Mit Le Burger zieht bei uns ein neuer Mieter ins Haus, der unsere Gastrovielfalt erweitert. Die getätigten Umbaumaßnahmen ermöglichen für das DEZ ein völlig neues Konzept, das unsere Kunden bald sehr schätzen werden“, so Larch.

Erfolgs-Franchise made in Austria

Hinter Le Burger steht kein anonymer US-Konzern, sondern die Wiener Unternehmerfamilie Tauber, die zahlreiche Restaurants in Wiener Toplagen (Mariahilferstraße, Rotenturmstraße, Donau Plex,), eines in Wiener Neustadt und zahlreiche Franchise-Lokale (DEZ Innsbruck, SCS Wien, Auhof Center Wien, Plus City Linz, Mall of Emirates

Dubai, Am Eisernen Tor Graz und demnächst auch Shopping City Graz-Seiersberg und Klagenfurt) betreibt. „Als wir 2014 mit unserem Premium-Anspruch Le Burger gegründet haben, war Österreichs auf diesem Gebiet eine kulinarische Wüste, in der internationale Konzerne den Ton angegeben haben. Diese Töne sind in den letzten Jahren spürbar leiser geworden und unser Franchisekonzept spielt als lukrativstes Angebot für Gastronomen die erste Geige am Markt“, so **Dr. Thomas Tauber** und Sohn **Lukas**. Um die Expansion des Le Burger-Franchisesystems voranzutreiben, setzen die Taubers auf den Unternehmensberater **Bernhard Kloucek**. Der Wiener gilt in 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.

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 „Burgerunikate“ 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 Filialen im Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Dubai, Linz, Graz und Innsbruck. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und 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.

Mehr Infos unter www.leburger.at