



Auf der Baustelle der „Burgermanufaktur“: Le Burger eröffnet am 13. Dezember in der ShoppingCity Seiersberg den zweiten steirischen Standort

18.11.2021 | Kunde: Le Burger | Ressort: Steiermark / Gastronomie / Handel |
Ankündigung

Nach dem fulminanten Start in Graz am Eisernen Tor im Sommer kommen nun auch die Besucher der ShoppingCity Seiersberg in den Genuss der frischen, handgemachten und mit viel Leidenschaft zubereiteten „Burgerunikate“ von Le Burger. Zurzeit laufen die Bauarbeiten an der 380m² großen „Burgermanufaktur“ mit einer über 200m² großen Sonnenterrasse auf Hochtouren, doch schon am Montag, dem 13. Dezember um 11 Uhr 11, steigt die große Eröffnungsparty mit Gratis-Burger-Gutscheinen samt Beilage für die ersten 111 Besucher. Infos unter www.leburger.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright ROBIN CONSULT_Ekaterina Paller, finden Sie in unserer **Mediendatenbank**

Graz, 18. November 2021. Täglich frisches und vor Ort faschiertes Fleisch, ofenwarme Buns, hausgemachte Saucen zum Selberzapfen, so viel man will, und 20 regionale Zutaten, damit sich jeder -ohne Aufpreis -sein individuelles „Burgerunikat“ zusammenstellen kann: Mit der Idee der „Burgermanufaktur“ und einem nachhaltigen Konzept, das möglichst auf Plastik als Verpackungsmaterial verzichtet, setzt Le Burger seit Jahren Maßstäbe in Österreich. Am 13. Dezember, um 11:11 Uhr, kommen nun auch die Besucher der ShoppingCity Seiersberg in den Genuss der köstlichen Burgerkreationen des Wiener Familienunternehmens. „Nach dem Ansturm auf unseren Le Burger am Eisernen Tor in Graz war es für uns keine Frage, ein weiteres Restaurant in der Steiermark zu eröffnen. Mit der neuen Location in der ShoppingCity Seiersberg konnten wir uns einen Standort sichern, der unseren hohen Ansprüchen entspricht. Der neue Le Burger ist 380 m² groß, hat über 148 Sitzplätze und verfügt mit der über 200m² großen Sonnenterrasse auch über die einzige gastronomisch bespielte Freifläche der ShoppingCity. Bis es aber soweit ist, haben wir noch viel Arbeit vor uns. Derzeit werden die Elektroleitungen für unsere Hochleistungsfilter gelegt und zeitgleich wird der Boden verfließt. Erst ganz am Schluss kommen die Griller und die Designermöbel“, erklärt der Geschäftsführer von Le Burger, **Lukas Tauber**.

Auch die frischgebackenen Franchisenehmer, **Klaus und Marianne Simon**, fiebern der Eröffnung schon entgegen. „Unsere beruflichen Wurzeln liegen eigentlich in der IT und dem Fitnessbereich. Irgendwann hatten wir die Idee, selbst ein Restaurant zu eröffnen. Zufällig waren wir dann bei Le Burger in Wr. Neustadt essen. Wir waren von der Qualität der Burger, dem Angebot und dem nachhaltigen Ansatz so beeindruckt, dass wir uns dazu entschlossen haben, uns damit selbstständig zu machen“, so das Unternehmerpaar.

Nicht nur Burger, sondern auch Premiumsteaks und Bowls

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. Wer es lieber fleischlos mag, der findet natürlich auch Veggie-Burger, einen veganen Dinkel-Bun und knackige Salate auf der Karte. Es stehen Patties aus Kichererbsen-, Zucchini-oder Portobello-Rüben-Laibchen zur Wahl. Wer jetzt schon seine Neujahrsvorsätze plant, der greift zu den leichten den Low-Carb Varianten. Dabei wird der Patty in Salatblätter gewickelt oder der Bun durch einen veganen aus Dinkel beziehungsweise durch einen Low-Carb Bun ersetzt. In Summe sind so mehr als 1000 unterschiedliche „Burgerunikate“ möglich.

Das Ambiente als Augenschmaus

Geschmack beweist Le Burger nicht nur mit seinen Speisen am Teller, sondern auch beim Design des Lokals, entworfen von den niederösterreichischen Architekten „gärtner²“. So verfügt das Restaurant z.B. über begrünte Innenwände, schicke, aber trotzdem bequeme Designermöbel und Schaukeln im Industrial-Style. Ein echtes Highlight ist die riesige Panoramaterrasse, auf der sich herrlich den ganzen Tag bei Kaffee und Cocktails entspannen lässt. Die Investitionssumme für das gesamte Lokal liegt im sechsstelligen Bereich. 40 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region.

Le Burger setzt auf nachhaltige Gastronomie

Ein Vorreiter ist das 2014 gegründete 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 wie 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**. Außerdem 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.

Stolz auf den neuen Premium-Mieter zeigen sich auch die Eigentümer der ShoppingCity Seiersberg. „Die ShoppingCity Seiersberg begrüßt Le Burger! Die größte ShoppingCity im Süden Österreichs freut sich, dass mit Le Burger eines der erfolgreichsten Gastro-Konzepte im Dezember eröffnet. Mit Le Burger startet der weitere Ausbau der Gastronomie-Vielfalt, verbunden mit weitläufigen Sitzbereichen sowohl innen als auch außen“, so Mag. **Christian Guzy** und **Martin Klein**.

Erfolgs-Franchise made in Austria

Hinter Le Burger steht kein anonymes 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 ShoppingCity Graz-Seiersberg sowie 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