



Trotz Lockdown: Le Burger eröffnete in der ShoppingCity Seiersberg mit Take-away und Lieferservice. Grand Opening am 17. Dezember mit 111 Gratis-Gutscheinen

14.12.2021 | Kunde: Le Burger | Ressort: Steiermark / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

„Frisch, handgemacht und mit Liebe zubereitet“, lautet das Motto von Le Burger, dem Wiener Familienunternehmen, das mit seinen „Burgerunikaten“ in Sachen Buns und Patties in Österreich Maßstäbe setzt. Nach monatelangen Bauarbeiten ging am Montag die 380m² große Burgermanufaktur in der ShoppingCity Seiersberg, vorerst mit Take-away und Lieferservice, in Betrieb. Das eigentliche „Grand Opening“ fürs Publikum steigt dann mit Ende des Lockdowns am 17. 12. um 11 Uhr 11. Als Willkommensgeschenk gibt es für die ersten 111 Gäste Gratis-Gutscheine im Wert von 20 Euro für ein „Burgerunikat“. Ab sofort werden Bestellungen auf www.leburger.at oder telefonisch unter 0316/90 90 90 entgegengenommen.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright Le Burger, finden Sie in unserer [Mediendatenbank](#)

Graz-Seiersberg, 14. Dezember 2021. Mit selbstgebackenen Buns, handgemachten Patties aus täglich frisch und vor Ort faschiertem Fleisch, sowie regionalen Zutaten eroberte das Wiener Familienunternehmen Le Burger von **Dr. Thomas Tauber** und seinem Sohn **Lukas** die Herzen der heimischen Burgerfans im Sturm. Nach monatelangen Bauarbeiten war es dann am Montag auch in der ShoppingCity Seiersberg endlich soweit und in der 380m² großen „Burgermanufaktur“ zündeten zum ersten Mal die Burgergrills. Stolz auf ihr Werk sind auch die frischgebackenen Franchisenehmer **Klaus** und **Marianne Simon**. „Damit jeder sehen kann, was für ein außergewöhnliches Schmuckstück unser Restaurant geworden ist, wollten wir mit einer großen Party starten. Doch leider hat uns der Lockdown einen Strich durch die Rechnung gemacht. Da wir aber schon im Vorfeld so viele Anfragen bezüglich des Openings hatten, haben wir uns dazu entschlossen, den Le Burger zu öffnen und auf Take-away vor Ort und unserem Lieferservice via www.leburger.at oder Telefon 0316/90 90 90 zu setzen. Online bieten wir viele Specials und unsere Klassiker, wie z.B. den Classic Bacon, den Hot & Spicy-Burger oder den Farmhouse Burger.“ Mit Ende des Lockdowns am 17. 12. steigt dann um 11 Uhr 11 das „Grand Opening“ fürs Publikum. Als Willkommensgeschenk gibt es für die ersten 111 Gäste Gratis Gutscheine im Wert von 20 Euro für ein „Burgerunikat“.

Premiumburger zum Selbstgestalten

Auch wenn durch die Pandemie der Betrieb eingeschränkt ist, so gilt das nicht für das Angebot. Die Speisekarte ist gespickt mit kreativen Burgerkreationen und wer mag, der kann sich sein ganz persönliches „Unikat“ aus zahlreichen regionalen Zutaten zusammenstellen lassen. Dazu gibt's selbstgemachte Saucen und ein ganzes Bündel von Beilagen, wie z.B. die beliebten Süßkartoffelpommes. Neben den handgemachten Burgern finden sich 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 den Grad genau gegrillte Steaks- von „bloody“ bis „well done“ – ermöglicht.

Wer es lieber fleischlos mag, der findet Veggie-Burger, einen veganen Dinkel-Bun und knackige Salate auf der Karte. Obendrein stehen vegane Quinoa, Falafel-oder Butternuss-Kürbis-Laibchen als Patties zur Wahl. Kalorienbewusste greifen zu 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 – ideal für alle, die kein Weizenmehl vertragen. Oder anders ausgedrückt: Durch die unglaubliche Auswahl sind so mehr als 1000 unterschiedliche „Burgerunikate“ möglich.

Very stylish, denn auch das Auge isst mit ...

Plastiksessel? Kantinen-Atmosphäre? Nicht mit Le Burger! Mindestens genauso viele Liebe wie in ihre Speisen investiert das Unternehmen auch in die Innenarchitektur der Restaurants. Dieses 380m² große Lokal mit mehr als 148 Sitzplätzen und 200m² großer Sonnenterrasse ist gespickt mit liebevollen Details, entworfen von den niederösterreichischen Architekten „gärtner²“. So finden sich im Lokal begrünte Innenwände, bequeme Designermöbel, Schaukeln im Industrial-Style und viele andere Eyecatcher, die Wohnzimmeratmosphäre vermitteln sollen. 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.

Convenience? Nein Danke! Le Burger setzt auf nachhaltige Gastronomie

Schon seit der Gründung vor sieben Jahren standen für Dr. Thomas Tauber und seinen Sohn Lukas immer der Umweltaspekt, die Regionalität und die Qualität der verarbeiteten Zutaten im Vordergrund. „Wir beweisen, dass man auch als Gastronom die Welt ein Stückchen besser machen kann, und stehen zu unserer sozialen Verantwortung! Während andere Anbieter ihre Convenience-Burger noch in Alufolie wickeln und Plastikbecher ausgeben, wird bei Le Burger nur mit nachhaltigen Verpackungen gearbeitet. Selbst die Trinkhalme sind essbar, da aus Getreide- und Apfelfasern gefertigt. Mit dem Verkauf von Softdrinks werden soziale Projekte unterstützt. Die Marken Lemonaid & ChariTea gehören einem Verein, der soziale Projekte fördert. Zusätzlich unterstützen wir mit ‚Carpe Diem – Kombucha‘ die Wings for life Organisation und somit die Rückenmarkforschung zur Heilung des verletzten Rückenmarks. Regelmäßig spendet Le Burger an österreichische Hilfsorganisationen, wie „Licht ins Dunkel“ oder ‚Obdach Wien‘. Wir wurden in Wien bereits zwei Mal für unser soziales Engagement ausgezeichnet“, so die Taubers.

Stolz auf den neuen Premium-Mieter zeigen sich auch die Eigentümer der ShoppingCity Seiersberg. „Die ShoppingCity Seiersberg begrüßt Le Burger! Das größte Einkaufszentrum im Süden Österreichs freut sich, dass mit Le Burger eines der erfolgreichsten Gastronomie-Konzepte hier eröffnet hat. Mit Le Burger startet der weitere Ausbau der Gastronomie-Vielfalt, verbunden mit weitläufigen Sitzbereichen sowohl innen als auch außen“, erklären **Mag. Christian Guzy** und **Martin Klein**. Als eine der ersten Besucher kosteten **Willi Gabalier** und **Gloria Hole** die neuen steirischen Superburger.

Erfolgs-Franchise made in Austria

Hinter Le Burger steht kein anonymes US-Konzern, sondern die Wiener Unternehmerfamilie Tauber, die zahlreiche Restaurants in Toplagen 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 in Wien (Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und 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