



Le Burger eröffnet in Klagenfurt am Heuplatz: Auf der Baustelle der ersten Kärntner Burgermanufaktur

15.03.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: Kärnten / Chronik / Wirtschaft / Immobilien / Gastronomie / Klagenfurt | Presseaussendung

Am 13. April um 11 Uhr 11 startet in Klagenfurt die Revolution in Sachen Buns & Pattys: Statt liebloser Convenience-Ware aus dem Tiefkühler werden in dem 500m² großen Le Burger am Heuplatz die Buns selbst gebacken, die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und dann mit regionalen Zutaten zu individuellen „Burgerunikaten“ – ganz ohne Aufpreis – veredelt. Als Willkommensgeschenk gibt es für die ersten 111 Gäste Gratis-Gutscheine im Wert von je 20 Euro für ein „Burgerunikat“. Ein Besuch auf der Le Burger-Baustelle zeigt aber: Bis zum Opening gibt noch viel zu tun. Infos www.leburger.at

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter [FOTOLINK](#)

Klagenfurt, 15. März 2022. Dem Burger-Himmel so nah. Wem bei Kreationen wie dem „Coleslaw Burger mit gegrillten Zwiebeln und Eisbergsalat“ oder dem „Veganen Cheeseburger mit veganem Dinkel-Bun“ schon jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft, der muss den Appetit leider noch ein paar Wochen zügeln. Erst am 13. April um 11 Uhr 11 zünden Le Burger Klagenfurt-Geschäftsführer **Herbert Biber** und sein Team die Griller, um ganz Kärnten aus der Burgersteinzeit zu entführen. Als Willkommensgeschenk gibt's für die ersten 111 Gäste kostenlos Gutscheine für ein Burgerunikat im Wert von 20 Euro. Bis es so weit ist, wartet noch viel Arbeit auf der Baustelle im THE YELLO am Heuplatz 4, gegenüber den City Arkaden. „Der Trockenbau ist bereits fertig und der Estrich verlegt. Im nächsten Schritt folgt der Innenausbau, das heißt, die Fliesen werden verlegt und dann kommt auch schon die Kücheneinrichtung. Ein Kernteam arbeitet auch schon an der Optimierung der Arbeitsabläufe. Anfang April können wir den Probetrieb aufnehmen“, freut sich Biber auf den Start.

Ausgedacht haben sich das Gastronomiekonzept **Lukas und Thomas Tauber**. Seit 2014 krepeln sie die heimische Burger-Szene um und lehren großen internationalen Burger-Ketten das Fürchten. Erfolgsgeheimnis des Wiener Familienunternehmens sind die „Burgerunikate“ aus selbstgebackenen Buns mit handgemachten Patties aus täglich vor Ort faschiertem Fleisch mit AMA-Gütesiegel, die mit 20 regionalen Zutaten, ganz ohne Mehrkosten, individuell kombiniert werden können. Den gleichen Anspruch stellt das Le Burger-Team auch an das „Green“-Angebot, wo in einer eigenen veganen Speisekarte nur Produkte wie z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternuss-Kürbis Laibchen, selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe, angeboten werden. Für Allergiker finden sich glutenfreie Buns auf der Karte. Dazu gibt's selbstgemachte Saucen und ein ganzes Bündel an Beilagen, wie z.B. die beliebten Süßkartoffelpommes. Neben den liebevoll von Hand gemachten Burgern stehen trendige Bowls, knackige Salate, sowie Steaks in Premiumqualität auf der Speisekarte.

Burgermanufaktur auf 500m², begrünte Wände und ein Gastgarten

Da es sich bei THE YELLO um ein Gründerzeithaus handelt, wurde sehr vorsichtig vorgegangen, ohne zu viel in die historische Fassade einzugreifen. Durch das Einsetzen großer, neuer und teilweise öffentlicher Portalteile will man dem äußeren Erscheinungsbild „frischen Wind einhauchen“ und so auch nach außen hin ein ansprechendes und einladendes Design geben. Einzelne Elemente der hölzernen Bestandsportale wurden –der Nachhaltigkeit und Individualität der einzelnen Le Burger-Filialen „zuliebe“ –restauriert und im Obergeschoß des Restaurants ins Interior integriert.

Maßstäbe setzt das Wiener Familienunternehmen auch in Sachen Ausstattung und Interieur. In der 500m² großen „Burgermanufaktur“ mit ihren 165 Sitzplätzen finden sich begrünte Innenwände, bequeme Designermöbel, Schaukelbänke im Industrial-Style, die Wohnzimmeratmosphäre vermitteln sollen, und viele andere Eyecatcher wie die 4,5m hohen Lichtsäulen im Eingangsbereich. Erstmals gibt es auch eine „Instahöhle“ im Erdgeschoß. Entspannen lässt es sich im Gastgarten, der in der wärmeren Jahreszeit bespielt wird. Die Investitionssumme für das gesamte Lokal liegt bei über 1,5 Millionen Euro.

Genuss mit gutem Gewissen

Während andere Anbieter ihre Convenience-Burger noch in Alufolie wickeln und Getränke in Plastikbecher ausschenken, arbeitet Le Burger ausschließlich mit nachhaltigen Verpackungen. Die Take-Away Behälter bestehen aus Zuckerrohr und die Trinkhalme werden aus Apfelfasern gefertigt. So konnte der Plastikverbrauch schon um 95 Prozent gesenkt werden. Durch den Verkauf der Eistee Kreationen von ChariTea und Drinks von Lemonaid werden soziale Projekte unterstützt. Zusätzlich fördert Le Burger 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“, zeigt sich Lukas Tauber erfreut.

50 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region.

Als Franchisenehmer sorgt **Herbert Biber**, ein Niederösterreicher, für 50 neue Jobs in Kärnten. „Ich habe mein Leben ins sonnige Kärnten verlegt und werde es genießen, meine Gäste mit meinem jungen Team in Klagenfurt in unserm zweigeschossigen Le Burger am Heuplatz zu verwöhnen. Besonders sehne ich mich nach unserem bezaubernden, schattigen Gastgarten mitten im Herzen von Klagenfurt. Auf den Punkt gebracht, ich bin stolz, ein Teil der Le Burger Family zu sein und freue mich auf die feierliche Eröffnung im April.“

Entwickelt wurde die neue Immobilie in Klagenfurt von der LILIHILL Retail & Commerce. „Ein rot-weiß-rotes Familienunternehmen als top Ankermieter! Wir sind in der Entwicklung genau auf die Vorstellungen von Le Burger eingegangen. THE YELLO steht an einem idealen Ort mit toller Frequenz. Sowohl architektonisch als auch kulinarisch wird Le Burger im THE YELLO eine riesige Bereicherung für Klagenfurt“, freut sich **Dieter Matjasic**, Geschäftsführer der LILIHILL Retail & Commerce GmbH.

Le Burger-Franchise: Top-Chance für Quereinsteiger

Maßgeblich in die Wahl des Standortes involviert war Marketingprofi **Bernhard Kloucek**, Experte für Franchise & Expansion bei Le Burger. „Wir von Le Burger haben schon lange ein Auge auf das südlichste Bundesland von Österreich geworfen und freuen uns sehr, mit der

LILLIHILL Gruppe dieses Projekt am Heuplatz 4 in Klagenfurt mitzuentwickeln. Mit unserem Franchisepartner Herbert Biber werden wir die Stadt Klagenfurt und alle Kärntner mit köstlichen, handgemachten Burgern, saftigen Steaks und vielen weiteren kulinarischen Überraschungen faszinieren.“

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 (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Dubai, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck und Dubai. 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.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.austria

www.leburger.at