



Ein rosa Burger für Melissa Naschenweng: Le Burger eröffnete in Klagenfurt die erste Burgermanufaktur Kärntens

12.04.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: Kärnten / Chronik / Gastronomie / Gesellschaft | Presseaussendung

Burger-Beben am Wörthersee. Montagabend lud das Team von Le Burger zum großen VIP-Opening seiner neuen „Burgermanufaktur“ auf den Klagenfurter Heuplatz 4. Für Stargast **Melissa Naschenweng** gab's als Überraschung ein Burgerunikat in ihrer Lieblingsfarbe rosa. Herzhaft zu bissen u.a. Klagenfurts Bürgermeister **Christian Scheider**, Vizebürgermeister **Philipp Liesnig**, **Brigitte Glock** u.v.a. Am Mittwoch, dem 13. April um 11:11 Uhr, gibt's für die ersten 111 Gäste Gratis-Gutscheine für einen Burger samt Beilage.

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter **FOTOLINK**

Klagenfurt, 12. April 2022. In Kärnten beginnt ein neues Zeitalter in Sachen Buns und Pattys: Montagabend luden das österreichischen Familienunternehmen **Tauber** und Klagenfurt-Franchisenehmer **Herbert Biber** Freunde und Prominente zum VIP-Opening der 500m² großen Burgermanufaktur mit Gastgarten am Heuplatz 4 in Klagenfurt. Für die 200 geladenen Gäste hatten Firmengründer **Dr. Thomas Tauber** sein Sohn **Lukas**, sowie Le Burger-Klagenfurt Franchisenehmer **Herbert Biber** eine ganz besondere Überraschung parat: Niemand Geringerer als die „Lederhosenrockerin“ und Starmania-Jurorin **Melissa Naschenweng** heizte der Kärntner Prominenz ein. Nach Songs wie „I steh auf Bergbauernbuam“, oder „Traktorführerschein“ wurde Melissa mit einem extra für sie designten „Burgerunikat“ in ihrer Lieblingsfarbe rosa belohnt. „Dass man mir Le Burger extra für diesen Auftritt einen rosa Burger entworfen hat, ist eine große Ehre für mich. Noch dazu ist es ein Vegetarischer, denn ich esse kein Fleisch. Mein Burger besteht aus einem Reis-Rote Rüben-Laibchen, Miso- und Rote-Rüben-Mayonnaise und fermentierten Radicchio, der mit Trüffel und Ahornsirup verfeinert wurde. Ich muss sagen: Es war wirklich der beste rosa Burger den ich je gegessen habe“, lacht Melissa Naschenweng.

Herzhaft zu greifen und bissen auch die zahlreichen Ehrengäste, allen voran Klagenfurts Bürgermeister **Christian Scheider**. „Dass ein innovatives Familienunternehmen, noch dazu eines aus Österreich, sich für dieses Projekt begeistern kann, ist ein Beweis für Klagenfurts neue Stärke als Wirtschaftsstandort. Damit wird Klagenfurt nicht nur um einen gastronomischen Vorzeigebetrieb aus Österreich, sondern auch um viele zukunftssichere Arbeitsplätze reicher“, erklärte Bürgermeister Scheider.

111 Gutscheine für Gratis-Burger am 13. April um 11 Uhr 11

Nach dem fulminanten VIP-Event zünden Le Burger Klagenfurt-Geschäftsführer **Herbert Biber** und sein Team am 13. April um 11 Uhr 11 für alle Burgerfans die Griller. Als Willkommensgeschenk gibt's für die ersten 111 Gäste kostenlos Gutscheine für ein „Burgerunikat“ im Wert von 20 Euro. „Klagenfurt ist reif für ein neues Geschmackserlebnis, das völlig ohne Convenience-Produkte auskommt. Wo sonst kann man

seinen individuellen Lieblingsburger aus regionalen und frischen Zutaten ohne Zusatzkosten selbst zusammenstellen lassen?", so Biber. Der hohe Anspruch an Qualität, Nachhaltigkeit und Frische gilt auch für das fleischlose Angebot. Auf der „Green“-Speisekarte finden sich z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternuss-Kürbis-Laibchen ohne Konservierungsstoffe. Für Allergiker gibt es glutenfreie Buns und ein Bündel an Beilagen, wie z.B. die heiß begehrten Süßkartoffelpommes.

Wiener Burger-David gegen US-Fastfood-Goliath

Ausgedacht haben sich das Gastronomiekonzept Lukas und Dr. Thomas Tauber. Seit 2014 krempeln die Wiener Unternehmer die heimische Burger-Szene um und lehren selbst den großen internationalen Burger-Ketten das Fürchten. Lukas Tauber: „Unser Erfolgsgeheimnis 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.“ 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.

THE YELLO wird zum stylischen Burger-Tempel mit begrünter Innenwand und Gastgarten

Maßstäbe setzt das Wiener Familienunternehmen auch in Sachen Ausstattung und Interieur. In der 500m² großen „Burgermanufaktur“ mit ihren 165 Sitzplätzen finden sich eine begrünte Innenwand, 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. Da es sich bei der Immobilie am Heuplatz – bekannt auch als THE YELLO – um ein Gründerzeithaus handelt, wurde beim Umbau sehr behutsam vorgegangen, ohne zu viel in die historische Fassade einzugreifen. Durch das Einsetzen großer, neuer und teilweise offener Portalteile wird dem äußeren Erscheinungsbild „frischer Wind eingehaucht“. Einzelne Elemente der hölzernen Bestandsportale wurden restauriert und im Obergeschoß des Restaurants ins Interior integriert.

Le Burger ist Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit

Während andere Anbieter ihre Convenience-Burger noch in Alufolie wickeln und Getränke in Plastikbechern 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.

Unter den Gästen: Vizebürgermeister **Philipp Liesnig** , die Lilihill-Geschäftsführer **Dieter Matjasic** und **Peter Godec** , **Paul Kogler** (Eigentümer Schigebiet Simonhöhe), Unternehmerin **Karolin Kulmitzer** , die Rechtsanwälte **Konrad Burger-Scheidlin** , **Hans Georg Mayer** und **Karl Liebenwein** , Rennfahrer ADAC GT Masters **Mick Wishofer** , **Brigitte Glock** , Magier **Nikolaus Fortelni** , Miss Kärnten 2019 **Karalina Mörtl**

.

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, Klagenfurt 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](https://www.facebook.com/weloveleburger)

[www.instagram.com/ leburger.austria](https://www.instagram.com/leburger.austria)

[https:// www.leburger.at/ franchise/](https://www.leburger.at/franchise/)

www.LeBurger.at