Jetzt ist es fix: Die Burgermanufaktur Le Burger kommt nach Villach

05.07.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: Kärnten / Chronik / Wirtschaft / Gastronomie | Presseaussendung

Nach dem sensationellen Erfolg in Klagenfurt plant Le Burger in Villach, am Hauptplatz 12, die zweite Burgermanufaktur in Kärnten. An Herbst werden in dem 290m² großen Lokal mit 90 Sitzplätzen Buns selbst gebacken, Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und mit regionalen Zutaten zu individuellen „Burgerunikaten" – ganz ohne Aufpreis -veredelt. Natürlich gibt es auch Bowls und knackige Salate auf der Karte. 20 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region. Infos www.leburger.at

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter FOTOLINK

Villach, 5. Juli 2022. Seit Wochen pfeifen es in Villach die Spatzen von den Dächern, doch erst jetzt ist der Deal perfekt. Mitten in der Altstadt am Villacher Hauptplatz 12, in einem historischen Gebäude, das 82 Jahre ein Fischschnellrestaurant beherbergte, entsteht die neuste Burgermanufaktur von Le Burger. Ab Herbst kann sich dann jeder sein individuelles „Burgerunikat" aus selbstgebackenen Buns, handgemachten Patties aus täglich vor Ort faschiertem Fleisch vom Alpenrind, garniert mit 20 regionalen Zutaten, ganz ohne Mehrkosten, individuell zusammenstellen. Stolz auf sein zweites Lokal ist auch Le Burger Klagenfurt-Geschäftsführer **Herbert Biber**. „Der Publikumserfolg des Lokals in Klagenfurt und die unzähligen positiven Reaktionen der Gäste haben gezeigt, wie ‚heiß` die Kärntner auf echte Premiumburger sind. Als ich dann von dieser schönen Immobilie im Herzen von Villach gehört habe, war es für mich überhaupt keine Frage, nach Klagenfurt auch in Villach die Revolution in Sachen Buns und Patties zu zünden", so der Klagenfurter Unternehmer. Bis zum großen Opening im Herbst hat Herbert Biber noch viel vor, gilt es doch das altehrwürdige Gebäude fit für das 21. Jahrhundert zu machen. Die denkmalgeschützte Fassade bleibt unangetastet, im Inneren gibt es viel Neues zu entdecken. Das 290m² große Lokal mit ca. 90 Sitzplätzen wird komplett umgestaltet. Es gibt begrünte Innenwände, neuen Verputz, Fliesen, eine Open-Kitchen, der Innenhof wird überdacht und der Gastgarten neu bestuhlt. 20 Arbeitsplätze entstehen in der Region. Die Investitionssumme für das Lokal liegt knapp bei einer Million Euro.

Kultburger von Wien bis München

Mit der Idee der „Burgermanufaktur" und einem nachhaltigen Konzept, das möglichst auf Plastik als Verpackungsmaterial verzichtet, setzt Le Burger seit 2014 Maßstäbe in Österreich. Seitdem erobert das Wiener Familienunternehmen von **Dr. Thomas Tauber** und seinem Sohn **Lukas** die österreichische Gastronomie im Sturm. Im Oktober folgt mit dem ersten Le Burger im Olympia-Einkaufszentrum München (OEZ) der erste Schritt nach Deutschland. „Wo sonst kann man seinen individuellen Lieblingsburger aus regionalen und frischen Zutaten selbst zusammenstellen lassen?", betonen die Taubers. 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. Auch werden soziale Projekte unterstützt. „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.

Auch fleischlos glücklich

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. Neben den liebevoll von Hand gemachten Burgern stehen trendige Bowls und knackige Salate auf der Speisekarte.

Starke Markenbekanntheit und Chance für Franchisenehmer

Maßgeblich in die Wahl des Standortes involviert ist Marketingprofi **Bernhard Kloucek** , Experte für Franchise & Expansion bei Le Burger. „Dass wir uns diesen Topstandort in Villach sichern konnten, zeigt, wie stark die Marke Le Burger geworden ist. Unsere Zielegruppe sind alle, die sich für eine gesunde Umwelt und den Klimaschutz engagieren und trotzdem einen echten Premium-Burger ohne Abstriche beim Geschmack genießen möchten -auf Wunsch auch vegan, low carb, glutenfrei oder eben mit saftigem Rindfleisch. Dafür sucht Le Burger Franchisepartner, denen der Gast, die Umwelt und die faszinierende Welt von Le Burger am Herzen liegen", erklärt Kloucek.

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, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, München (Herst 2022) und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

www.leburger.at/ franchise/

www.facebook.com/ weloveleburger

www.instagram.com/ leburger.austria

www.LeBurger.at