



Stylischer Burgerhimmel neu in Gmunden: Le Burger eröffnete im SEP die erste Burgermanufaktur des Salzkammerguts.

22.07.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Chronik / Gastronomie / Oberösterreich / Gmunden | Nachbericht

Premium-Burger und Steaks am Traunsee. Donnerstagabend luden Le Burger-Franchisenehmerin Laura Marie Viechtbauer und ihr Team zum großen VIP-Opening der neuen „Burgermanufaktur“ in den SEP -Salzkammergut Familien Einkaufspark. Die kultigen „Burgerunikate“ aus selbstgebackenen Buns, von Hand geformten Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch und mit regionalen Zutaten ohne Aufpreis, begeisterten u. a. Bürgermeister Stefan Krapf, Starfigaro Christian Sturmayer, Centermanager Franz Moser, Influencerin Viktoria Hutter, Wiener Top Gastronom Franz Aibler u. v. m. 30 neue Arbeitsplätze entstanden in der Region. Am Samstag, dem 23. Juli um 11:11 Uhr, gibt's für die ersten 111 Gäste Gutscheine für ein „Burgerunikat“ samt Beilage gratis.

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

Gmunden, 22. Juli 2022. Begrünte Innenwände, bequeme Designermöbel, Schaukelbänke im Industrial-Style, eine große Outdoor-Lounge und unzählige liebevolle Details: Donnerstagabend lud Le Burger-Franchisenehmerin **Laura Marie Viechtbauer** zum VIP-Opening der 320m² großen Burgermanufaktur mit 120 Innen- und 48 Außensitzplätzen ins SEP nach Gmunden. Die Burgerunikate aus selbstgebackenen Buns, handgemachten Patties mit täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch aus Österreich, dazu 20 regionale Zutaten zum Granieren, Bowls, Premium-Steaks und die selbstgemachten Saucen zum Selberzapfen begeisterten die rund 200 Gäste, allen voran Gmundens Bürgermeister **Stefan Krapf**. „Genussreiche Burger, Steaks und Bowls, regionale Lebensmittel, kompostierbare Behälter und Halme, kundeneigene Kompositionen, auch Vegetarisches und Veganes und dazu 30 neue Arbeitsplätze! Le Burger ist moderne Gastronomie, die mit dem überkommenen Fast Food-Image gründlich aufräumt. Diese Filiale ist nicht nur für den SEP eine echte Bereicherung, sondern für die gesamte Stadt. Herzlich willkommen in Gmunden! Mir läuft das Wasser im Mund zusammen“, so Krapf.

Warum Laura Marie Viechtbauer Gmunden als Standort gewählt hat, begründet die frischgebackene Franchisenehmerin so: „Ich war lange auf der Suche nach einem Franchisesystem, das aus der breiten Masse hervorsteht. Als ich vom nachhaltigen Konzept und der kompromisslosen Frische der Produkte bei Le Burger erfahren habe, war mir klar, dass ich dieses geniale Konzept nach Oberösterreich bringen muss. Dann kam das Angebot für eine Lokal im SEP. Diese Chance habe ich ergriffen und freue mich schon drauf, Gmunden mit unseren Schmankerln verwöhnen zu dürfen“, so die Wirtschaftspsychologin und Absolventin der Tourismusschule Bad Ischl.

Mehr als eine Million Euro wurden in den Umbau investiert. 30 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region.

„Pimp Your Steak“

Neben den liebevoll von Hand gemachten Burgern und Beilagen stehen trendige Bowls, sowie knackige Salate auf der Speisekarte. Und auch die Liebhaber von Premiumsteaks kommen voll auf ihre Kosten. Bevor die Premiumsteaks aus Österreich auf dem Grill landen, gehen sie zuerst einmal ‚schwimmen‘. Sie werden ‚Sous vide‘ im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad auf den Punkt gegart, eine Methode, die gerne in Haubenrestaurants angewendet wird. Da das Fleisch im eigenen Saft kocht, bleiben auch Nährstoffe erhalten. Ist die gewünschte Garstufe des Steaks erreicht, folgt das scharfe Anbraten am Rost, um durch das Karamellisieren der Oberfläche (Kruste) Röstaromen zu erzeugen. Ein perfekt gegrilltes Steak ist das eine, wichtig ist aber auch die Garnierung. Dank „Pimp Your Steak“ kann jeder seinem Steak nochmals einen Geschmackskick verpassen. Zur Wahl stehen Spiegelei on top, Kräuter Knoblauchbutter nach Omas Rezept, Cheddar Cheese Sauce, Ortolan Trüffel-Käse, Café de Paris Sauce und Zwiebel Chutney. Außerdem verwöhnt Le Burger mit Cocktails, feinen Weinen und vielem mehr...

Dieser Auswahl konnten sich auch die geladenen Gäste nicht entziehen. Herzhaft zugriffen Centermanager **Franz Moser**, Starfigaro **Christian Sturmayer**, Model **Viktoria Hutter**, Gastronom **Franz Aibler**, Bürgermeister **Stefan Krapf** und viele mehr.

111 Gutscheine für Gratis-Burger am 23. Juli um 11 Uhr 11

Nach dem VIP-Event zünden Le Burger Geschäftsführerin Laura Marie Viechtbauer, Co-Franchisenehmer **Martin Stampler** und ihr 30-köpfiges Team für alle Besucher des SEP dann am Samstag, dem 23. Juli, die Griller. Ab 11:11 Uhr, gibt's für die ersten 111 Gäste Gutscheine für ein „Burgerunikat“ mit Beilage gratis. Besonders beliebt sind z.B. die Süßkartoffel-Wedges, die mit in köstlicher Trüffel-Mayonnaise serviert werden.

60 Prozent der Kunden sind weiblich

Der neue Le Burger ist das 13. eröffnete Restaurant von **Dr. Thomas Tauber** und seinem Sohn **Lukas**. Seit 2014 setzen die Wiener Gastronomen nicht nur Maßstäbe in der Burger-Szene, sie trotzen auch der harten Konkurrenz durch die großen internationalen Burger-Ketten. Lukas Tauber: „Wir haben uns in den letzten acht Jahren zu einem der beliebtesten Burger Lokale Österreichs entwickelt. Auch weg von der Männer-Domäne. Das spiegelt sich sowohl in den Gerichten als auch in unserer Einrichtung wider. Wir wollen alle miteinbeziehen. Heute sind 60 Prozent der Kundschaft Frauen. Das ist uns wichtig.“

95% weniger Plastik: Genuss mit gutem Gewissen

Neue Wege geht Le Burger auch in Sachen Nachhaltigkeit. Die Takeaway Behälter bestehen aus Zuckerrohr, die Strohalme sind aus essbaren und Getreide- und Apfelfasern. Damit ist das Unternehmen zu 95 Prozent plastikfrei und arbeitet daran, in Zukunft komplett darauf zu verzichten: „Geliefert wird bei uns ausschließlich in Kisten, es ist nichts eingeschweißt. Wir arbeiten jetzt auch mit Boxen, die zurückgebracht werden können“, so Lukas Tauber. Dieser nachhaltige Ansatz spiegelt sich auch auf der „Green“-Speisekarte wider. Darauf finden sich vegane und vegetarische Köstlichkeiten aus Superfood wie z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternusskürbis-Laibchen. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns auf der Karte. Und selbstverständlich wird auch bei den Sommer-Bowls auf Konservierungsstoffe komplett verzichtet. Dazu locken selbstgemachte Saucen und köstliche Beilagen, wie z.B. die beliebten Süßkartoffel-Wedges oder die BBQ Brisket Fries mit BBQ Pulled Brisket und Cheddar.

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, Gmunden, München (Herbst 2022) 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/franchise

www.LeBurger.at