



Le Burger eröffnete seine erste Burgermanufaktur in Deutschland

18.11.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: München / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Expansion nach Deutschland. Mit der Idee der Burgermanufaktur und einem nachhaltigen Konzept setzt Le Burger seit Jahren Maßstäbe in Österreich. Seit gestern kommen nun auch die Besucher im Olympia-Einkaufszentrum OEZ München in den Genuss der Burgerunikate zum Selberbauen. Für die ersten 111 Gäste gab's kostenlose Burger-Gutscheine.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im [Pressebereich](#)

Wien/ München, 18. November 2022. Nie wieder Burger von der Stange! Mit der Eröffnung des ersten Le Burger gestern in München startet auch in Deutschland die Revolution in Sachen Buns & Patties. Statt liebloser Convenience-Ware aus dem Tiefkühler werden in dem 90m² großen Lokal im Olympia-Einkaufszentrum OEZ München die Buns selbst gebacken, die Patties aus täglich frisch vor Ort gewolftem Fleisch von Hand geformt und dann mit vorwiegend regionalen Zutaten zu individuellen „Burgerunikaten“ – ohne Aufpreis – veredelt. Dazu gibt es hausgemachte Saucen zum Selberzapfen, so viel man will. Als Willkommensgeschenk gab's für die ersten 111 Gäste Gratis-Gutscheine für ein „Burgerunikat“. Stolz auf den ersten Le Burger in Deutschland zeigten sich Firmengründer **Dr. Thomas Tauber** sein Sohn **Lukas**, sowie Le Burger-München Franchisenehmer **Max Benesch**. „Le Burger ist eine kulinarische Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht. Als wir 2014 den ersten in Wien eröffnet haben, hätten wir nie zu träumen gewagt, dass wir einmal den großen US-Ketten in Österreich das Fürchten lehren werden. Ich bin davon überzeugt, dass wir auch die deutschen Gäste mit unserem nachhaltigen Konzept, dem Verzicht auf Convenience-Produkte und dem individuellen Lieblingsburger aus vorwiegend regionalen und frischen Zutaten zum Selbstzusammenstellen begeistern werden“, so die Taubers.

Der hohe Anspruch an Qualität, Nachhaltigkeit und Frische gilt auch für das fleischlose Angebot. Auf der Speisekarte finden sich z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternuss-Kürbis-Laibchen ohne Konservierungsstoffe, köstliche Shakes, Bowls und vieles mehr. Für Allergiker gibt es glutenfreie Buns und ein Bündel an Beilagen, wie z.B. die heiß begehrten Süßkartoffelpommes. Zudem verzichtet das Wiener Familienunternehmen auf Plastikverpackungen, Alufolie etc.

Von der Servicekraft zum Unternehmer

Auf das neue Kapitel in der Le Burger-Firmengeschichte freut sich auch der frischgebackene Franchisenehmer Max Benesch. Der 27-jährige Niederösterreicher war als Servicekraft bei Le Burger beschäftigt und arbeitete sich Stück für Stück zum Betriebsleiter hoch. „Vor Jahren habe ich mich schon in das Konzept verliebt. Mit einem eigenen Lokal geht für mich ein Traum in Erfüllung. Dazu werde ich auch von der Zentrale in Wien tatkräftig unterstützt“, so Benesch.

OEZ-Centermanager **Torsten Keller** : „Ich freue mich sehr, dass Le Burger für seinen ersten Standort in Deutschland das Olympia-Einkaufszentrum ausgewählt hat. Das OEZ bekommt mit Le Burger ein hochwertiges und abwechslungsreiches neues Angebot rund um Burger & Co., auf das sich unsere Besucher freuen können. Mir persönlich gefällt besonders der nachhaltige Ansatz und das Frischekonzept, weil man den Unterschied einfach schmeckt.“

Begrünte Innenwände und ein Gastgarten

Beim Design der ersten Burgermanufaktur Deutschlands setzt Le Burger auf Bewährtes. So verfügt das 90m² große Lokal mit ca. 30 Sitzplätzen, Schauküche und 80m² großem Gastgarten mit 60 Sitzplätzen z.B. über bepflanzte Innenwände, schicke, aber trotzdem bequeme Designermöbel und Schaukeln im Industrial-Style. Auch das Thema Nachhaltigkeit und Klimaschutz ist bei Le Burger kein Lippenbekenntnis, sondern gelebte Firmenphilosophie. Zutaten aus der Region und essbare, vegane Trinkhalme aus Getreide- und Apfelfasern sind selbstverständlich. Die Verwendung von Kunststoffen und Alufolie wird möglichst vermieden.

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, Gmunden, Villach, München 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.world

www.tiktok.com/@leburger.world

www.leburger.at/franchise

www.LeBurger.de

