



Le Burger(mania) in Villach! Bürgermeister Günther Albel eröffnete die „Burgermanufaktur“ am Hauptplatz

24.11.2022 | Kunde: Le Burger | Ressort: Kärnten / Chronik / Wirtschaft / Gastronomie | Nachbericht

Mitten in der Altstadt von Villach, am Hauptplatz 12 um 11:11 Uhr, eröffnete Bürgermeister Günther Albel die neueste „Burgermanufaktur“ des österreichischen Familienbetriebs Le Burger. Zur Begrüßung gab es für die ersten 111 Gäste Gutscheine für ein individuelles „Burgerunikat“. Vorkosten durften am Abend zuvor schon zahlreiche Prominente, wie z.B. Stadtrat Harald Sobe, Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg, Edelschneider Thomas Rettl, u.v.a. beim VIP-Opening, wo man sich die individuellen „Burgerunikate“ aus selbstgebackenen Buns, Patties mit täglich vor Ort faschiertem Fleisch und 20 regionalen Zutaten selbst zusammenstellen konnte.

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie in unserem **Pressebereich**

Villach, 24. November 2022. Ganz Villach schwebt im Burgerhimmel. Mit selbstgebackenen Buns, handgemachten Patties, frischen, regionalen Zutaten und hausgemachten Saucen zum Abzapfen setzt Le Burger seit Jahren Maßstäbe in Sachen Premium-Burger. Nach dem fulminanten Erfolg in Klagenfurt startet nun auch Villach mit einer 290m² große Burgermanufaktur, 90 Sitzplätzen, einer Schauküche und Gastgarten ins neue Premium-Burger-Zeitalter. Entsprechend hoch war der Andrang der Villacher bei der offiziellen Eröffnung am Donnerstag um 11:11 Uhr, wo zur Begrüßung 111 Burgergutscheine ausgegeben wurden. Im Namen der Stadt Villach hieß Bürgermeister **Günther Albel** den lukullischen Neuzugang willkommen: „Wir freuen uns, dass Le Burger ab nun unsere Gastronomie-Szene bereichert. Dem Unternehmen eilt ein ausgezeichnete Ruf voraus, es wird sich auch in Villach rasch etablieren. An Gästen sollte es nicht fehlen: Unsere Stadt zählt ja zu den am schnellsten wachsenden Bezirken Österreichs.“

Gespannt auf das Villacher Publikum zeigt sich auch Franchisenehmer **Herbert Biber** : „Die Toplage in der Altstadt von Villach ist wie geschaffen für unsere Premium-Burgermanufaktur, denn nicht nur unsere Burger und Bowls sollten den höchsten Ansprüchen genügen, auch in Sachen Interior haben wir keine Kosten und Mühen gescheut, um unseren Gästen eine unvergessliche Erfahrung zu bieten.“

Wie gut das neue Angebot ankommt, bewies sich am Abend zuvor beim VIP-Opening. Als „Vorkoster“ versuchten sich u.a. Stadtrat **Harald Sobe**, die Hauseigentümer und Unternehmer **Hervé Reiser** und **Andreas Schwab**, Grapos-Geschäftsführer **Wolfgang Zmugg**, Edelschneider **Thomas Rettl**, die Musiker **Meli Stein** und **Faia Salamanda**, Zauberer **Nikolaus Fortelni** u.v.a., die sich ihre individuellen „Burgerunikate“ aus selbstgebackenen Buns, Patties mit täglich vor Ort faschiertem Fleisch und 20 regionalen Zutaten selbst zusammenstellen durften.

Wohnzimmeratmosphäre mitten in der Altstadt

Dass der Gastronom mit dieser Ansage nicht übertrieben hat, belegt ein Rundgang durch das neue Lokal. Augenfälligstes Merkmal ist die Verwendung von Ziegeln und Pflanzen. Die Innenarchitekten griffen teils auf alte Originale aus k. u. k.-Zeiten zurück oder ließen bestehende Strukturen freilegen. Begrünte Innenwände symbolisieren den nachhaltigen Ansatz von Le Burger. Den letzten Schliff erhält der Vintage-Industrial-Style durch den Einsatz gedämpfter Farbtöne und Möbel im Shabby-Chic (Lampen, Couches etc.), Panoramafenster und warmen Lichtdesigns, das die unaufgeregte Wohnzimmer-Atmosphäre auch optisch unterstreicht. Die Investitionssumme für die Burgermanufaktur liegt im sechsstelligen Bereich. 20 Arbeitsplätze entstehen in der Region.

Paradies für Veggies und Veganer

Der hohe Anspruch gilt auch für das fleischlose Angebot. Auf der Speisekarte finden sich z.B. Karfiollaibchen oder Falafellaibchen, Dinkel-Buns und vieles mehr. Für Allergiker gibt es glutenfreie Buns. 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 und köstliche Shakes auf der Speisekarte.

Nachhaltigkeit First. Verzicht auf Plastik

Schon seit der Gründung 2014 standen für **Dr. Thomas Tauber** und seinen Sohn **Lukas** immer der Umweltaspekt, die Regionalität und die Qualität der verarbeiteten Zutaten im Vordergrund. Die Takeaway-Behälter bestehen aus Zuckerrohr, auf Plastik wird möglichst verzichtet. „Geliefert wird bei uns ausschließlich in Kisten, es ist nichts eingeschweißt. Wir arbeiten jetzt auch mit Boxen, die zurückgebracht werden können“, so die Taubers. Während andere Anbieter ihre Convenience-Burger noch in Alufolie wickeln und Plastikbecher ausgeben, wird bei Le Burger nur mit nachhaltigen Verpackungen gearbeitet. 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“, so Lukas Tauber.

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.at