



## Le Burger feiert den „No Pants Day“: Wer am 5. Mai ohne Hose kommt, erhält einen Burger zum halben Preis

02.05.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Chronik / Gastronomie | Ankündigung

**Bein zeigen und Geld sparen: Am 5. Mai feiert man bei Le Burger den „No Pants Day“: Wer ohne Hose eine Filiale der Burgermanufaktur besucht, erhält einen der handgemachten Burgerunikate aus selbst gebackenen Buns und täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch zum halben Preis. Das Angebot gilt jeweils für einen Burger pro Person.**

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

Wien, am 02. Mai. Am 5. Mai feiert die ganze Welt den „No Pants Day“. Die Idee dahinter: Man pfeift auf gesellschaftliche Konventionen und zeigt sich in der Öffentlichkeit ohne Beinkleid oder Rock. Diesen Freigeistern möchte Le Burger mit einer ganz besonderen Aktion danken. Wer am 5. Mai eine der Burger-Manufakturen besucht, zahlt für seinen Lieblingsburger oder ein selbst kreierte Burgerunikat nur den halben Preis. „Wer möchte nicht Geld sparen und gleichzeitig seine Freiheit genießen? Der 'No Pants Day' bei Le Burger ist eine großartige Gelegenheit, sich zu entspannen, Spaß zu haben und einen köstlichen Burger zu einem reduzierten Preis zu genießen. Also lass` die Hosen im Schrank und komm zu uns“, so die Gründer der österreichischen Restaurantkette, **Dr. Thomas und Sohn Lukas Tauber**.

### **Ohne Hosen ins Büro: Die Geschichte des No Pants Day**

Wann und wer genau auf die glorreiche Idee kam, in der Öffentlichkeit Unterhosen zu tragen, ist nicht bekannt. Eine Version verweist auf die 80er-Jahre, wo Studenten der University of Texas in Austin nach der Abschlussprüfung ihre Hosen auszogen und so die Freiheit von gesellschaftlichen Konventionen feierten. Dieser Brauch verbreitete sich schnell und wurde in anderen Ländern wie Kanada, England und Australien übernommen. Die zweite Version geht auf das Jahr 1986 zurück und handelt von einem Mann in New York, der seine Frau bat, seine Hose für ein wichtiges Meeting zu bügeln. Aus Versehen verließ er das Haus jedoch ohne und bemerkte seinen Fehler erst in der U-Bahn. Da er zu spät dran war, beschloss er, einfach so weiterzumachen, als sei nichts passiert. Diese Aktion inspirierte möglicherweise andere Menschen, ebenfalls ohne Hose herumzulaufen. Wie auch immer der „No Pants Day“ entstanden ist, er hat sich zu einer weltweiten Bewegung entwickelt, bei der Menschen ihre Hosen ausziehen und in Unterwäsche herumlaufen, um Spaß zu haben und ein Zeichen gegen gesellschaftliche Konventionen zu setzen.

### **Die Qual der Wahl...**

Auch wenn es am „No Pants Day“ die Burger um 50 Prozent günstiger gibt, bei Angebot und Frische liefert Le Burger immer 100 Prozent. Die Gäste können ihre Burgerunikate aus frisch vor Ort faschiertem Fleisch und einer Vielzahl hochwertiger Zutaten ohne zusätzliche Kosten nach Gusto zusammenstellen lassen. Das Rindfleisch bezieht das

Unternehmen so weit wie möglich von lokalen Bauernhöfen, die auf den Einsatz von Antibiotika und Hormonen verzichten. Für diejenigen, die klassische Aromen bevorzugen, bietet das Restaurant den traditionellen Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, geschmolzenem Käse und knusprigem Brötchen. Und für diejenigen, die es scharf mögen, gibt es Optionen mit Jalapenos, Guacamole oder sogar Spiegelei. Auch die hausgemachten Saucen zum Selberzapfen, soviel man will, gibt's wohl nur bei Le Burger. BBQ-Sauce, scharfe Sauce, würzige Mayo, Dijon-Mayo, süßer Chili, geräucherter Pfeffer, Blaubeerketchup sind mittlerweile Kult, die Rezepte aber selbstverständlich „top secret“. Wer vom Rindfleisch nicht genug bekommen kann, für den gibt es das Premiumsteak vom Feinsten, „Sous vide“ auf den Punkt gegart.

### **Le Burgers „Green Deal“**

Kein Geheimnis ist, dass sich das Familienunternehmen seit Jahren für die Umwelt engagiert. Auf der „Green“-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. Und das Beste: Le Burger verzichtet auf Plastikverpackungen, Alufolie etc. Zu diesem Zweck nutzt Le Burger das Mehrwegsystem von Vytal für Verpackungen. Vytal ist die weltweit größte digitale und pfandfreie Mehrwegplattform für Essen zum Mitnehmen und für den Lieferservice. Jeder Behälter hat einen eigenen QR-Code und Namen und kann in Rückgabeboxen zurückgegeben werden. Mit einer Rücklaufquote von 99,3 % und einer Rücklaufzeit von weniger als vier Tagen ist Vytal effizienter als herkömmliche Pfandsysteme.

### **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, Villach, Gmunden, München und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

[www.facebook.com/weloveleburger](https://www.facebook.com/weloveleburger)

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

[www.tiktok.com/@leburger.world](https://www.tiktok.com/@leburger.world)

[www.LeBurger.at](http://www.LeBurger.at)

