



## **Internationaler Tag des Hamburgers am 28. Mai: Le Burger verschenkt Patties zu jedem Burger**

25.05.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Chronik / Gastronomie |  
Presseaussendung

**Am 28. Mai feiert die Welt den Internationalen Tag des Hamburgers. Die Burgermanufaktur Le Burger würdigt diesen wichtigen Tag mit einem kostenlosen Zusatz-Patty zu jedem Burgerunikat. Die Aktion gilt für alle Restaurants in Wien, Wr. Neustadt, Vösendorf, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, Gmunden und München. Fragt sich nur, wem haben wir den Tag des Internationalen Hamburgers eigentlich zu verdanken?**

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

Wien, am 25. Mai 2023. Der 28. Mai gilt unter Burgerliebhabern als ganz besonderer Tag, feiert doch die ganze Welt den „Internationalen Tag des Hamburgers“. Die österreichische Burgermanufaktur Le Burger würdigt dieses denkwürdige Ereignis mit einer Gratis-Aktion. Der Deal: Wer ein handgemachtes Burgerunikat aus selbst gebackenen Buns und täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch oder einem vegetarischen bzw. veganen Patty bestellt, bekommt einen zweiten Patty geschenkt. Auch die Gründer der österreichischen Restaurantkette, **Dr. Thomas** und Sohn **Lukas Tauber**, fiebern dem großen (Burger)-Tag entgegen. „Burger grillen ist für uns ist mehr als nur ein Job, es ist unsere Leidenschaft. Daher feiern wir am 28. Mai den Tag des Hamburgers, da wir der Überzeugung sind, mit unseren Burgerunikaten in Österreich Maßstäbe zu setzen. Wir verwenden nur frische Zutaten, hausgemachte Saucen und täglich frischgebackene Buns und vor Ort faschiertes Fleisch bester Qualität. Wir laden deshalb alle unsere Gäste mit dem kostenlosen Zweit-Patty zu einem doppelten Genuss ein, damit wirklich jeder und jede diesen besonderen Tag genießen und sich von unseren Burgenunikaten überzeugen kann!“, so die Taubers.

**Und wer hat 's erfunden? Man weiß es nicht so genau...**

Die Frage, wer den Internationalen Tag des Hamburgers am 28. Mai erfunden hat, ist leider schwer zu beantworten. Es gibt weder offizielle Quellen noch eine Institution, die zu diesem Feiertag aufruft. Eine Quelle besagt, dass der 28. Mai als „National Burger Day“ auf einem Kalenderblatt der Website Bizarre American Holidays erschien, die Ende der 1990er-Jahre von zwei Schülerinnen erstellt wurde. Eine andere vermutet, dass der 28. Mai als International Hamburger Day gewählt wurde, da es sich hier um den Geburtstag von Louis Lassen handelt, der (angeblich) 1900 den ersten Hamburger in einem Brötchen servierte. Tatsächlich wird der gebürtige Däne oft als Erfinder des Hamburgers genannt, doch erblickte dieser nicht am 28. Mai, sondern am 30. Juli 1865 das Licht der Welt. Wie dem auch sei, der Appetit auf Beef ist auch ohne detaillierte Geschichtskennntnisse groß. Laut der Statistik Austria lag der Pro-Kopf-Verbrauch der Österreicher 2020 bei 10,9 Kilogramm Rindfleisch. Mahlzeit!

**100 % aus Österreich: Weil Beef nicht gleich Beef ist**

Auch wenn am Internationalen Hamburger Tag doppelt so viel Beef am Teller landet wie sonst, so bedeutet das nicht, dass hier an der Qualität gespart wird! Das Rindfleisch bezieht das Unternehmen, so weit wie möglich, von lokalen Bauernhöfen aus Österreich, die auf den Einsatz von Antibiotika und Hormonen verzichten. Die Gäste können sich ihre Burgerunikate aus frisch vor Ort faschiertem Fleisch und einer Vielzahl hochwertiger Zutaten ohne zusätzliche Kosten nach Gusto zusammenstellen lassen. Für diejenigen, die klassische Aromen bevorzugen, bietet das Restaurant den traditionellen Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, geschmolzenem Käse und knusprigem Brötchen. Und die, die Feuriges bevorzugen, haben die Optionen auf 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 und Blaubeerketchup sind mittlerweile Kult, die Rezepte aber selbstverständlich „top secret“. Wer vom Rindfleisch nicht genug bekommen kann, für den hat Le Burger Premiumsteaks im Programm. Sie werden ‚Sous vide‘ im Wasserbad über Stunden bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad auf den Punkt gegart, eine Methode, die sonst hauptsächlich in Haubenrestaurants angewendet wird. So kann der gewünschte Garzustand „medium“ auf das Grad getroffen werden und die Nährstoffe bleiben erhalten, da das Fleisch im eigenen Saft kocht, was den Geschmack intensiviert. Ist die gewünschte Garstufe des Steaks erreicht, folgt das scharfe Anbraten am Rost, um durch das Karamellisieren der Oberfläche (Kruste) Röstaromen zu erzeugen. Den letzten Schliff erhält das Steak beim Rasten, damit sich Fleischsaft und Temperatur gleichmäßig im Fleisch verteilen können. Erst dann landet das Steak auf den Tellern der Gäste.

#### *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)*

