Burger-Baustelle in Parndorf: Le Burger eröffnet im Designer Outlet die erste Burgermanufaktur des Burgenlandes

05.06.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Burgenland / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

Am 20. Juni eröffnet Le Burger im Designer Outlet Parndorf die erste Burgermanufaktur im Burgenland. In dem 370m² großen Le Burger mit Schauküche, 145 Sitzen indoor, einem Wintergarten und einer großzügigen Terrasse (60 Plätze) mit direktem Zugang zum Kinderspielplatz werden die Buns selbst gebacken, die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und dann mit regionalen Zutaten – ganz ohne Aufpreis -zu individuellen Burgerunikaten veredelt. 40 neue Arbeitsplätze entstehen in der Region. Über den Fortschritt der Bauarbeiten informieren „Mr. Le Burger" Lukas Tauber, sein neuer Franchisenehmer Michael Harrer und der Le Burger -COO Daniel Chuchlik.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im Pressebereich

Parndorf, 5. Juni 2023. Labbrige Buns, Fertigsaucen mit vielen E-Nummern und Patties aus der Tiefkühltruhe: In Sachen Premiumburger hatte das Burgenland bis jetzt wenig zu bieten. Damit ist Schluss, denn am 20. Juni eröffnet im Designer Outlet Parndorf die erste Burgermanufaktur von Le Burger im Burgenland. Wie von Le Burger gewohnt, setzt das Familienunternehmen auch hier wieder Maßstäbe bei Buns und Patties, denn hier gibt es keine 08/15-Burger, sondern Burgerunikate, die für die Gäste aus frisch vor Ort faschiertem Fleisch, täglich vom Bäcker gebackenen Buns und einer Vielzahl hochwertiger Zutaten ohne zusätzliche Kosten nach Gusto in einer Schauküche von Hand geformt und gegrillt werden. Dazu gibt's köstliche, selbstgemachte Saucen wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Ananas-Curry, White BBQ, Banana-Beetroot Ketchup, Hot-Sauce, Knoblauchmayo u.v.a. zum Selberzapfen, so viel man will. Darüber hinaus bietet Le Burger seinen Gästen Premium-Steaks, ein herzhaftes Frühstück, Shakes, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und vieles mehr. „Nach Wien, Niederösterreich, Oberrösterreich, Kärnten und Tirol ist das Burgenland das nächste Bundeland, das wir mit unserer Revolution in Sachen Buns und Patties überzeugen möchten. Convenience-Ware ist für uns ein No-Go, wir verzichten, wo es möglich ist, auf Plastik, verarbeiten nur die frischeste Ware, haben ständig neue, auch fleischlose Produkte auf der Karte und engagieren uns für nachhaltige Projekte", erklärt **Lukas Tauber**, der mit seinem Vater **Dr. Thomas Tauber** die Restaurantkette Le Burger zum Erfolg geführt hat.

Wohnzimmeratmosphäre im Industrial-Chic – so wird der neue Le Burger

Was für die neue Burgermanufaktur geplant ist, erklärt der neue Franchisenehmer **Michael Harrer**. „Le Burger steht für mich für Frische, Nachhaltigkeit und innovative Produkte, die man nicht beim typischen Schachtelwirt ums Eck bekommt. Da muss natürlich auch das Ambiente passen, denn Le Burger ist bekannt für seine stilvolle Einrichtung, die eine moderne und gleichzeitig gemütliche Atmosphäre schafft", so der Gastronomie-Quereinsteiger. Dreh-und Angelpunkt der Manufaktur ist der offene Küchenbereich, der

den Gästen erlaubt, alle Schritte der Zubereitung ihrer Burgerunikate, Steaks oder Bowls mitzuverfolgen. Sind die Burger servierfertig, geht's in den Gästebereich voll „lebender" Wände, die raumhoch mit Pflanzen bestückt wurden. Dazu passt die Beleuchtung, eine Kombination aus industriellen Lampen und sanften, indirekten Beleuchtungselementen, die eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre vermitteln. Geschmackvoll sind auch die Möbel, die eine Mischung aus Retro-Chic und zeitgenössischem Design vermitteln.

Bis es so weit ist, wartet auf den Le Burger-COO **Daniel Chuchlik** und sein Team vor Ort noch ein starkes Stück Arbeit. „Der Wintergarten ist schon fertig, die Fenster sind eingebaut. Auch die ersten Fliesen wurden schon verlegt. Der Trockenbau ist ebenfalls abgeschlossen. Auf dem Dach sind bereits Abluft-und Filteranlagen installiert. Das Kühlhaus befindet sich in den finalen Zügen. Als nächster Schritt stehen Elektroinstallationen an. Läuft alles nach Plan, wird Anfang Juni die Edelstahlküche geliefert. Und dann kann es schon losgehen mit der Einschulung der ca. 40 Mitarbeiter, bis Mitte Juni die ersten Gäste ihre Burgerunikate genießen können."

Franchise made in Austria

Die Expansion des Wiener Familienunternehmens Le Burger wird vom Franchiseexperten **Ingo Faust** vorangetrieben. Nach seinem Engagement, u.a. mit einem eigenen Le Burger in der Mall of the Emirates in Dubai, konzentriert sich der Gastro-Profi und Konzeptentwickler auf die Expansion des Unternehmens und als Trendscout. Mit der Idee des „Better Burger" und einem nachhaltigen Ansatz sollen potenzielle Franchisenehmer und Investoren überzeugt und neue Standorte erschlossen werden. Für folgende Städte suchen Faust und sein Team neue Partner: Salzburg, St. Pölten, Liezen, Leoben, Kitzbühel, Kufstein, Regensburg, Rosenheim, Passau, Ulm, Ingolstadt und München. Bis 2028 sollen 50 Filialen in ganz Europa entstehen.

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

www.instagram.com/ leburger.world

www.tiktok.com/ @leburger.world

www.LeBurger.at