Le Burger eröffnet erste Burgermanufaktur in Hohenems und verschenkt vorher 444 Burgerunikate aus dem Baustellen-Foodtruck

08.01.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Vorarlberg / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

Am 18. Jänner eröffnet Le Burger in Hohenems die erste Burgermanufaktur Vorarlbergs. In dem 400m² großen Restaurant mit Showküche und 150 Sitzplätzen werden die Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch geformt und die Buns gebacken. Nur bei Le Burger: Je nach Gusto können die Gäste ihre Burgerunikate mit regionalen Zutaten -ohne Aufpreis -und hausgemachten Saucen zum Selberzapfen verfeinern. Bis zur Eröffnung wird in der Lustenauer Straße 123 noch fleißig gewerkt. Wer jedoch nicht bis zum Big Opening am 18. Jänner warten möchte, hat am 11. und 12. Jänner die Chance, einen von 444 Gratis-Burgern aus dem Baustellen-Foodtruck direkt vor dem Lokal zu genießen. www.leburger.at Infos: Eröffnung Hohenems

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im Pressebereich

Hohenems, 8. Jänner 2024. Die Gerüchteküche brodelte auf Hochtouren, doch jetzt ist es fix! Ab dem 18. Jänner macht Le Burger Schluss mit labbrigen Buns, Fertigsaucen voller Geschmacksverstärkern und Patties aus der Tiefkühltruhe und eröffnet die erste Burgermanufaktur Vorarlbergs in Hohenems. Das 400m² große Restaurant in der Lustenauer Straße 123 hat mit einer Schauküche und 150 Sitzplätzen beste Voraussetzungen, die kulinarische Welt rund um den Arlberg auf den Kopf zu stellen: Das Fleisch der Patties wird vor Ort faschiert, geformt und die Buns werden gebacken. Je nach Gusto können die Gäste -ohne Aufpreis -ihre Burgerunikate mit regionalen Zutaten und hausgemachten Saucen zum Selberzapfen wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Ananas-Curry, White BBQ, Cranberry-Ketchup, Hot-Sauce, Knoblauch-Mayo u.v.a. verfeinern. Wer sich nicht bis zur Eröffnung am 18. Jänner gedulden möchte, der sollte am 11. und 12. Jänner auf die Burger-Baustelle in Hohenems kommen. Der Grund: Le Burger begrüßt an diesen beiden Tagen die Vorarlberger Fans mit jeweils 222 Gratisburgern.

Das Ziel sind die besten Burger Vorarlbergs

Hinter dem Namen Le Burger steht kein anonymer Großkonzern aus Übersee, sondern die Leidenschaft des Wiener Gastronomen **Dr. Thomas Tauber** und dessen **Sohn Lukas**. „Unsere Idee einer Burgermanufaktur, die 2014 mit einem kleinen Lokal in Wien begann, hat sich zu einer richtigen Better-Burger-Bewegung entwickelt. Nach Wien, Niederösterreich, Steiermark, Oberrösterreich, Kärnten, Tirol, München und dem Burgenland bringen wir unsere Revolution in Sachen Buns und Patties endlich auch noch nach Vorarlberg. Ich bin mir sicher, dass die Hohenemser Burgerfans von unseren Kreationen und der Frische genauso begeistert sein werden wie der Rest von Österreich!“

Was für die Burgermanufaktur in Hohenems geplant ist, erklären die neuen Franchisenehmer**Martin Drissner** und**Philip Nardin**: „Das Konzept der Burgermanufaktur mit individuellen Burgerunikaten hat uns seit langem fasziniert. Unsere Zielsetzung ist es einfach, die besten Burger Vorarlbergs anzubieten. Le Burger steht für uns für

Frische, Nachhaltigkeit und innovative Produkte, die man nicht überall bekommt. Dabei muss natürlich auch das Ambiente passen, denn die Marke ist bekannt für die stilvolle Einrichtung, die gleichzeitig eine gemütliche Atmosphäre schafft", so die frischgebackenen Gastronomen. 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 es in die Gästebereiche mit ‚lebenden` Wänden, die raumhoch mit Pflanzen bestückt wurden. „Dazu passen die Beleuchtungen, eine Kombination aus industriellen Lampen und sanften, indirekten Leuchtmitteln, die eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre schaffen. Geschmackvoll sind auch die Möbel, die eine Mischung aus Retro-Chic und zeitgenössischem Design vermitteln", so Martin Drissner und Philip Nardin.

Bis es so weit ist, wartet auf den Le Burger-COO **Daniel Chuchlik** und sein Team vor Ort noch ein starkes Stück Arbeit. „Die hauseigene Produktionsstätte und die Kühlräume sind fertig, das Portal ist errichtet. Die ersten Fliesen wurden schon verlegt. Der Trockenbau ist ebenfalls abgeschlossen und auf dem Dach sind bereits die Abluft-und Filteranlagen montiert. Als nächster Schritt steht der Aufbau der Küchenmöbel und der Feinschliff der Inneneinrichtung an. Danach folgen die Beschallungs-und die Lichttechnik. Und dann kann es für uns schon mit der Einschulung der ca. 35 Mitarbeiter los gehen, damit unsere Gäste vom ersten Tag an unsere Burgerunikate genießen können!", so Chuchlik.

Frischer geht es nicht! Convenience-Ware und Kunststoffe sind ein No-Go

Warum es bei Le Burger besser schmeckt als bei den großen Ketten, hat mit den Zutaten zu tun. Convenience-Ware ist ein No-Go, es werden nur frischeste Produkte verarbeitet, die Zutaten stammen, soweit es die Jahreszeit erlaubt, aus der Umgebung und man verzichtet möglichst auf Kunststoff. Darüber hinaus serviert das neue Team ein herzhaftes Frühstück, Shakes, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und Steaks .Letzteres erfährt bei Le Burger eine Behandlung wie in einem Haubenlokal. Bevor die Premiumsteaks aus Österreich auf dem Grill landen, werden sie ‚Sous vide` im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 50 und 60 Grad auf den Punkt gegart. Ist die gewünschte Garstufe des Steaks erreicht, folgt das scharfe Anbraten am Rost, um so die Röstaromen samt Kruste zu erzeugen. Und Le Burger wäre nicht Le Burger, wenn die guten Stücke nicht noch „gepimpt" würden. Zur Wahl stehen Spiegelei on top, Kräuter Knoblauchbutter, Cheddar Cheese Sauce u.s.w.

Alle, die bei Le Burger fleischlos glücklich werden möchten, finden auf der „Green"-Speisekarte z.B. Beans & Corn-und Zucchini-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, aber auch Bowls und Salate, die ebenfalls aus frischen und regionalen Zutaten bestehen. Und das Beste: Das Wiener Familienunternehmen verzichtet auf Plastikverpackungen, Alufolie etc. Zu diesem Zweck nutzt Le Burger Verpackungen aus nachhaltigen Materialien, wie z.B. Zuckerrohr. Zusätzlich werden auch Mehrwegverpackungen angeboten.

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, Parndorf, 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