



Ansturm auf die erste Burgermanufaktur Vorarlbergs. Le Burger eröffnete in Hohenems

19.01.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Vorarlberg / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Burger-Mania in Hohenems. Pünktlich um 11:11 Uhr eröffnete Le Burger auf der Lustenauer Straße 123 die erste Burgermanufaktur Vorarlbergs. Das Warten in der langen Schlange vor dem Lokal wurde belohnt, spendierte doch das österreichische Familienunternehmen den ersten 111 Gästen jeweils einen 20-Euro-Gutschein für die köstlichen Burgerunikate zum Selberbauen. 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. Je nach Gusto können die Gäste ihre Burgerunikate mit regionalen Zutaten - ohne Aufpreis - und hausgemachten Saucen zum Selberzapfen verfeinern. www.leburger.at

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

Hohenems, 19. Jänner 2024. Ganz Hohenems schwebt im Burgerhimmel, denn Le Burger macht Schluss mit labbrigen Buns und Fertigsaucen und eröffnete auf der Lustenauer Straße 123 die erste Burgermanufaktur Vorarlbergs. Das mittlerweile 17. Restaurant des österreichischen Familienunternehmens setzt nicht nur kulinarisch, sondern auch beim Ambiente Maßstäbe: Dreh- und Angelpunkt der 400m² großen Manufaktur ist der offene Küchenbereich, der den Gästen erlaubt, die Zubereitung ihrer Burgerunikate, Steaks oder Bowls auf Schritt und Tritt mitzuverfolgen. So wird das Fleisch der Patties täglich vor Ort faschiert, geformt und dann in die gebacken Buns per Hand gefüllt. Je nach Gusto und ohne Aufpreis können die 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. verfeinert werden.

Die besten Stücke von der Kalbin, Steaks und viel Vegetarisches

Warum es bei Le Burger besser schmeckt als bei den großen Ketten, hat mit den Zutaten zu tun. „Für die Le Burger-Qualität kommt nur reines Rinderfaschiertes aus Österreich in Frage. Die besten Stücke von der Kalbin ergeben hier die zarteste Konsistenz und bieten das beste Geschmackserlebnis. Auf Geschmacksverstärker wird verzichtet, denn in Sachen Fleisch sind wir echte Geschmackspuristen!“, so die beiden Gründer **Dr. Thomas Tauber** und sein Sohn **Lukas**. Alle, die bei Le Burger ohne Fleisch 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. 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.

Starker Impuls für den Wirtschaftsstandort

Die Begeisterung der Hohenemser erfreut auch die frischgebacken Franchisenehmer **Martin Drissner** und **Philip Nardin** : „Schon beim Bau hat uns das Interesse an diesem Projekt überrascht. Die ganze Region schien dieser Eröffnung entgegenzufiebern“, verraten die beiden Unternehmer, die mit dem Le Burger zahlreiche neue Arbeitsplätze geschaffen haben. Zudem wurden bei der Errichtung lokale Gewerke beschäftigt. „Dass wir auf lokale Handwerksbetriebe gesetzt haben, macht sich jetzt bezahlt. Die Qualität des Interieurs spiegelt dadurch den hohen Anspruch und den Spirit von Le Burger wider.“ So wurden die Innenwände mit lebenden Pflanzen begrünt, Designermöbel und Schaukeln im Industrial-Chic sorgen trotz der Größe des Lokals für Wohnzimmeratmosphäre und eine Kaffee- & Cocktail-Bar lädt zum Chillen ein. Die Investitionssumme für das gesamte Lokal liegt im sechsstelligen Bereich.

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, Hohenems, 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

