

Le Burger präsentierte die tierisch-gesunden und klimafreundlichen Protein-Burger „LeBug“ und „ILoveYou“

Frisch, handgemacht und randvoll mit viel tierischem Protein. Mittwochabend lud Österreichs erfolgreichste Burger-Manufaktur Le Burger Prominente und Foodies zur Verkostung von „LeBug“ und „ILoveYou“, den Protein-Burgern mit dem Wurm drinnen. Auf das kulinarische Abenteuer ließen sich die Fußballlegenden Toni Polster und Helge Payer, Musiker Andy Lee Lang, Charity-Lady Heni Zanoni, Society-Lady Christina Lugner, RTL-Let´s Dance-Star Kathrin Menzinger, Model Anna Huber, Sängerin Dorretta Carter, Schauspielerin Chiara Pisati, Society-Lady Andrea Buday, Wurmfarmerin Lisa Schaden, Opernsängerin Victoria Kawka-Rona u.v.a. ein. Durch den Abend führte Café Puls-Frühstücker Andreas Seidl.



Alle anzeigen

So gut kann Klimaschutz schmecken! Anfang Juni lud Österreichs erfolgreichste Burger-Manufaktur Le Burger in die Wiener Rotenturmstraße 15 zur Verkostung der ersten handgemachten Burger auf Basis echter tierischer Proteine ein. „Das Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz hat bei Le Burger schon Tradition. Als erstes Burger-Restaurant in Österreich bringen wir mit ‚LeBug‘ und ‚I Love You‘ Burger-Unikate auf den Markt, die zwar nicht vegetarisch, dafür aber randvoll mit schmackhaften tierischen Proteinen sind. Das ist unser kleiner Beitrag zum Klimaschutz, denn auch als Gastronom kann man die Welt ein kleines bisschen besser machen“, betont der Inhaber von Le Burger, Lukas Tauber.

„LeBug“ und „I Love You“: Klimaschonende, gesunde Sattmacher

Das Geheimnis, woraus die Patties der neuen Superburger letztendlich geformt sind, lüftet Le Burger-COO, Ingo Faust: „Die Pattys bestehen aus biologisch, in Lebensmittelqualität gezüchteten Mehlwürmern aus Österreich. Sie sind nicht nur frei von Gentechnik und Antibiotika, auch die Tiertransporte entfallen. Die Würmer werden zu Proteinmehl weiterverarbeitet, dann mit Kichererbsen vermischt und zu Pattys geformt. Das Ergebnis ist ein saftiges Stück Fülle mit einem leichten Nussaroma und dem Geschmack nach roten Rüben.“

Neben dem nussigen Geschmack hat die Verwendung dieser Tiere im Vergleich zu normalem Rindfleisch viele weitere Vorteile. So entstehen bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch bis zu 32 Kilogramm CO₂-Äquivalente, Mehlwürmer verursachen dagegen nur ein Zehntel der Emissionen. Dazu kommt, dass das neue Superfood eine echte Eiweißbombe und

damit auch ein gesunder Sattmacher ist. „Mehlwürmer liefern große Mengen an hochwertigen Proteinen (45-60%), ungesättigte Fettsäuren (30%), die essentiellen Nährstoffe Eisen, Magnesium, Zink, Kalzium und Vitamine wie zum Beispiel das Vitamin B12“, so Faust.

Gebackene Buns aus Kurkuma, Ingwer, Haferflocken und Dinkel

Damit die beiden Burger-Exoten nicht nur das Klima schonen, sondern auch richtig gut schmecken, setzt Le Burger beim Brötchen (Bun) auf Kurkuma, Ingwer, Haferflocken und Dinkel. Im LeBug werden diese mit den Pattys und Babyblattspinat, Roten Rüben, Frischkäse und Curtis Brothers Ketchup gefüllt. Der ILoveYou-Burger besteht aus dem gleichen Bun. Dieser wird, neben dem Protein-Patty, mit Rucola, Bergkäse, gegrillten Zwiebeln, Brunnenkresse und Mayonnaise gefüllt. Erhältlich sind beide Burger ab dem 6. Juni zum Preis von 8,50 Euro (LeBug) und 9,50 Euro (ILoveYou).

Und wie kam das neue Superfood bei den Gästen an? Dem Ansturm nach zu beurteilen, hervorragend. Keine Scheu vor krabbeliger Kulinarik zeigten u.a. die Fußballlegenden Toni Polster und Helge Payer, Musiker Andy Lee Lang, Poker-mit Herz Charity-Lady Heni Zanoni, Promi-Paar Kathi Stumpf und Alexander Beza, die Society-Ladies Christina Lugner und Andrea Buday, RTL-Let´s Dance-Star Kathrin Menzinger, die Models Anna Huber und Polina Kolz, Sängerin Dorretta Carter, Schauspielerin Chiara Pisati, Opernsängerin Victoria Kawka-Rona Wurmfarmerin Lisa Schad u.v.a. Durch den Abend führte Café Puls-Frühstücker Andreas Seidl.

Über Le Burger

2014 von Dr. Thomas Tauber gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch „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 „Burger-Unikate“ in mehr als 1000 vegetarischen Variationen, 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 fünf Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße und Wr. Neustadt. 2019 sind weitere Expansionen, u.a. ins Ausland, via Franchise geplant.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at