



Burger mit Herz am Gänsemarkt 43: Das Restaurantkonzept BURGERLICH eröffnet die dritte nationale Filiale

Hamburg, 7. Dezember 2018 – Am 3. Dezember 2018 hat am Gänsemarkt im Zentrum von Hamburg die deutschlandweit dritte sowie in Hamburg die zweite Filiale des Restaurantkonzepts BURGERLICH eröffnet. Schon von weitem leuchtet das Burgerlogo mit dem pinken Herz im Zentrum den Gästen entgegen.

Auf insgesamt zwei Etagen in unmittelbarer Nähe zum Gänsemarkt lässt das Premium Burger Konzept die Herzen von Burger & Co. Liebhabern höher schlagen. „No ordinary Hamburger“ verspricht die Unterzeile des Logos und wer die neue Filiale betritt, weiß, dass dieses Versprechen bis in das kleinste Detail umgesetzt wurde.

Sven Freystatzky (ehemals unter anderem Geschäftsführer Jim Block und Berater verschiedener Gastronomiekonzepte) und Gregor Gerlach (unter anderem Eigentümer Seaside Hotels, [m]eatery und Mitgründer Vapiano) sind die Geschäftsführer und Gründer von BURGERLICH: „Mit dem Konzept haben wir uns selbst einen Traum erfüllt. Wir essen selber sehr gerne gute Burger und haben bei diesem Konzept einfach unsere privaten Wünsche umgesetzt. Das bedeutet neben einer absolut frischen Zubereitung mit qualitativ hochwertigen Zutaten auch eine kommunikative moderne Atmosphäre. Denn erst dann wird der Genuss zum echten Geschmackserlebnis“, sind sich die beiden einig.

Die Burger werden zu 100 Prozent aus qualitativ hochwertigem Rindfleisch regionaler Anbieter hergestellt und jeden Tag frisch zubereitet. Zunächst wird das Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, portioniert und erst vor dem Grillen in die flache runde Form (Burger Patty) gebracht. Je nach Wunsch des Gastes wird der Burger auf dem 360 Grad heißen Rost medium oder well done frisch gegrillt. Auch die drei Brötchensorten – Brioche, Sesam und Vollkorn – zwischen denen der Gast frei wählen kann, lassen Freiraum für Vielfalt. Das Ergebnis: No ordinary Hamburger.

Wie die Burger so auch die Kartoffeln: Jeden Tag werden die Kartoffeln begutachtet, gereinigt und mit Hilfe der Kartoffelpresse in die richtige Form gebracht. Zusätzlich zu der klassischen Variante, den Burgerlich Pommes, werden auch Burgerlich Allumettes (hauchdünn geschnittene Pommes) und Burgerlich Chips in der hauseigenen Kartoffelmanufaktur hergestellt.

BURGERLICH Genussmanufaktur: Aus Liebe zum Genuss Auf zwei Ebenen, die über eine Wendeltreppe aus einer Stahl-Glaskonstruktion miteinander verbunden sind, bietet das circa 700 Quadratmeter große Restaurant mit bodentiefen Fenstern 172 Sitzplätze. Tiefe Einblicke in die maßgefertigten Genusswelten von BURGERLICH gewährt auch die gläserne Backstube sowie die offene Küchenfront im oberen Bereich des Restaurants. Hier erleben Gäste das Zubereiten ihrer Burger Spezialitäten sowie das Backen der unterschiedlichen Burger Buns, welche als rohe Teiglinge jeden Tag frisch geliefert werden, live mit.

Eine moderne Lounge Ecke mit kindergerechtem Spielbereich macht das Relaxen vor, nach oder während dem Genießen einfach.

Neu in der BURGERLICH Genussmanufaktur ist das „Milk Shake“ Konzept, welches zum Frühjahr an den Start gehen wird. Ganz nach dem Motto „Individuell shaken“ bleibt den Gästen die Qual der Wahl. Basis ist eine „Frozen Custard“ (gefrorene Creme) Variante mit den Geschmackrichtungen Vanille, Joghurt und Schokolade. Was danach folgt ist reine Geschmackssache. Bunte Perlen, Smarties, frische Früchte aber auch gewagtes wie „würziger Bacon“ stehen zum individuellen Mixen bereit.

Sobald es die Temperaturen zulassen, findet auch ein Außer-Haus-Verkauf des Milk Shakes über ein offenes Fenster statt. In der neuen Filiale am Gänsemarkt bieten zwei Bars ausreichend Sitzmöglichkeiten für ein entspanntes Genusserlebnis alleine oder in Gesellschaft.

Auch die Barkarte hat es in sich: Alleine 10 eigene neue kreierte Signature Drinks von „Kraken & Coffee“ über „Burgerlich Spritz“ bis zu einem „Spicy Paloma“ wurden in der BURGERLICH Genussmanufaktur nach vielen Tastingeinheiten zum Genuss freigegeben. Wer nach der Arbeit oder auch am Wochenende das besondere Erlebnis sucht, kommt von Mittwoch bis einschließlich Samstag ab 19:00 Uhr zum After Work Clubbing mit angesagten DJs der Stadt.

Über BURGERLICH

Wie der Name impliziert, ist das Kernprodukt des Premium-Konzepts mit insgesamt drei Standorten in Hamburg und Dresden der Burger. Burgerlich setzt auf eine stringent durchgehende „Homemade-Philosophie“, hohe Qualität und Frische. So werden von den Burgern auch die Burger-Buns, sowie Beilagen wie Pommes frites, Saucen oder auch Limonaden frisch im Haus produziert. Außerdem bestehen alle Verpackungen zum Mitnehmen aus Bagasse, einem Nebenprodukt der Zuckerherstellung, welches biologisch abbaubar und damit besonders umweltfreundlich ist.

Weitere Fragen senden Sie bitte an j.drissen@burgerlich.com. Weitere Informationen finden Sie auch auf der Homepage unter www.burgerlich.com