



BURGERLICH eröffnet dritte nationale Filiale in Dresden

Neu in der Barockmetropole: Das Restaurantkonzept BURGERLICH macht in der Prager Straße 4 Burger zur Herzenssache

Hamburg / Dresden

Am 25. Oktober 2017 eröffnet in der Prager Straße 4 in der Dresdner Innenstadt, nach Köln und Hamburg, die deutschlandweit dritte Filiale des Restaurantkonzepts BURGERLICH. Wie der Name impliziert, ist das Kernprodukt des neuen Premium-Konzepts der Burger.

Das pinke Herz im Logo und die Unterzeile „no ordinary Hamburger“ veranschaulichen, was Sven Freystatzky (ehemals Geschäftsführer Jim Block und Berater Gosch, campus Suite und Bagel Brothers) und Gregor Gerlach (unter anderem Geschäftsführer Seaside Hotels und [m]eatory), die Geschäftsführer und Gründer von BURGERLICH, mit dem Konzept umsetzen wollen. „Wir lieben Burger und wollen einfach selbst die besten Burger anbieten. Wir haben das umgesetzt, was wir selbst von einem richtig guten Burger erwarten: Frische Zubereitung, qualitativ hochwertige Zutaten und ein echtes Geschmackserlebnis“, sagen die beiden. „Außerdem war es uns wichtig, eine angenehme, kommunikative Atmosphäre zu schaffen, in der der Burger zum Genusserlebnis wird und man sich allein, zu zweit oder auch mit Freunden gerne an den Tisch setzt.“



Für den neuen Standort holten beide den erfahrenen Gastro-nomen Christian Berndörfler an Bord. „Burger gehören auch eindeutig zu meinen Lieblingsgerichten. Nur kommt es eben auf die Qualität an. Frische, hochwertige Zutaten, eine auf die Wünsche des Gastes abgestimmte Zubereitung, sowie die moderne, lässige Atmosphäre sind unsere Markenzeichen. Ich freue mich sehr, mit diesem Konzept hier in Dresden an den Start gehen zu können“, sagt der Geschäftsführer.

BURGERLICH: Aus Liebe zum Burger

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, in Kugeln 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. Ganz nach dem Motto „Für jeden Geschmack den richtigen Burger“ gibt es verschiedene Varianten – vom klassischen Burger zum scharfen Chili-Burger bis hin zur vegetarischen Variante mit Portobello-Pilz. Auch die drei Brötchensorten – Brioche, Sesam und Vollkorn – zwischen denen der Gast frei wählen kann, lassen Freiraum für Vielfalt. Die gemeinsam mit einer Hamburger Bäckerei entwickelten und nach geheimer Rezeptur zubereiteten Brötchen (Burger Buns) werden jeden Tag als rohe Teiglinge geliefert und vor Ort frisch gebacken. In der Verbindung aus heiß gegrilltem und selbstgemachtem Burger Patty, frischen Beilagen und hausgebackenem Brötchen liegt das Geheimnis des Burgers – no ordinary Hamburger.

BURGERLICH: Aus Liebe zum Detail

Burger und Pommes frites – das gehört für viele Gäste einfach zusammen. Damit die Kartoffelspezialität dem Burger in nichts nachsteht, gilt auch hier die „Homemade-Philosophie“: 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. Hausgemachte Saucen, wie die nach Geheimrezeptur hergestellte BURGERLICH Sauce, selbstgemachte Limonade und frische Salate runden das Angebot des Premium-Burgerkonzepts mit der leidenschaftlichen „Homemade-Philosophie“ ab. Die offene Küche ist wie in Köln auch in Hamburg für den Gast einsehbar und unterstreicht den Transparenzcharakter. Außerdem bestehen alle Verpackungen zum Mitnehmen aus Bagasse, einem Nebenprodukt der Zuckerherstellung, welches biologisch abbaubar und damit besonders umweltfreundlich ist.

BURGERLICH: Aus Liebe zum lässigen Design

Lässig, modern und kommunikativ – das Designkonzept von Star-Architekt Matteo Thun verbindet massive Holzelemente, lederbezogene Sitzmöbel und kupferne Lampen zu einem gemütlichen „Industrial Look“. Ein modernes Lichtkonzept, welches sich den wechselnden Lichtverhältnissen anpasst, schafft zusätzlich eine warme Atmosphäre. Viel Raum für Kommunikation lässt die im Oval angelegte Bar, über der ein kupferner Lampenwald warmes Licht spendet. In die massiven Nussbaum-Tische, welche in unterschiedlichen Größen Platz für bis zu zwölf Personen bieten, sind ausfahrbare moderne Tablets eingelassen. Diese präsentieren das gesamte Angebot in Wort und Bild und werden als elektronische Speisekarten ganz einfach zur Bestellung verwendet. Das freundliche Servicepersonal beantwortet Fragen, hilft bei der Auswahl und bringt die Speisen an den Tisch. Die Bezahlung erfolgt über eine Chip-Karte, die jeder Gast für die Dauer seines Aufenthaltes erhält und auf der die einzelnen Waren gespeichert werden.

BURGERLICH & KUCHEN ATELIER: Aus Liebe zum Genuss

Neu in der Dresdner BURGERLICH Filiale ist die Kooperation mit dem Kuchen Atelier aus dem Fünf-Sterne-Boutique Hotel Gewandhaus Dresden (Seaside Hotel). Eine Zusammenarbeit ist hier fast selbstverständlich, denn wie auch das Burgerpremiumkonzept setzt das Kuchen Atelier auf Liebe zum Detail, Handwerkskunst und höchste Qualität. Auf insgesamt mehr als 1.000 Quadratmetern erwarten den Gast in der Prager Straße 4 fast 200 Sitzplätze auf 2 Ebenen sowie 140 Terrassenplätze.

BURGERLICH in Hamburg:

Speersort 1 / Curienstraße 1, 20095 Hamburg, Tel.: +49-40-35 71 56 32, E-Mail: [info\(at\)burgerlich.com](mailto:info(at)burgerlich.com)

BURGERLICH in Köln:

Hohenzollernring 25, 50672 Köln, Tel.: +49-221-27 09 99 66, E-Mail: [info\(at\)burgerlich.com](mailto:info(at)burgerlich.com)

BURGERLICH in Dresden:

Prager Straße 4, 01069 Dresden, Tel.: +49-341-48 24 96 28, E-Mail: [info\(at\)burgerlich.com](mailto:info(at)burgerlich.com)