

## **Das Ende einer Ära: „Gutburgerlich“ schließt nach 11,5 Jahren in Gießen!**

Das Restaurant „Gutburgerlich“ in Gießen schloss nach 11,5 Jahren. Neuer Standort in der Ludwigstraße und frischer Konzeptwechsel geplant.

### **Gießen, Deutschland -**

Das Restaurant „Gutburgerlich“ in Gießen hat am 30. Dezember 2023 nach 11,5 Jahren Betriebszeit seine Türen geschlossen. Die Betreiber, Dominik Büttner, Minas Adis und Philipp Kübler, haben mit ihrem Konzept die Burger-Kultur in Gießen maßgeblich geprägt und waren bekannt für ihre handgemachten Burger mit hochwertigen, frischen Zutaten. Neben Fast-Food-Burgern war das „Gutburgerlich“ eine der ersten gastronomischen Einrichtungen in Deutschland, die Beefpatties medium servierte und besondere Zutaten einsetzte. Laut Rezensionen genießt es den Ruf als das beste Burger-Restaurant in Gießen.

Am letzten Öffnungstag kamen zahlreiche Gäste, darunter Tims, Petras und Roberts, um sich von dem bekannten Lokal zu verabschieden. Die Schließung wurde vorgezogen, um die Qualität während der anstehenden Umbauarbeiten nicht zu gefährden. Ab dem 6. Januar 2025 werden die Betreiber ein Pop-up-Konzept in der Ludwigstraße starten. Das neue gastronomische Konzept soll ein Frühstücksangebot, eine Cocktailbar und ein klassisches Restaurant umfassen. Zudem ist die Eröffnung des neuen Standorts in der Ludwigstraße für das Frühjahr 2025 geplant, wobei bereits mit den Umbauarbeiten beschäftigt ist.

# Neueröffnung und Entwicklungen

In den ehemaligen Räumlichkeiten des „Gutburgerlich“ hat bereits ein Smashed-Burger-Laden namens „Pinky’s“ eröffnet, der Smashed Burger ab 8 Euro anbietet und regionale Zutaten verwendet. Die Mietverträge für das „Gutburgerlich“ und die umliegenden Läden laufen bis Mitte 2024. Der Abschied vom „Gutburgerlich“ war emotional und viele Gäste zeigten sich betroffen. Diese Betriebe beinhalten auch die Weinhandlung „Drossel & Specht“, die am 25. Januar 2025 vorübergehend in den Unverpackt-Laden umziehen wird, sowie das Café „Schwätzer und Söhne“, das bis zum Sommer 2025 erhalten bleibt.

Die Betreiber haben zudem soziale Projekte unterstützt, wie beispielsweise das Kochen eines Drei-Gang-Menüs für Bedürftige an Heiligabend. Ab Frühjahr 2025 wird eine Zusammenführung der neuen Konzepte in der Ludwigstraße geplant, um die gastronomische Landschaft weiter zu bereichern, wie [giessener-allgemeine.de](https://www.giessener-allgemeine.de) berichtete.

- Übermittelt durch [West-Ost-Medien](#)

Details	
<b>Vorfall</b>	Insolvenz
<b>Ort</b>	Gießen, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.giessen-aktuell.de">www.giessen-aktuell.de</a></li><li>• <a href="https://www.giessener-allgemeine.de">www.giessener-allgemeine.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://die-nachrichten.at)**