



Share



Tweet



Forward



Charlie P's Newsletter January 2015

Peter Zinter im The Culinary Love Band

Wir sind erfreut, ab dem 8. Jänner, den Drei-Hauben-Koch Peter Zinter, der einst als Küchenchef im [Motto am Fluss](#) und Restaurant Vincent agierte, in unserer [The Culinary Love Band](#) willkommen zu heißen. Der Name *The Culinary Love Band* repräsentiert ein neu gegründetes Team, welches hinter dem Charlie P's Pub & Dining steht. Peter Zinter wird in Zukunft seine kreativ-kulinarischen Ideen und Erfahrungen in die Küche des Charlie P's einbringen. Im Zuge dessen sollen unter anderem, eine neue Speisekarte für den Charlie P's Dining Room, sowie ein Menü für das nächste Pop-Up Projekt, Slow Tacos (Mai 2015), und The Brickmakers mit [Big Smoke BBQ](#) (März 2015) entstehen. Die Speisekarte für den Dining Room wird am 1. Februar vorgestellt. Peter wird seinen Fokus auf sogenanntes „Food and Beer Pairing“ setzen, bei dem er seine kulinarischen Kreationen mit den dazu geschmacklich-passenden Bieren kombinieren will. Dieses Konzept existiert in der kulinarischen Szene Wiens noch nicht und ist somit das erste seiner Art.

An dieser Stelle möchten wir uns bei unserem vorherigem Küchenchef Petr Matusny für seine wunderbare Mitwirkung bedanken, die in enormen Ausmaß zum Erfolg unseres jetzigen Dining Rooms beitrug. Während der Zeit, in der Petr als Küchenchef agierte, leitete er erfolgreich die Küchen beider Pop-Up-Konzepte von Brian Patton (*It's All About the Meat Baby* und *Big Smoke*) und erlangte in zwei aufeinanderfolgenden Jahren die GaultMillau-Haube für unseren Dining Room. Seine gebeizten und geräucherten Speisen ließen einen dauerhaften Einfluss auf unsere Speisekarten. Wir wünschen dem Petr von ganzem Herzen nur das Beste für seine neue Stelle als Chefkoch bei Skopik & Lohn.

The CULINARY LOVE Band

Abenteuer in Kalifornien und Mexiko

Ein irischer Gastronom und ein österreichischer Küchenchef reisen nach Mexiko... hört sich an wie der Beginn eines schlechten Witzes, nicht wahr? Nun, die Geschichte beginnt tatsächlich auf diese Weise. Denn, Brian Patton und Peter Zinter befinden sich gerade am Ende ihrer Reise nach Kalifornien und Mexiko, wo sie sich gemeinsam mit der mexikanischen Street-Food-Bewegung, besonders mit Tacos und Craft-Bier, auseinandergesetzt haben. Diese Reise ähnelt in ihrem Zweck Brians vorherigen Reise nach Texas, wo er den texanischen Grillstill näher kennenlernte ([Big Smoke in Texas Film](#)). Somit wird auch diese Reise unter der Regie von Sebastian Mayr dokumentiert. Basierend auf den Erfahrungen der Beiden, werden Peter und Brian gemeinsam ein Konzept für Slow Tacos entwickeln, welches im Mai 2015 am Donaukanal „aufpoppen“ und das ehemalige Big Smoke ersetzen wird. Weitere Details zu diesem Projekt können ganz einfach unter culinaryloveband.com abgerufen werden.



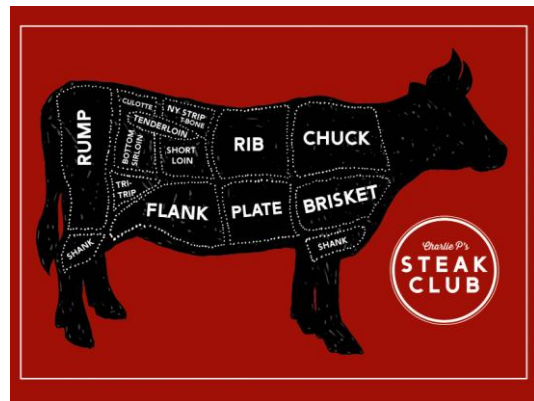
Craft Beer Revolution

Im letzten Jahr passierte etwas, das einen großen Einfluss auf das Team von Charlie P's hatte. Obwohl wir immer schon Bierenthusiasten und auch sehr stolz auf unseres Biersortiment waren, hat uns die Craft-Bier-Bewegung mitgerissen und machte aus uns Enthusiasten Fanatiker! Im September, nachdem wir unser sorgfältig ausgesuchtes und von unseren Teammitgliedern zusammengesetztes Craft-Bier-Menü vorstellten, wurden Brian und Will (Assistent im Barmanagement) zu Biersommeliers ausgebildet. Im Februar 2015 werden ebenfalls Peter Zinter und Darren (F&B Manager) die Ausbildung abschließen und als Biersommeliers dazustoßen. Auf diese Art und Weise bemühen wir uns um lebenslanges Lernen in Bezug auf Bier und halten unser Personal am Laufenden. Ein Teil dieser Initiative beinhaltet ebenfalls eine zweitägige Bierschulung in der Ottaktinger Brauerei für unser komplettes Personal. Lesen Sie [hier](#) die Blogposts.



The Brickmakers Ale & Cider House

Für uns ist die Craft-Bier-Welt so umfangreich und aufregend, dass wir uns entschieden, ein ganzes Projekt dem Craft-Bier zu widmen. The Brickmakers Ale & Cider House spiegelt am besten unsere große Liebe für weltbeste Biere und Ciders wieder. In Zusammenarbeit mit einem renommierten irischen Innenarchitekten, ließ sich Brian bei der Gestaltung des neuen Pubs von Städten wie Hamburg, London oder Dublin inspirieren, ohne dabei auf Platz für die heimische Kunst- und Handwerksszene zu vergessen, die sich ja gerade im siebten Wiener Bezirk besonders zu Hause fühlt und maßgebend für dessen urbane Atmosphäre ist. Eine andere Entwicklung freut uns ebenso wie das reiche Craft-Bier Sortiment. Denn, [Big Smoke Bar & BBQ](#) wird in The Brickmakers „aufpoppen“ und dieses Mal für unbestimmte Zeit. Alle dürfen sich schon auf die, im Sommer 2014 sehr begehrten saftigen und geräucherten BBQ Spezialitäten freuen. Mehr Informationen zu diesem Projekt kommen im Februar. The Brickmakers wird am anfang März 2015 eröffnen.



Meat Your Makers...

Wir lieben es zu wissen wo die Herkunft all unserer Zutaten liegt und genau aus diesem Grund ist im Jänner 2015 eine Reise nach Irland geplant. Im Zuge dieser Reise werden Brian, Peter und Darren die meistzelebrierten Lebensmittelproduzenten und Küchenchefs kennenlernen und gleichzeitig Inspirationen für die nächste Speisekarte sammeln. Unter anderem werden Besuche an Kelly's Austernfarm, Black Pudding Produzent Sir Jack McCarthy und eine, uns sehr ans Herz gewachsene Firma, F.X. Buckley's, abgestattet. In den letzten Jahren belieferten sie uns mit wundervollen „28 day dry aged“ Hereford Steaks für unser Steak Club am Montag, sowie mit Weekend Roast Beef, aber auch das, mit dem im letzten Jahr heiß begehrten, Big Smoke Brisket. Ihr preisgekröntes Rindfleisch kann montags im Rahmen unseres Steak Clubs im Dining Room genossen werden. Reservierungen unter charlieps.at/reserve.

[Pub Facebook](#) | [Dining Room Facebook](#) | [Instagram](#) | [CharliePs.at](#)