Wiener Gastro-Popup wird sesshaft

**Das beliebte Sommerlokal „It’s All About the Meat Baby“ übersiedelt vom Donaukanal in eine fixe Residenz. Ab 20. September werden die irischen Gourmetburger im Charlie P’s auf der Währingerstraße serviert.**

Wien, am 13. September 2017

Achtzehn Monate lang suchte Brian Patton in Irland und Großbritannien nach einem Küchenchef für den erfolgreichen haubengeschmückten Dining Room im Charlie P’s, seinem Irish Pub auf der Währingerstraße in Wien Alsergrund. Aber auch auf den Britischen Inseln sind gute Köche Mangelware, weshalb sich der umtriebige Ire mit seiner Ex-Frau Michelle Patton für ein neues Konzept zusammengetan hat. Da beide eine ausgemachte Leidenschaft für die hochwertige schnelle Küche hegen, übersiedeln sie das florierende Sommerlokal „It’s All About the Meat Baby“ mit erweitertem Angebot vom Donaukanal ins Charlie P’s und servieren dort ab Mittwoch, 20. September, einen irisch-amerikanischen Mix aus hochwertigem Street Food. Das Fleisch hierfür beziehen sie direkt vom Fleischer ihres Vertrauens F.X. Buckleys in Dublin.

Eines ihrer Ziele ist es, ihren Gästen den „ultimativen Cheeseburger“ zu servieren. „Ich bin davon überzeugt, dass der Cheeseburger der ultimative Ausdruck des Burgers ist, so wie die Margherita für die Pizza“, so Brian Patton. Dafür werden im Charlie P’s die Buns, die Brioche-Laberl, selbst gebacken, der Cheddar Cheese im Haus geräuchert und das 28 Tage lang dry aged Beef von zwei ausgesuchten Rinderrassen und aus drei verschiedenen Teilstücken täglich frisch faschiert. Weiters kommen first class Hot dogs, aromatische Flat Iron Steaks aus dem Schulterscherzel, authentische Buffalo Chicken Wings, der „beste vegetarische Burger der Welt“ und auch herausragende vegane Gerichte mit auf die Karte. Es ist also nicht ganz „all about the meat“.

**Michelle & Brian Patton.** Michelle und Brian Patton haben es schon einmal miteinander versucht, nämlich mit der Naked Lunch Sandwich Bar Ende der 1990er-Jahre ebenfalls im Charlie P’s. Nun starten sie gemeinsam neu durch. Michelle Patton ist gelernte Köchin und hat so wie Brian Feuer gefangen für die legere Gastronomie auf Top-Niveau. Sie verbrachte diesen Sommer bei Fleischer F.X. Buckleys, um mit ihm verschiedene irische Rinderrassen – die Wahl fiel auf das Dexter aus Donegal und das Hereford aus Offaly – und Cuts, Teilstücke des Rinds, für das Faschierte auszuprobieren und mit ihm gemeinsam eine vollkommen neue Art Beef Burger für das „It’s All About the Meat Baby“ im Charlie P’s zu schaffen. Denn, so sind Brian und Michelle Patton überzeugt: „Der Burger generell mag ein Trend sein. Hochwertiger Burger aber ist gekommen, um zu bleiben!“

**Das Charlie P’s.** Der gebürtige Ire Brian Patton eröffnete das Gastropub Charlie P’s 1997 in der Wiener Währingerstraße unter anderem mit dem Ziel, der gehobenen irischen Küche einen gebührenden Platz einzuräumen. Während an der Bar und in den anschließenden Räumen typische Pub-Stimmung herrscht, wurde von 2010 bis jetzt im Dining Room des Pubs auf hohem Niveau gekocht. Ab dem 20. September ist dort alles „about the Meat Baby“, Geschäftspartnerin und Küchenchefin ist Michelle Patton.

Brian Patton hat sich der authentischen Küche verschworen und ist begeisterter Anhänger der Slow-Food-Bewegung. Neben dem Charlie P’s gehören ihm auch das Pub Brickmakers im 7. Wiener Gemeindebezirk und das Sommerlokal It's All About the Meat Baby am Donaukanal, das auch weiterhin Bestand haben wird.

CHARLIE P’S

Währinger Straße 3, 1090 Wien

Tel +43 1 409 79 23, E-Mail: info@charlieps.at

[charlieps.at](http://www.charlieps.at)

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Donnerstag von 16 bis 2 Uhr

Freiag von 16 bis 3 Uhr

Samstag 13 bis 3 Uhr

Sonntag von 13 bis 1 Uhr

**Küche:**

Montag bis Freitag 17 bis 22 Uhr

Samstag und Sonntag 13 bis 23 Uhr

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype sylvia.petz