Spitzenköchin aus dem westirischen Galway in Wien

**Anlässlich des St. Patrick’s Day übernimmt Jess Murphy, eine der besten Köchinnen Irlands, einen Tag lang das Zepter im Irish Pub Charlie P’s. Der Reinerlös des Pop-Ups kommt dem Integrationshaus zugute.**

Wien, am 7. März 2017

Austern der nachhaltig betriebenen Farm der Kellys. Geräuchertes aus der alteingesessenen Räucherei Frank Hederman’s in Cork. Krabben aus Connemara und Lamm von den Lamm von den Hügeln an der Küste. Das sind die Spezialitäten aus der westirischen Grafschaft Galway, die Jess und Dave Murphy, Eigentümer des „Kai Café and Restaurant“, mit nach Wien bringen, um sie anlässlich des St. Patrick’s Day im Irish Pub „Charlie P’s“ aufzutischen. Brian Patton, Chef des Pubs und Gastgeber: „Jess Murphy ist für mich eine der allerbesten Köchinnen der Insel. Sie als gebürtige Neuseeländerin bringt die irische Küche authentischer, finessenreicher und gleichzeitig entspannter auf den Punkt als viele echte Iren. Ich freu mich wahnsinnig, dass ich ihr mein Lokal ‚borgen’ darf.“ Das Fünf-Gang-Menü des Pop-Up-Abends wird am Sonntag, dem 19. März 2017, im Dining Room des Charlie P’s serviert und kostet samt Wein- & Bierbegleitung 75 Euro pro Person. Der Reinerlös kommt dem Wiener Integrationshaus zugute.

**Jess Murphy & Kai Café and Restaurant.** Jess Murphy verließ als zwanzigjährige Köchin mit 1.500 Dollar und einer Reisetasche Neuseeland. Sie kochte in namhaften Häusern in Australien und in Großbritannien, wo sie in Wales ihren Mann Dave Murphy kennenlernte. Bevor sie zu ihm an die irische Westküste zog, arbeitete sie ein Jahr lang bei Sternekoch Kevin Thornton in Dublin. 2011 eröffneten sie als Küchenchefin und Dave als Restaurantleiter ihr vielfach ausgezeichnetes „Kai Café and Restaurant“ in der Stadt Galway.

Das „Lonely Planet Magazine“ führte 2016 das Kai unter den „top 50 places to visit“ und unter den „top 3 places to eat“ der Welt an.

**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, wird für den 2010 etablierten Dining Room des Pubs auf hohem Niveau gekocht. Die Galway Austern mit Schalotten sind zum Markenzeichen geworden, zu allen Gerichten werden wahlweise offene Craft-Biere und Weine ausgeschenkt.

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

**Das Wiener Integrationshaus**. Das Integrationshaus wurde 1995 gegründet und unterstützt Asylsuchende und Flüchtende mit rechtlicher und psychosozialer Beratung, Unterkunft und sozialpädagogischer Arbeit, bei der Ausbildung und Integration in den Arbeitsmarkt sowie bei Spracherwerb und Basisbildung. Das Integrationshaus ist ein auf nationaler wie internationaler Ebene anerkanntes Kompetenzzentrum und konnte bereits über 750 Menschen in Not helfen.

**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)

**Kai’s Pop-Up at Charlie P’s**

Sonntag, 19. März 2017

Beginn: 18.45 Uhr

Preis pro Person: € 75 für das Fünf-Gang-Menü inkl. Wein- & Bierbegleitung

Reservierung unter: +43 1 409 79 23 und info@charlieps.at

**KAI CAFÉ AND RESTAURANT**
22 Sea Road, Galway, Irland

Tel. +353 91 526 003, E-Mail: kaicaferestaurant@gmail.com

kaicaferestaurant.com

Unentgeltliche Presseaussendung

**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