

zu:tat

Das Magazin für die perfekte Gastronomie-Ausstattung

Die Bohne
und die Leidenschaft
Die Rancilio
classe 11

Vorsicht Eiswürfel
Wenn Hygiene zum Problem wird.
Spülmaschinen:
ökologische
Wärmerückgewinnung

The
Brick
Makers
ALE & CIDER HOUSE

Cider, Bier & BBQ

Fotos: Michael Liebert, Illustration: Kerstin Heymach
Text Jürgen Schmücking

Im ‚Vincent‘ zauberte er mit Pinsel, Nadel und Pinzette atemberaubend schöne und delikate Gerichte auf den Teller und erkochte sich 3 Hauben. Dann wechselte er ins ‚Motto am Fluss‘, war plötzlich für etwa 300 Gäste pro Abend verantwortlich und meisterte den Spagat zwischen gehobener Küche und Kantinegröße mit Bravour. Wenn er – zwischendurch – kleine kulinarische Projekte auf die Beine stellt, kann man sicher sein, dass sie kreativ und außergewöhnlich sind. Egal, ob Hühnerschlachtfest in seinem Garten oder die Slow Tacos am Donaukanal. Zweifelsfrei ist **Peter Zinter** ein Ausnahmetalent und einer der vielseitigsten Köche des Landes. Im Moment werkt Zinter in der Küche des ‚Brickmakers Ale & Cider House‘ in der



Wiener Zieglergasse. Das Lokal ist modernen, irischen Pubs nachempfunden und überzeugt die Gäste durch seine einzigartige Mischung aus Style, Ambiente, eine unfassbare Craftbier-Auswahl und natürlich Peter Zinters kulinarisches Angebot rund um BBQ und Big Smoke. Die Küche im Zentrum des Brickmakers wurde von uns eingerichtet. Wir sind ausgesprochen stolz, derart erfolgreiche Projekte unterstützen zu können.

Die Karte liest sich fast texanisch. Brisket, Short Ribs, Pulled Pork, Pastrami. Und jede Menge Red Slaw. Eines besser als das andere. Zinter trifft damit scheinbar genau einen Nerv des Wiener Publikums. Salopp gesagt, brummt der Laden, und die Tische sind abends heiss begehrt.

