

## Männer, Grill und guter Wein

Vier fesche Männer (oder was?), drei Flaschen Wein und ein Grill – das zusammen ergibt einen kulinarisch feinen und klimatisch gut durchlüfteten Abend auf einer der schön(st)en Wiener Terrassen

Die vorerst weiteren Termine:

3. und 24. August,  
14. September



Die Schöpfer der Edition Coburg.

Im Palais Coburg nämlich. Hier wird – solange Sommer ist – regelmäßig auf feinem Niveau der Freiluftkocherei gefrönt. Christian Petz (der Fesche mit dem kurzen Bart) kocht und bruzzelt (Stör, Lammracks, Käse-Chili-Krainer, Sparrrips vom Ferkel, grosse Fleischteile vom Rind), das Buffet bietet Vorspeisen von Spargel bis Garnelen, die Küche offeriert Ofenkartoffeln und deftige Bohnen, zum Nachtisch Kirschen, Erdbeeren und Schoko-Mousse. Dass alles – und ein bißchen mehr – muss nicht mit Wasser und Bier allein bewältigt werden, denn die drei anderen Feschen liefern dazu die sehr passenden Weine.

Die „Edition Coburg“ hat nämlich ihre Palette erweitert und bietet neben dem schon bewährten und herben Roten aus dem Pomerol (vom Weingut Jean-Pierre Moueix) auch drei heimische Klassiker in Sachen Wein an: Grünen Veltliner Federspiel von Leo Alzinger (im Bild rechts, der Junior), Jahrgang 2005, St. Laurent von Gernot Heinrich (der mit dem barocken Hemd) aus Gols, Jahrgang 2004, und eine Beerenauslese Muskat-Ottonel von Alois Kracher, Jahrgang 2004. Kracher (der mit dem freundlichen Blick) will mit dieser Wahl auch einer etwas bedrohten Varietät aus dem Rebenreich ein längeres Leben ermöglichen.

Das alles schaut nicht nur gut aus, es schmeckt auch so. Und, bzw. aber, dies haben die Gäste alles gleich durchschaut, darum gibt's ein Griß um die rund hundert Sitzplätze im Freien. Und weil das Ganze auch noch ziemlich preiswert ist (ein Abend incl. Getränke kostet € 58,-), muss man sich rechtzeitig drum kümmern, an einem der Tische einen Platz zu bekommen. (vm)