

C.O.P.-UP

Kronen Zeitung/Bunt | Seite 32 | 16. Juni 2024
Auflage: 1.110.673 | Reichweite: 2.190.000

Neustifter

32 | KULINARIK

16. Juni 2024

LOKALE,
ÜBER
DIE MAN
SPRICHTIm lässig-hellen Ausweichlokal am
Wiener Vorgartenmarkt gibt es Gerichte
wie Ceviche von der Goldbrasse (re. u.).

C.O.P.-UP

Vorgartenmarkt 16, 1020 Wien, Mi–Fr 17–22.30, Sa 11.30–22,
www.coppienna.at

E in größerer Umbau an der ursprünglichen Adresse in der Wiener Innenstadt zwang das bis dahin stets ausreservierte Restaurant C.O.P. zum vorübergehenden Übersiedeln an den Vorgartenmarkt im zweiten Bezirk. Die neue Bleibe – **C.O.P.-UP** genannt, um den vorläufigen Charakter zu betonen – erweist sich allerdings als dermaßen erfolgreich, dass mit Spannung erwartet werden darf, ob das vielköpfige Team um Restaurantleiter Elihay Berliner wirklich wieder zurückkehrt.

Der verglaste, in alle Richtungen offene Pavillon mit reichlich Platz

im Freien passt atmosphärisch perfekt zu der frischen, abwechslungsreichen und zugleich raffinierten Küchenlinie. Diese wurde anlässlich der Übersiedlung offenbar ein wenig vom hohen Ross geholt, präsentiert sich jetzt unkomplizierter, weniger puristisch – es gibt sogar Pasta. Teil des Konzepts sind aber nach wie vor die Grundprodukte – C.O.P. steht für „Collection of Produce“.

Die Produzenten, allesamt ausgewählt für die Sorgfalt, mit der sie ihre Äcker bestellen, sind denn auch auf der Speisekarte stolz aufgelistet. Sie liefern das Rohmaterial für Gerichte wie den **Heirloom Tomaten-**

salat (15 €) mit **Kapernblättern**, hocharomatische Früchte, bestreut mit geriebenem **Ricotta-Käse**. Sehr gelungen auch die **Goldbrassen Ceviche mit Weichseln & Kräutern** (14 €) – fruchtig und sehr harmonisch, ohne die sonst so häufig anzutreffende bissige Säure. **Linguine mit Steinpilzen** (23 €) werden von einem stark reduzierten **Pilzfond** umspielt, frisch eingerührter **Eidotter** kräftigt den Geschmack noch zusätzlich.

Unbedingt erwähnt muss auch die mild-scharfe **Lammbratwurst** (15 €) werden – eine Eigenkomposition, die sich an Merguez orientiert, aber deutlich ausgewogener und weniger fett ausfällt. Die kleinen Würstchen sind auf getoastetem Schwarzbrot platziert und kommen so zu Tisch. Mehr braucht es dazu nicht, allenfalls ein Glas Wein von der ziemlich eklektisch, aber durchaus originell zusammengestellten Karte. ■



Frisch-fruchtig, mit zarten Anklängen von Ribiseln und Erdbeeren sowie einer angenehmen Säure – so präsentiert sich der **BIO ROSÉ CABERNET SAUVIGNON 2023** von der Riede Steinberg. Winzerin **Monika Neustifter** aus Poysdorf (Weinviertel, NÖ) empfiehlt ihn zu sommerlichen Salaten, leichten Fischgerichten, Gemüse oder Pasta. 9,90 € bei www.weinmarkt-poysdorf.at

SUPER
(MARKT)
WEIN

Die **Privatbrauerei Schloss Eggenberg** (gegründet im Jahr 1681) hat für die heurige Kulturhauptstadt Bad Ischl, Salzkammergut 2024, ein speziell süffig-leichtes Lager kreiert: **HELLES BIER ZWEI VIER**, so der Name, zeichnet sich durch Weichheit, Milde, eine dezent-bittere Hopfennote sowie einen Alkoholgehalt von nur 4,6% aus. 0,5 l sind im 6er-Tragerl um 6,24 € bestellbar unter shop@schloss-eggenberg.at

NEU
IM
REGAL

Fotos: Jana Perusich (3), Schloss Eggenberg, Neustifter