

Urban BBQ & Meat - Ein Shop für Feuer und Fleisch

Biobauer Hannes Hoegner züchtet, mästet und schlachtet seine Rinder selbst. Ein besonderes Anliegen ist ihm Tierwohl und Nachhaltigkeit, insbesondere in Zusammenhang mit Kalbfleisch (Fleisch & Co hat berichtet). Der Wiener Szenedelikatessenhändler Marco Simonis schwört auf die Qualität von Hoegers Bio-Fleisch und hat bereits in seinen anderen Betrieben mit dem Lungauer zusammengearbeitet. Und nun präsentieren die beiden in ihrem „Urban BBQ & Meat“ in der Wiener Taubstummengasse 13 ihre gemeinsame Philosophie des guten, des besten Geschmacks. Dank der langjährigen Zusammenarbeit mit Partnern und Lieferanten – oftmals Kleinmanufakturen aus aller Welt sowie regionale Produzenten – ermöglicht es ihnen, ein handverlesenes Genussangebot zu …



Bio-Fleischer Hannes Hoegner und Delikatessenguru
Marco Simonis (schwarzes Hemd)
im hippen Shop.
© Barbara Hochenauer

Biobauer **Hannes Honegger** zuchtet, mastet und schlachtet seine Rinder selbst. Ein besonderes Anliegen ist ihm Tierwohl und Nachhaltigkeit, insbesondere in Zusammenhang mit Kalbfleisch (**Fleisch & Co hat berichtet**). Der Wiener Szenedelikatessenhandler Marco Simonis schwört auf die Qualität von Honeggers Bio-Fleisch und hat bereits in seinen anderen Betrieben mit dem Lungauer zusammengearbeitet. Und nun präsentieren die beiden in ihrem **Urban BBQ & Meat** in der Wiener Taubstummengasse 13 ihre gemeinsame Philosophie des guten, des besten Geschmacks. Dank der langjährigen Zusammenarbeit mit Partnern und Lieferanten – oftmals Kleinmanufakturen aus aller Welt sowie regionale Produzenten – ermöglicht es ihnen, ein handverlesenes Genussangebot zu präsentieren. Und was hier zusammenkommt, ist mehr als vielversprechend: Perfekt gereifte Bio-Steaks und selektionierte BBQ-Produkte der Marke **Lungaugold**, Fisch der Oberwasser Fischzucht, feinstes Geflügel der **Domane Wachter** vom Attersee, Produkte des **Biohofs Thomabauer**, Marion Ebner (**Ebenauer Wein**), Fanny Salomon (**Salomon Wein**), Bio **Biergut Wildshut**, hausgemachte Saucen und Gewürze aus aller Welt – bis hin zu personalisierbaren **Messern von Nesmuk** und Premium-**Schurzen der Marke Rohleder** – hier kauft man nicht nur, sondern ist sprichwortlich **Feuer & Flamme**. Ein besonderes Erlebnis verspricht zudem auch der **Keramikgrill von Big Green Egg**. In unterschiedlichen Größen mit ausgefallenen Accessoires und Grillzubehör, findet man in dem **Eldorado für Genießer & Gourmets** alles für das perfekte BBQ-Adventure.

Szenen-Party der Fleischbranche

Mitte August luden Simonis und Honegger zur feierlichen Eröffnung und zahlreiche Gäste, Gourmets und BBQ-Maestros

gaben sich bei hier die Grill-Zangen in die Hand. Zwar wurde nicht auf heiáen Kohlen getanzt, jedoch lieá man das Herz aller passionierter Grill-Liebhaber, BBQ-Afficionados und jenen, die das Pradikat Grill-Experte voller Stolz trugen, mit einem gelungenen Event hoherschlagen. Die Presse, ORF-Seitenblicke und viele weitere Publikumsmedien haben uber das neue Fleischkompetenzzentrum berichtet. Erfreulich, denn von dieser reichweitenstarken Medienprasenz profitiert die ganze Fleischbranche.

Ein Showroom der besonderen Art

Bereits beim Betreten des schicken Stores in der Taubstummengasse regt sich der Hunger, denn es duftet nach feinsten Kostlichkeiten, die bereits aus der Marco Simonis Bastei10 bekannt und begehrt sind. In unserem neuen Hotspot fur BBQ-&-Grill-Liebhaber gibt es einfach alles, was das Herz begehrt aus einer Hand, selbstverstandlich in bester Qualitat. Naturlich sind wir unseren hohen Prinzipien treu geblieben und offerieren zusatzlich frische, kulinarische Highlights fur die Mittagspause oder den kleinen Hunger zwischendurch, so Geschäftsfuhrer Marco Simonis. Feinste Delis und erfrischende Drinks, werden hier aber ebenso kredenzt wie weitere Spezialitäten aus dem Hause Honegger-Lungaugold u.a. die von Gault Millau pramierten Bio-Kalb-Leberkassemeln und die schmackhaften Wild-Kasekrainer.

www.marcosimonis.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at