

»DON'S OPERN-POP-UP«: RESTAURANT UND TAGESBAR IN DER WIENER STAATSOPER

KUNSTGENUSS TRIFFT AUF GAUMENFREUDE – AB 5. SEPTEMBER KOCHT BERNIE RIEDER IN DER OPER

Wien, 27. August 2020

Hochkarätig kulinarisch begleitet wird der Saisonauftakt im Haus am Ring: Am **5. September** eröffnet das österreichische **Cateringunternehmen DoN** ein **kulinarisches Pop-Up** in den künftigen Räumlichkeiten des Besucherzentrums der Wiener Staatsoper, das mit Anfang Dezember seinen Betrieb aufnehmen wird.

Bis 31. Oktober 2020 können nun alle Kulinarik-Interessierte Snacks und Getränke, innovative Gourmet-Kreationen und feinste österreichische Küche in einzigartigem Ambiente genießen. Das Angebot richtet sich an alle Genussfreudigen, unabhängig vom Besuch einer Opernvorstellung.

Gleich zwei gastronomische Locations werden von DoN im Opern-Pop-Up bespielt:

DoN's Tagesbar im Arkadengang

In den historischen Arkaden im Freien lädt DoN's Opern-Pop-Up mit einer Tagesbar zum Verweilen und Entspannen mit hochwertigen Snacks und Getränken ein.

Montag bis Sonntag, 11-23 Uhr

DoN's Restaurant in der Säulenhalle: Dinner in 3 Gängen und ein Wiedersehen mit Bernie Rieder

Ein Wiedersehen, über das sich viele Genießerinnen und Genießer freuen werden, gibt es mit **Avantgarde-Koch Bernie Rieder**, einem der bekanntesten und kreativsten österreichischen Haubenköche mit ausgewiesenem Faible für klassisches Handwerk und innovative Interpretation der traditionellen Küche. Er verwöhnt am Abend mit exklusiven 3-Gang Menüs. Ein Glas Kattus Brokat stimmt auf Bernie Rieders Kreationen (auch als fleischlose Variante) ein. Bis nach Mitternacht hält das Restaurant in der Säulenhalle geöffnet und bietet das Beste aus heimischen Feldern, Flüssen, Ställen und Kellern. Maximal 70 Personen finden in der luftigen Säulenhalle in stilgerechtem Ambiente Platz und werden mit feinsten österreichischer Küche verwöhnt.

Montag bis Freitag, 17-01 Uhr, um Reservierung wird gebeten

Prickelnder Auftakt oder Ausklang des Opernerlebnisses

Die Generalprobe von »Madama Butterfly« am 5. September wird exklusiv für unter 27-Jährige geöffnet (Details: wiener-staatsoper.at/service/junges-publikum). Ein Besuch der Probe lässt sich perfekt mit einem ersten Blick in das neue Opern-Pop-Up verbinden – ein Glas Kattus Cuvée No.1 oder ein alkoholfreier Aperitivo Martini Floreale dabei für Inhaberinnen und Inhaber der »U27-Generalprobenkarten« am 5. September aufs Haus.



Bild 1 + 2: Die österreichische Mezzosopranistin Patricia Nolz und der aus Madagaskar stammende Bariton Michael Rakotoarivony – die jungen Sänger sind seit dieser Saison Mitglieder des neu geschaffenen Opernstudios der Wiener Staatsoper und wirken in der anstehenden Premiere von »Madama Butterfly« mit – sind schon einmal »probegessessen« und freuen sich auf die Eröffnung der Pop-Up-Bar. © Wiener Staatsoper / Michael Pöhn



Bild 3: Bernie Rieder kocht in DoN's Opern-Pop-Up auf. © Michael Westermann



Bild 4: DoN's Opern-Pop-Up gastiert von 5. September bis 31. Oktober in der Wiener Staatsoper. © DoN group



Information und Reservierung

bit.ly/donpopup

T +43 664 800227125

M popup@don.at

Facebook [@donrestaurantcatering](https://www.facebook.com/donrestaurantcatering)

Über die Wiener Staatsoper

Die Wiener Staatsoper gilt als eines der bedeutendsten Opernhäuser der Welt. Die Spielzeit läuft von September bis Juni und bietet – weltweit einmalig – über 300 Vorstellungen von mehr als 50 Opern- und Ballettwerken. Die unverwechselbaren, künstlerischen Eckpfeiler des Hauses sind das fix engagierte Sänger-Ensemble, die Ballett-Kompagnie, das Staatsopernorchester / Wiener Philharmoniker, der Chor und das Bühnenorchester. Darüber hinaus gastieren jedes Jahr die wichtigsten Opernstars und bedeutendsten Dirigenten im »Haus am Ring«.

[wiener-staatsoper.at](https://www.wiener-staatsoper.at)

Über die DoN group

Die von Josef Donhauser geführte DoN group ist mit derzeit rund 1.600 Mitarbeitern Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen mit nationaler und internationaler Ausrichtung. Maßgeschneiderte Cateringlösungen sind die Kernkompetenz der Gruppe. Erfolgreiche Restaurants, Cafés, Bars, aber auch Rail Catering, Lounge Service, Office & Congress Catering sowie die kulinarische Betreuung von Firmenfeiern, Sport-, Kunst- und Kulturevents sowie Publikumsgastronomie gehören zum aktuellen Portfolio.

[don.at](https://www.don.at)

Über Bernie Rieder

Bernie Rieder ist nicht nur als Haubenkoch, Autor von erfolgreichen Kochbüchern (»Oma.Koch.Buch«, »Österreichische Küche - Reloaded«) oder aus dem TV bekannt. In der heimischen Szene gilt er als unkonventioneller und avantgardistischer Kreativer. Mit seiner Liebe zum Handwerk fühlt er sich seiner Heimat kulinarisch verbunden und legt besonderen Wert auf regionale und saisonale Küche. Seine Leidenschaft ist es, Menschen mit geschmacksvollendeten Gerichten für ein paar Stunden glücklich machen.

[bernierieder.com](https://www.bernierieder.com)

Aktuelle Sicherheitshinweise zu Ihrem Besuch an der Wiener Staatsoper finden Sie online unter [wiener-staatsoper.at/die-staatsoper/aktuelles/detail/news/sicherheit-bei-ihrem-besuch-an-der-staatsoper/](https://www.wiener-staatsoper.at/die-staatsoper/aktuelles/detail/news/sicherheit-bei-ihrem-besuch-an-der-staatsoper/)

RÜCKFRAGEHINWEISE

Mag. Maria Wiesinger

Pressebüro Wiener Staatsoper

T +43 1 51444 2309

M maria.wiesinger@wiener-staatsoper.at

Mag. Dietmar Trummer

DoN Pressebüro

T +43 664 415 90 42

M dietmar.trummer@trumnerundteam.at

Angelika Leitner, MSc

DoN Marketing

T +43 1 526 34 81 – 25

M angelika.leitner@don.at