Pop-up mit Charakter: â€žMAKA Ramenâ€œ und Naturweine von Koppitsch im â€žStrÃ¶ck-Feierabendâ€œ â€“ BILD

ID: LCG25136 | 20.05.2025 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Am 23. Mai 2025 servieren „MAKA Ramen" und Koppitsch Wein beim Pop-up im „Ströck-Feierabend" Burggasse, von 14 bis 21 Uhr, kulinarische Köstlichkeiten und charakterstarke Naturweine – nur an diesem Tag, zum Genießen vor Ort oder to go.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : Daniel Willinger

Wien (LCG) – „Ströck-Feierabend" in der Burggasse lädt am 23. Mai 2025 zur zweiten Ausgabe seiner erfolgreichen Pop-up-Reihe 2025. Diesmal mit dabei: das Wiener Duo „MAKA Ramen" und das burgenländische Weingut Koppitsch. Gemeinsam mit dem Team von „Ströck-Feierabend" bringen sie köstliche Kreationen und authentische Naturweine auf die Teller und in die Gläser.

> „Wir wollen mit unseren Pop-ups eine Plattform für kreative Gastronomen sein und unseren Gästen außergewöhnliche Kreationen bieten. ‚MAKA Ramen' und Koppitsch Wein stehen für handwerkliche Qualität, Charakter und Leidenschaft – eine perfekte Kombination für unseren ‚Ströck-Feierabend'-Spirit", so **Stephanie Dürrstein** von „Ströck-Feierabend".

Zwei Teams – ein Anspruch: Qualität

Hinter „MAKA Ramen" stehen **Katrin Bacher** und**Markus „Max" Tschann**, die mit kulinarischem Tiefgang und gestalterischer Finesse überzeugen. Ihr Ansatz: Essen als Erlebnis.

„Unsere Gerichte erzählen Geschichten – über Zutaten, Herkunft und Emotion. Ein Pop-up wie dieses gibt uns die Freiheit, unsere Leidenschaft spontan und unmittelbar mit Menschen zu teilen", so **Max Tschann**, der bei „MAKA Ramen" für die Brühe und das Handwerk verantwortlich zeichnet.

„‚MAKA Ramen' ist mehr als Essen – es ist ein Gefühl. Dass wir das nun im ‚Ströck-Feierabend' ausleben dürfen, freut uns sehr. Es wird wild, bunt und vor allem: richtig gut", ergänzt **Katrin Bacher** .

Naturwein mit Herkunft und Haltung

Die Weinbegleitung kommt von **Maria** und**Alex Koppitsch** , die das traditionsreiche Familienweingut im Burgenland mit zeitgemäßem Anspruch führen. Ihre Naturweine sind unverfälscht, puristisch und geprägt vom Respekt gegenüber der Natur.

„Wir arbeiten mit der Natur, nicht gegen sie. Jede Flasche ist Ausdruck unseres Terroirs und unserer Haltung. ‚MAKA Ramen' und ‚Ströck-Feierabend' ticken da ganz ähnlich – und deshalb passt das Zusammenspiel auch so wunderbar", so **Alex Koppitsch** .

Ein Blick in das Menü

Serviert werden unter anderem ein Caesar Chicken Sando mit knusprigem Hühnerfilet, Sardellen und Parmesan im weichen Shokupan, ein vegetarischer Sando mit gebratener Melanzani, Eiersalat und Red Dragon Sauce sowie eine Version mit Beef Tatar, frischem Schnittlauch und Kepi-Mayo. Saisonale Gemüsegerichte ergänzen das Angebot – darunter ein pikantes Kimchi aus Karotten, Fenchel, Kohlrabi, Jungzwiebel und Spargel aus dem „Feierabend"-Garten, Lauch-Wantans mit Erdnusssauce und Röstzwiebeln sowie ein Agedashi mit grünem Spargel, Nori und Ingwer. Auch Fischfans

kommen auf ihre Kosten: Das Lachsforellen-Crudo mit Rettich und einer aromatisch intensiven XO-Sauce bringt Frische auf den Teller. Den süßen Kontrapunkt bildet ein Mille-Feuille mit dunkler Schokolade, Amarenakirsche, Sorbet und feinem Verbene-Öl.

Begleitet wird das Menü von einer handverlesenen Naturweinauswahl des Weinguts Koppitsch. Vom lebendigen Pet Nat und Syrah über die mineralisch-frischen Cuvées „Homok" und „Dio" bis hin zum eleganten „Rosza" und dem ausdrucksstarken „Ret" – alle Weine des Jahrgangs 2024 spiegeln den unverfälschten Zugang und das kompromisslose Qualitätsverständnis von **Maria** und**Alex Koppitsch** wider.

Alle Gerichte sind auch to go erhältlich – ganz unkompliziert, ganz „Ströck-Feierabend".

Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 80 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.650 Mitarbeiter. Mit 43 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-Fairtrade-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend" servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien" befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at undstroeck.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)