

Brot & Spiele. Das Salzburger Landestheater ist mit Solisten seiner Opernabteilung zu Gast beim Erzabt im wunderschönen Abteisaal der Erzabtei St. Peter. Ausschnitte aus dem berühmten Oratorium „Die Schöpfung“ von Joseph Haydn werden dabei eine wichtige Rolle spielen. Dazu komponieren wir für Sie Brot, Wein und schlichte Speisen mit besonderen Zutaten. Eine echte Premiere!



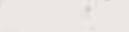
Slow Food® Salzburg

ZEIT. Slow Food-Markt & Kochevent. Slow Food ist eine ganz besondere Essphilosophie und nun auch in Salzburg vertreten. Im **Miele Experience Center** wird ein Slow Food Markt mit Produzenten aus Österreich und Italien zum Flanieren und Kosten einladen. Und Spitzens-Slow-Food-Koch Andreas Döllerer wird mit zwei Koch-Gästen feine Tapas mit viel Zeit und Genuss zubereiten. Zeit müssen Sie mitbringen. Termine: 10. März 2020 mit Andreas Döllerer & Gästen; 11. März 2020 mit Roland Essl und der Präsentation seines neuen Buches „Geschmackssache“ (Verlag Anton Pustet)

Alle Informationen zum Kulinarik-Festival 2020
stets aktuell:
www.salzburg-altstadt.at



STILLSEGLER



eat&meet
DAS KULINARIK-FESTIVAL

Impressum: Altstadt Salzburg Marketing GmbH, Münzgasse 1/II, 5020 Salzburg.
Für den Inhalt verantwortlich: Ilse Fischer/Kulturdesign
Stand: November 2019. Programmänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

c Adobestock: Countrypixel, r12010, exclusive-design, stillkost, Stadtinkret, Greimel; c Andreas Kolank

**ALTSTADT
SALZBURG**
www.salzburg-altstadt.at

APPETITHAPPEN
für den MÄRZ 2020

eat&meet
DAS KULINARIK-FESTIVAL



EAT & MEET – DAS KULINARIK-FESTIVAL 2020

Kräuter, Tapas, Honig und Bitter sind die kulinarischen Themen für das 12. Kulinarik-Festival eat & meet in der Salzburger Altstadt. Damit die Vorfreude und der Gusto steigen, möchten wir Ihnen jetzt schon mit kleinen „Häppchen“ Lust auf den März 2020 machen.

eat & meet Editionen.

Auch im Jahr 2020 wird es wieder spezielle Kreationen zum Kulinarik-Festival geben. Freuen Sie sich zum Beispiel auf einen einzigartigen Cremehonig mit Salzburger Salz von der Stadtmekerei Greimel. Oder auf eine köstliche Dose Störfilet in Olivenöl von Walter Grüll, der dieses Mal in Honig karamellisierte Löwenzahnwurzeln und ein geheimes Gewürz aus der Bretagne dazu komponieren wird. Sie dürfen gespannt sein.



Honig in der Stadt und in den Kochtopfen. Bienen in der Stadt sind zwar im Trend, aber jeder kann sie doch nicht halten. Wir wollen Ihnen daher mit dem Thema Honig das Leben versüßen. In vielen Restaurants und Gasthäusern der Salzburger Altstadt wird mit Honig gekocht werden, Experimente inklusive.

Tapas-Touren. Die Austria Guides entwickeln gemeinsam mit der Festival-Kuratorin Ilse Fischer ungewöhnliche Tapas-Touren zu vielfältigen Themen und Zeiten. Tapas am Vormittag? Cocktail-Klassiker on the road? Tapas am Markt? Individuelle Tapas-Wanderungen in der Altstadt nach persönlichem Tempo, aber mit einer Überraschung? In jedem Fall ein Gewinn.

Markt-Spaziergänge.

Die beliebten Genuss-Spaziergänge am Grünmarkt und der Schranne bekommen ein neues „Kleid“ und spannende Gäste.



Blaue Stunde. Z. B. in der Bar des Hotel-Restaurants Blaue Gans. Ein Barmann aus der legendären Harry's Bar in Venedig wird zu Gast sein und nicht nur den Klassiker Bellini mixen, sondern auch einen sehr speziellen eat & meet-Cocktail kreieren. Dazu wird Ihnen die Gans-Küche das berühmte Carpaccio und den ebenso berühmten Toast der Bar servieren. Lustig-kulinarische Geschichten gibt es natürlich auch dazu. Und noch mehr „Blaue Stunden“ in der Altstadt.



Bittersüße Symphonien. Campari ist der König der Bitters. Er wird im März in Salzburg eine genauso wichtige Rolle spielen, wie ein ganz neuer, überraschender Bitter aus der Likör- und Punschmanufaktur Sporer oder viele Cocktail-Klassiker. Der Negroni zum Beispiel aus der berühmten Bar Camparino in Mailand. Oder andere Highlights aus New Yorker oder Pariser Bars. Gespannt? Das dürfen Sie sein.

