

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 01. Februar 2023

Vegourmets: Eine Stadt isst grün

Neues entdecken und gesund genießen beim Kulinarik-Festival eat&meet vom 1. bis 31. März 2023 in der Salzburger Altstadt: Das bunte Gourmetfest liegt mit seinem Motto voll im Trend.

Die Salzburger Altstadt ist reich an kulinarischen Genüssen und gilt weit über ihre Grenzen hinaus als Hochburg vielfältiger Gastronomie. Das trendige Kulinarik-Festival eat&meet bietet alljährlich ein erlebnisreiches „Fest der Geschmäcker“, das heuer vom 1. bis 31. März Salzburger:innen und Gäste aus dem In- und Ausland mit gemüsereichen, vegetarischen und veganen Genusskreationen überraschen wird. Der Altstadtverband Salzburg und 35 Partnerbetriebe laden zu rund 70 delikat-unterhaltsamen Kulinarik-Events ein, die ganz unter dem diesjährigen Festival-Motto stehen: „Vegourmets: Eine Stadt isst grün“.

Foodtrend Veganismus

Das vierzehnte eat&meet Kulinarik-Festival in der Altstadt Salzburg verspricht ein erlebnis- und abwechslungsreiches Programm, das Genussmenschen und Stadtflaneur:innen gleichermaßen begeistern wird. Rund 70 Veranstaltungen um Kochkunst und Küche sorgen für kulinarische Abenteuer mit pflanzlichen Gerichten. Dazu werden spannende Geschichten, Informatives und durchaus auch Philosophisches zu den Foodtrends Veganmania und Veganizing Recipes serviert. Dabei sollen aber nicht nur „Vegourmets“, wie Ernährungswissenschaftlerin Mag. Hanni Rützler kulinarisch interessierte Liebhaber:innen der pflanzenbasierten Ernährungsweise nennt, auf ihren Geschmack kommen. Die österreichische Foodtrendforscherin war Impulsgeberin für das diesjährige Festivalmotto „Eine Stadt isst grün“. Dies sollte kein politisches Statement sein, sondern vielmehr „eingefleischten“ eat&meet-Besucher:innen die originelle und facettenreiche Zubereitung von „grünen“ Menüs mit Schwerpunkt Pflanzliches schmackhaft machen. Plant Based Cooking ist kreativ, nachhaltig und damit zukunftsfit – einfach köstlich!

Stadt der verschiedenen Geschmäcker

Die Salzburger Altstadt ist bekannt für ihre große Auswahl an attraktiven Lokalen, die ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region und internationalen Küche verwöhnt. Vom kleinen, feinen Bistro oder bodenständigen Wirtshaus bis zum exklusiven Hauben-Restaurant, die Stadt bietet für jeden Geschmack das passende kulinarische Angebot. Traditionell ist die Salzburger Gastronomie sehr fleischorientiert. Die lokalen Speisekarten werden jedoch zusehends mit speziellen vegetarischen und veganen Gerichten komplettiert, um den vielfältigen Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Denn es gibt immer mehr Menschen, vor allem die jüngere Generation, die kein Fleisch oder keinen Fisch essen wollen und bewusst darauf verzichten. Attraktive Geschmacksalternativen basierend auf Getreide, Obst und Gemüse – am besten noch regional und saisonal – sind gefragter denn je. In Österreich gibt es schon zahlreiche kreative

Köchinnen und Köche, die engagiert das vegetarische Potenzial der heimischen Küche erkunden. Auch in Salzburg setzen bereits einige passionierte Küchenchef:innen, Patissierères und Patissiers sowie Gastronom:innen auf diese Foodtrends, die ihre delikaten Vegourmets-Kreationen beim diesjährigen eat&meet-Kulinarik-Festival präsentieren.

eat&meet macht Neugierde auf Neues

In Kooperation mit 35 lokalen Partnerbetrieben lädt der Altstadtverband Salzburg Kulinarik-Entdecker:innen und Genießer:innen in die Welt der pflanzenorientierten und -basierten Küche ein. „Einheimische und Stadtbesucher:innen werden unter anderem von innovativen Foodexpert:innen an 30 Veranstaltungstagen im März bei rund 70 Events inmitten der historischen Altstadt „zu Tisch gebeten“. Authentische, hochwertige Plant Based-Gerichte sorgen für unvergessliche Genusserlebnisse gewürzt mit unterhaltsamen Kulinarik-Anekdoten“, freut sich Altstadtverbands-Geschäftsführerin Dr. Sandra Woglar-Meyer über das abwechslungsreiche eat&meet-Programm, das Gusto auf die neue, kreative Gemüseküche mit pflanzlichen Ausgangsprodukten macht. „Die Festivalbesucher:innen brauchen nur eine große Portion Neugierde, viel Fantasie und ein bisschen Mut mitzubringen. Kulinarische Überraschungen sind garantiert!“

Genuss-Highlights für Vegourmets & Entdecker:innen: Bitte zu Tisch!

Das bunte und vielfältige eat&meet-Kulinarik-Festival hat dieses Jahr einige hochkarätige Spitzenköchinnen und -köche sowie Ernährungsprofessionist:innen auf dem Programm stehen. So wird Vier-Hauben Koch Markus Mayr vom The Glass Garden im Hotel Schloss Mönchstein ein viergängiges veganes Menü kreieren, bei dem Kulinarik-Liebhaber:innen auch ohne tierische Zutaten voll auf ihre Kosten kommen. Weiters werden beispielsweise Vitus Winkler vom Hotel Sonnhof in Sankt Veit, Tommy Eder, Ikarus-Küchenchef im Hangar-7, und die Journalistin und Kochbuchautorin Katharina Seiser zu Gast sein, die für vegetarische und vegane Genuss- und Unterhaltungs-Highlights sorgen. Im Café Sacher wird zum veganen Frühstück ohne Zucker geladen. In der Patisserie Baltram gibt es eigenkreierte Schokoladenvariationen in Kombination mit edlen Weinen zu entdecken. Im Café MUS geht jeden Samstag im März die vegane Knödel-Party ab. Im St. Peter Stiftskulinarium verschmelzen Düfte mit Kulinarik. Das Kulinarik-Festival eat&meet bringt auch das junge Publikum auf den veganen Geschmack: Im Esszimmer wird für die Gourmets von morgen gekocht und im Spielzeug Museum dürfen die kleinen Besucher:innen selbst ihre lustig-gesunde Jause zubereiten.

Save the date: eat&meet-Eröffnung am 2. März 2023

Unter den Geweihen im Restaurant m32 im Museum der Moderne am Mönchsberg zu tafeln, erfreut sowohl Kunst-Liebhaber:innen als auch Kulinarik-Fans. Am Donnerstag, 2. März 2023 um 18:30 Uhr wird bei der offiziellen Eröffnung des Kulinarik-Festivals eat&meet im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand geblickt, denn hier trifft Kunst und Literatur auf Kulinarik: Die preisgekrönte Salzburger Autorin Helena Adler liest Unterhaltsames sowie Gastgeber Sepp Schellhorn und sein Küchenchef Anton Fritzenwallner verwöhnen die Gäste mit Speis und Trank. Tickets erhältlich unter www.salzburg-altstadt.at

Details entnehmen Sie bitte dem Programmfolder:

eat&meet – Das Kulinarik-Festival in der Salzburger Altstadt - 01. bis 31. März 2023

Aktuelles Programm unter: www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet

Altstadtverband Salzburg (Tourismusverband Salzburger Altstadt KöR) kompakt:

Der Altstadtverband ist die Interessensvertretung der Unternehmen, Bewohner und Beschäftigten in der Altstadt Salzburg. Der Verband betreibt Standortmarketing, um die Lebens-, Arbeits- und Aufenthalts- bzw. Erlebnisqualität der streng geschützten Altstadt zu sichern. Die Salzburger Altstadt steht für „Sinnlich. Genuss. Erlebnis“, also für ein genussvolles Erlebnis mit allen Sinnen mitten im lebendigen Weltkulturerbe. Die rund 1.600 Mitgliedsbetriebe vom Mirabellplatz bis ins Nonntal arbeiten überwiegend in Hotellerie, Gastronomie, Einzelhandel, Handwerk, Kreativwirtschaft oder sind Dienstleister. Seit 2018 ist Dr. Sandra Woglar-Meyer Geschäftsführerin des Altstadtverbandes Salzburg. Im November 2022 wurde Christian Wieber, Eigentümer der Schlosserei Wieber in der Getreidegasse, zum Obmann gewählt.

Presse-Information und Bildmaterial:

Zum Download unter: <https://www.salzburg-altstadt.at/de/presse/text-download>

Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.



Ernährungswissenschaftlerin Mag. Hanni Rützler ist Impulsgeberin für das diesjährige eat&meet Festivalmotto „Eine Stadt isst grün“.

©Thomas Wunderlich



Johanna Sommerauer zeigt den Festival-Besucher:innen in der Zuckerlwerkstatt in der Wiener Philharmoniker Gasse, wie vegane Süßigkeiten hergestellt werden.

©Birgit Probst



Beim Salzburger Patissier Gerald Baltram gibt es eigenkreierte Schokoladenvariationen in Kombination mit edlen Weinen zu entdecken.

©Birgit Probst



Das Kulinarik-Festival eat&meet bringt auch das junge Publikum auf den gesunden Geschmack. Funny Food, eine lustig Jause, wird mit und von den kleinen Besucher:innen im Spielzeug Museum zubereitet.

©Sarah Oswald



Spitzenkoch Tommy Eder und Roland Huber präsentieren im s'Fachl in der Kaigasse innovative Geschmackverstärker, hergestellt auf rein vegetarischer und veganer Basis – natürliches Glutamat für Vegourmets.

©Birgit Probst



Vier-Hauben Koch Markus Mayr vom The Glass Garden im Hotel Schloss Mönchstein kreiert ein viergängiges veganes eat&meet-Menü.

©Hotel Schloss Mönchstein



Journalistin und Kochbuchautorin Katharina Seiser sorgt für vegetarische und vegane Genuss- und Unterhaltungs-Momente bei ihrer Buchpräsentation am 23. März in der Rupertus Buchhandlung.

©Verlag Christian Brandstätter



Vegourmets meets JRE-Haubenküche: Chefkoch Thomas Hofer vom Bergergut zeigt seine mehrfach ausgezeichneten Kochkünste im Miele Experience Center.

©BERGERGUT Culinariat Thomas Hofer

Speziell für Teeliebhaber: Salzburg trinkt grün im Tee am Eck bei Nadja Huber-Ress.

©Birgit Probst

Bei Michael Sporer in der Getreidegasse eröffnet Martin Kilga am 29. März eine vietnamesische Pop-up-Küche.

©Birgit Probst

„Alles Kraut!“ heißt es im Sternbräu. Küchenchef Michael Pratter verwöhnt die eat&meet-Festivalgäste kulinarisch mit Krautvariationen.

©Birgit Probst

Rückfragehinweis:

Pressekontakt

Tourismusverband Salzburger Altstadt

Mag. Ursula Maier

Presse

Tel: +43 (0)662-845453-19

Mobil: +43 (0)664-4280262

Mail: presse@salzburg-altstadt.at

Münzgasse 1/II | A-5020 Salzburg