

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 03. März 2023

Kulinarik-Festival eat&meet 2023 ist eröffnet

Vom 1. bis 31. März 2023 isst Salzburg grün: Kulinarisch Interessierte kommen beim vielfältigen „Vegourmet-Fest“ voll auf ihren Geschmack.

Unter den Geweihen im Restaurant m32 fand am Donnerstagabend, 2. März 2023 die offizielle Eröffnung des 14. Kulinarik-Festival eat&meet statt. Altstadtverbands-Geschäftsführerin Dr. Sandra Woglar-Meyer und Obmann Christian Wieber begrüßten zum Auftakt des „Festes für alle Sinne“, das dieses Jahr unter dem Motto „Vegourmets – Eine Stadt isst grün“ steht, rund 120 Gäste aus der lokalen Wirtschaft, Politik und Kultur sowie Kunst- und Ernährungsinteressierte. Die preisgekrönte Salzburger Autorin Helena Adler las unterhaltsame Kulinarik-Anekdoten. Hausherr Sepp Schellhorn und sein Küchenchef Anton Fritzenwallner verwöhnten die Festival-Eröffnungsbesucher:innen mit „grüner“ Kulinarik. Foodtrendforscherin und Ernährungsexpertin Mag. Hanni Rützler war als Festival-Impulsgeberin und Diskussionspartnerin geladen.

Kunst trifft Kulinarik

Kunst und Kulinarik schaffen Raum für unkonventionelle Ideen und neue Konzepte. Die Eröffnung des diesjährigen Kulinarik-Festivals eat&meet stand ganz im Zeichen dieser Verbindung. In geselliger Runde trafen sich gestern rund 120 Kunst- und Kulinarik-Liebhaber:innen im Restaurant m32 am Mönchsberg und genossen das erste „kulinarische Come Together“ von insgesamt rund 70 eat&meet-Events in der Salzburger Altstadt. Serviert wurden an diesem Abend passend zum Festivalmotto informative Gesprächsrunden, moderiert von Andreas Gfrerer, Eigentümer der Blauen Gans in der Getreidegasse, und ein kunstvoll zubereitetes dreigängiges vegetarisches Menü, kreiert vom m32-Küchenchef Anton Fritzenwallner. Nach dem ersten Gang wurde kurzweilige literarische Kost von der Salzburger Autorin Helena Adler kredenzt, die mit ihrer Lesung eines noch unveröffentlichten Textes das Publikum begeisterte. Die junge Schriftstellerin, die es zum Jahresende in die Shortliste des Österreichischen Buchpreises schaffte, unterhielt die eat&meet-Eröffnungsgäste mit ihren prägendsten kulinarischen Kindheitserinnerungen. „Diese Auftaktveranstaltung war ein genussvolles Erlebnis für den Gaumen, das Auge und das Ohr – kurz gesagt: ein Fest für alle Sinne. Und genau das soll das Kulinarik-Festival eat&meet sein! Heuer verspricht es ein erlebnis- und abwechslungsreiches Programm, das Vegourmets und kulinarisch Interessierte der pflanzenbasierten Ernährungsweise sowie Kunst- und Kulturlaneur:innen gleichermaßen erfreuen wird“, freut sich Altstadtverbands-Geschäftsführerin Dr. Sandra Woglar-Meyer über das trendige Kulinarik-Festival, das den teilnehmenden Salzburger Gastronomiebetriebe zusätzlichen Anstoß gab, die traditionell fleischorientierten Speisekarten mit speziellen vegetarischen und veganen Gerichten zu komplettieren. 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, bestätigte auch die österreichische Ernährungstrendforscherin Mag. Hanni Rützler bei der Diskussionsrunde am Podium. Sie fungierte als Impulsgeberin für das heurige Festivalmotto „Vegourmets – Eine Stadt isst grün“. Das diesjährige eat&meet-Festival möchte vor allem den „eingefleischten“

Einheimischen und den Stadtbesucher:innen die originelle und facettenreiche Zubereitung von „grünen“ Menüs mit Schwerpunkt Pflanzliches schmackhaft machen und damit den Plant Based Cooking-Trend präsentieren. Zahlreiche Salzburger Küchenchefinnen und -chefs, Pâtisseries und Pâtissiers sowie Gastronom:innen setzen bereits seit geraumer Zeit auf diese Foodtrends und verwöhnen Liebhaber:innen der pflanzenbasierten Ernährungsweise mit veganen und vegetarischen Speisen in der Salzburger Altstadt. So erwarten die Festival-Besucher:innen delikate Vegourmets-Kreationen und vieles mehr beim diesjährigen eat&meet-Kulinarik-Festival.

35 Partner bieten erlebnisreiche 70 eat&meet-Veranstaltungen

Das vom Altstadtverband Salzburg in Kooperation mit 35 Partnerbetrieben dieses Jahr zum vierzehnten Mal in der Salzburger Altstadt veranstaltete eat&meet-Festival sorgt an 30 Veranstaltungstagen im März und zwei zusätzlichen Tagen im April für kulinarische Gaumenfreuden mit pflanzlichen Gerichten. Neben dem umfangreichen und vielfältigen Kulinarik-Angebot - passend für Jung & Alt und jedes Budget - erwartet die Festivalbesucher:innen das gesellige Miteinander in den gemütlichen Gastronomiestätten sowie lokalen Kultureinrichtungen. Der kreative Austausch mit den lokalen Produzent:innen und den Küchenverantwortlichen sollen zum unvergesslichen Erlebnis werden. Zudem bietet das Kulinarik-Festival eat&meet kurzweilige Vorträge, Diskussionen sowie viel Informatives und Unterhaltsames sowie durchaus auch Philosophisches rund um das Thema Esskultur und Kochkunst.

In der Blauen Gans in der Getreidegasse thematisieren Kulturwissenschaftler und Philosoph Thomas Macho und Kolumnist und Autor Christan Seiler bei einem Tischgespräch inklusive Essen und Weinbegleitung unsere kulinarische Beziehung zu Tieren. Im biozertifizierten Restaurant Humboldt kocht Vier-Hauben-Gastronom Vitus Winkler ein Vegourmet-Menü und setzt dabei speziell auf Kräuter und Pflanzen aus der Stadt Salzburg. Im JOJA steht ein „Sharing Menü“ mit Produkten von Produzent:innen aus dem Salzburger Seenland auf dem Programm. An diesem Abend teilen sich die eat&meet-Gäste die vegetarischen Spezialitäten, sodass Fremde zu Freunden werden können. Auf der Steinterrasse wird ein „Green Dinner inspired by Senns“ serviert. Das Sternbräu steht ganz im Zeichen des gesunden und vielseitigen Wintergemüses Kraut und schafft mühelos den Spagat zwischen Tradition und Moderne. Im Restaurant Goldener Hirsch kocht Küchenchef Daniel Mild mit der österreichischen Schauspielerikone Erwin Steinhauer ein feines vegetarisches Dinner. Zum Thema Ernährung in der Geschichte Salzburgs bietet das eat&meet-Programm unter anderem spannende Stadtspaziergänge und Führungen sowie Schmankerl-Touren mit den Salzburg Guides an.

eat&meet-Genussmomente in der Salzburger Altstadt

Die Salzburger Altstadt ist reich an kulinarischen Genüssen und weit über ihre Grenzen hinaus als Hochburg vielfältiger Gastronomie bekannt. „Das alljährliche Kulinarik-Festival eat&meet ist im wahrsten Sinne des Wortes eine g’schmackige Veranstaltung für Einheimische und Stadtbesucher:innen, die Lust zum Entdecken und Genießen macht! Dabei sollen vor allem das genussvolle Kulinarik-Erlebnis in geselliger Runde und der kreative und unterhaltsame Austausch mit anderen Menschen nicht zu kurz kommen“, erklärt Altstadtverbands-Obmann Christian Wieber und freut sich auf zahlreiche Besucher:innen beim Kulinarik-Festival eat&meet 2023 in der Salzburger Altstadt.

Details entnehmen Sie bitte dem Programm:

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.



Vom 1. bis 31. März 2023 isst Salzburg grün: Altstadtverbands-Geschäftsführerin Dr. Sandra Woglar-Meyer und Obmann Christian Wieber begrüßen am eat&meet Eröffnungsabend im m32 rund 120 Gäste. Helena Adler las unterhaltsame Kulinarik-Anekdoten.

©Andreas Kolarik



Ernährungswissenschaftlerin Mag. Hanni Rützler ist Impulsgeberin für das diesjährige eat&meet Festivalmotto „Eine Stadt isst grün“. Bild v.l.r.: Dr.

Sandra Woglar-Meyer, Mag. Hanni Rützler, Helena Adler

©Andreas Kolarik



Passend zum Festivalmotto „Vegourmets – Eine Stadt isst grün“ gab es u.a. informative Gesprächsrunden, moderiert von Andreas Gfrerer, der durch diesen Abend führte. ©Andreas Kolarik



m32-Hausherr Sepp Schellhorn, Andreas Gfrerer, m32-Küchenchef Anton Fritzenwallner, der die Gäste mit einem kunstvoll zubereiteten dreigängigen vegetarischen Menü verwöhnte, und Vida Reiter.

©Andreas Kolarik



Festival-Impulsgeberin Mag. Hanni Rützler und Tourismus Salzburg GmbH-GF Christine Schönhuber, MBA

©Andreas Kolarik



ORF Salzburg Intendantin Mag. Waltraud Langer, Christian Wieber und Dr. Sandra Woglar-Meyer

©Andreas Kolarik

ALTSTADT
SALZBURG

www.salzburg-altstadt.at

eat&meet
DAS KULINARIK-FESTIVAL



Mag. Sabine Zölß, Red Bull Publishing House, BM-Stellvertreterin Dr. Barbara Unterkofler, Stadtbildpflegerin DI Susanne Mayer, GR Mag. Stefanie Essl
©Andreas Kolarik



Tommy Eder, Mag. Helmut Sattler und Fachl's Inhaber Roland Huber
©Andreas Kolarik



Mag. Daniela Aichner und Dr. Andrea Stockhammer vom DomQuartier
©Andreas Kolarik



Landesrätin Mag. Andrea Klambauer und Präsident des Landesgerichtes Dr. Hans Rathgeb
©Andreas Kolarik



Christian und Regina Wieber, Susanne und Michael Sporer
©Andreas Kolarik



Rund 120 Gäste aus der lokalen Wirtschaft, Politik und Kultur sowie Kunst- und Ernährungsinteressierte waren am Donnerstagabend, 2. März 2023 bei der offiziellen Eröffnung des Kulinarik-Festivals eat&meet.

©Andreas Kolarik



Im Humboldt Bio-Restaurant kocht am 8.3.2023 Vitus Winkler ein Vegourmet-Menü. Altstadtverbands-GF Dr. Sandra Woglar-Meyer und Humboldt-GF Martin Sönmezay.
©wildbild



In der Blauen Gans treffen die eat&meet Festivalbesucher:innen am 28.03. Thomas Macho und Christian Seiler bei einem Tischgespräch.
©wildbild



Vom 10.03. bis 19.03.23 heißt es „Alles Kraut!“ im Sternbräu. Küchenchef Michael Pratter verwöhnt die eat&meet-Festivalgäste kulinarisch mit Krautvariationen.
©Birgit Probst



Im Restaurant Goldener Hirsch kocht Küchenchef Daniel Mild mit der österreichischen Schauspielikone Erwin Steinhauer ein feines vegetarisches Dinner.
©Nancy Horowitz

**ALTSTADT
SALZBURG**

www.salzburg-altstadt.at

eat & meet
DAS KULINARIK-FESTIVAL



Auf der Steinterrasse wird am 03.03.23 ein „Green Dinner inspired by Senns“ serviert.

©Verena Schierl

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