

## PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 03. April 2023

### „Grünes“ eat&meet-Festival begeisterte Publikum

Wenn es um kulinarische Genüsse geht, ist die Salzburger Altstadt immer eine gute Adresse. Traditionell steht der Monat März im Zeichen des Kulinarik-Festival eat&meet, das heuer zum 14. Mal vom Altstadtverband veranstaltet wurde. In Kooperation mit 35 Partnerbetrieben fanden vom 1. bis zum 31. März 2023 rund 70 delikat-unterhaltsame Kulinarik-Events unter dem diesjährigen Festival-Motto „Vegourmets – Eine Stadt isst grün“ statt. Das trendige Foodthema rund um vegan-vegetarische Ess- und Kochkultur traf den Geschmack der Festivalbesucher:innen. Die Veranstaltungen waren größtenteils ausgebucht.

#### Positive Bilanz: eat&meet belebt die Altstadt-Gastronomie

Das Genussfest eat&meet in der Salzburger Altstadt wird alljährlich in der veranstaltungsarmen Zeit im März vom Altstadtverband Salzburg initiiert, um die lokale Gastronomie speziell für Einheimische und Besucher:innen aus dem Umland zu attraktivieren. Mit viel Kreativität und Einsatz sorgte der Altstadtverband heuer für ein trendiges Kulinarik-Festival, das mit seinem „grünen“ Motto den aktuellen Zeitgeist traf. Der kulinarische Themenschwerpunkt beim diesjährigen eat&meet war auf die Foodtrends Veganmania, Vegetarismus und Veganizing Recipes gelegt. Dabei sollten aber keineswegs nur überzeugte „Vegourmets“, wie Festivalimpulsgeberin und Ernährungswissenschaftlerin Mag. Hanni Rützler kulinarisch interessierte Liebhaber:innen der pflanzenbasierten Ernährungsweise nennt, auf ihren Geschmack kommen. Erfreulicherweise erweckte das abwechslungsreiche eat&meet-Programm beim vorwiegend heimischen Festivalpublikum Lust und Neugierde die neue, kreative Ess- und Kochkultur mit pflanzlichen Ausgangsprodukten zu entdecken. Die 35 lokalen Partnerbetriebe aus Gastronomie, Handel, Kunst und Kultur boten an insgesamt 31 Veranstaltungstagen neben hochwertigen Genusserelebnissen auch viel Wissenswertes und Unterhaltsames zum Plant Based Cooking. Kurzweilige Vorträge und informative Gesprächsrunden mit Foodexpert:innen stießen auf großes Interesse beim Publikum. „Wir wollten mit dem Festivaltitel ‚Vegourmets – Eine Stadt isst grün‘ den teilnehmenden Gastronomie- und Partnerbetrieben einen Anstoß geben, erlebnisreiche Veranstaltungen rund um den ‚grünen‘ Lifestyle-Trend zu kreieren. Das heurige Motto machte die Salzburger:innen und Stadtbesucher:innen im wahrsten Sinne hungrig, sich auf neue kulinarische Abenteuer in der Salzburger Altstadt einzulassen. Wie originell und facettenreich fleischlose Ernährung sein kann, zeigten die rund 70 abwechslungsreichen eat&meet-Events. Das neue Kulinarik-Angebot mit Schwerpunkt Pflanzliches traf, zur Freude der innovativen Gastronom:innen, voll den Geschmack der zahlreichen interessierten Festivalbesucher:innen“, resümiert erfreut Altstadtverbands-Geschäftsführerin Dr. Sandra Woglar-Meyer über die hohe Gästefrequenz beim vierzehnten Kulinarik-Festival eat&meet 2023. Mehr als die Hälfte der Events waren bis auf den letzten Platz restlos ausgebucht. Die kreativen Küchenchefinnen und -chefs sowie Pâtisseries und Pâtisiers präsentierten delikate Vegourmets-Kulinarikkreationen beim diesjährigen „Fest für alle Sinne“, bei dem auch das gesellige Miteinander in den gemütlichen Salzburger Gastronomiestätten sowie lokalen Kultureinrichtungen und der kreative Austausch mit den lokalen Produzent:innen und Gastgeber:innen nicht zu kurz kamen.

### Kulinarische Genussmomente in der Altstadt

Ob exotische, vegan-vegetarische oder traditionelle Kost, von Haubenlokalen über gutsituierte Restaurants bis hin zu bodenständigen Wirtshäusern und trendigen Bars, die Salzburger Altstadt mit ihren rund 250 Gastronomiebetrieben zeichnet sich durch ihr vielfältiges und attraktives Angebot für jeden Geschmack aus. Die Altstadt-Gastronom:innen links und rechts der Salzach setzen alles daran, ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region und der internationalen Küche zu verwöhnen. „Das Kulinarik-Festival eat&meet soll neben dem sozialen auch das gastronomische Leben in der Altstadt ankurbeln. Dieses sinnliche Genussfest vereint perfekt die Ess-, Trink- und Gesprächskultur!“, erklärt Altstadtverbands-Obmann Christian Wieber und freut sich über die zahlreichen Besucher:innen, und dass einige Gastronomiebetriebe das diesjährige eat&meet-Festivalmotto zum Anlass nahmen, ihre eher fleischorientierten Speisekarten nachhaltig mit speziellen vegetarischen und veganen Gerichten zu erweitern. Dieses neue Kulinarik-Angebot wird auch zukünftig vielerorts in der Salzburger Altstadt beibehalten bleiben, ist sich Wieber sicher.

### eat&meet geht in die Verlängerung

Zwei eat&meet-Veranstaltungen stehen noch am 15. und 16. April 2023 am Programm: Vier-Hauben Koch Markus Mayr vom The Glass Garden im Hotel Schloss Mönchstein wird die Kulinarik-Liebhaber:innen mit einem viergängigen veganen Mittagslunch verwöhnen. Aktuelle Infos unter: [www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet](http://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 Schloserei 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.



*Claus Haslauer, Veronika Kirchmair und Valentina Baruffa heißen Altstadtverbands-GF Dr. Sandra Woglar-Meyer und Obmann Christian Wieber bei der eat&meet-Veranstaltung im St. Peter Stiftskulinarium am 3. März 2023 willkommen.*

*©wildbild*



Im Rahmen des eat&meet-Events „Eine Scentsation in Salzburg – Wo Düfte und Kulinarik verschmelzen“ kreierte Duft-Expertin Valentina Baruffa mit den Gästen Düfte.

©wildbild



Zu den verschiedenen Düften gab es von der Haubenküche des St. Peter Stiftskulinariums außergewöhnliche pflanzliche Köstlichkeiten.

©wildbild



Plant-based Geschmackserlebnisse wurden im St. Peter Stiftskulinarium aufgetischt.

©wildbild



„Das Beste aus Getreide“ gab es bei Martin Kilga im Restaurant Paradoxon am 7. März 2023 zu verkosten.

©Andreas Kolarik



Paradoxon-Küchenchef Martin Kilga kreierte ein multisensorisches eat&meet-Dinner zum Thema Getreide für seine Gäste.

©Andreas Kolarik



Im Humboldt Bio Restaurant lud Geschäftsführer Martin Sönmezay am 8. März 2023 zu einem Abend mit Vitos Winkler ein. Altstadtverbands-GF Dr. Sandra Woglar-Meyer war auch zu Gast.

©wildbild



Vier-Hauben-Koch Vitos Winkler kreierte im Humboldt Bio Restaurant ein schmackhaftes Vegourmet-Menü aus Kräutern und Pflanzen aus der Stadt.

©Tourismusverband Salzburger Altstadt



Wie vegane Rezepte schnell gekocht werden können, präsentierte Köchin und Kochbuchautorin Katarina Seiser bei ihrer eat&meet-Buchvorstellung am 23. März 2023. Sie war mit Martin Eder zu Gast bei Klaus Seuffer-Wasserthal in der Rupertus Buchhandlung.

©Tourismusverband Salzburger Altstadt



In Katharina Seisers Buch „Schnell mal vegan“ gibt die Kulinarik-Spezialistin Tipps für die Zubereitung fleischloser Gerichte.

©Tourismusverband Salzburger Altstadt



Tommy Eder sorgte am 24. März im s'Fachl bei Roland Huber für eine interaktive Kochshow mit Verkostung.

©Tourismusverband Salzburger Altstadt



Neben den delikaten Vegourmets-Kulinarikkreationen kommt bei eat&meet auch das gesellige Miteinander in den gemütlichen Salzburger Gastronomiestätten nicht zu kurz.

©wildbild



Im Restaurant JOJA teilten Josef Hauser und Jakob Kartner mit ihren Gästen Speis und Trank, gemäß dem Motto des eat&meet-Abends „Geschmack lässt sich teilen“ am 28. März 2023.

©wildbild



Im JOJA waren auch die regionalen Produzent:innen aus dem Salzburger Seenland zu Gast: v.l.n.r. Josef Mangelberger, Josef Hauser, Kerstin Fimberger, Sandra Woglar-Meyer, Anna Eibl, Jakob Kartner und Josef Sigl.

©wildbild



Tijan Salahden servierte den Gästen im JOJA ein vegan-vegetarisches Sharing Menü.

©wildbild



Das mehrgängige eat&meet-Menü im JOJA mit vorwiegend Zutaten aus dem Salzburger Seenland ließ keine Wünsche offen.

©wildbild



Das Spielzeugmuseum veranstaltete im Rahmen von eat&meet 2023 „Funny Food“-Workshops für Kinder ab 3 Jahren, die gemeinsam mit einer Museums-Pädagogin eine lustig-gesunde Jause kreierten.

©Tourismusverband Salzburger Altstadt



Am 30. März 2023 lud Joseph Brot zu einer eat&meet-Verkostung ein.

©Andreas Kolarik



Sebastian Pesau, Nina Schaufler, Stephan Vollmann präsentierten im Rahmen von eat&meet verschiedene Brotsorten.

©Andreas Kolarik



Julia Grobbauer verkostete das frische Joseph Brot mit veganem Aufstrich.

©Andreas Kolarik



Mag. Hanni Rützler wird wieder Impulsgeberin für das Kulinarik-Festival eat&meet 2024 sein. Die Ernährungswissenschaftlerin war mit Altstadtverbands-GF Dr. Sandra Woglar-Meyer zu Gast bei „Vegourmets meets JRE-Haubenküche“ im Miele Experience Center am 30. März 2023.

©Uwe Brandt



Beim eat&meet Abschlussevent luden Küchenchef Michael Gahleitner und Anton Pozeg am 31. März 2023 in die Sacher Bar ein.

©wildbild



Bei der eat&meet-Veranstaltung gab es eine Weinführung von Winzer Johann Donabaum. Altstadtverbands-GF Dr. Sandra Woglar-Meyer und Obmann Christian Wieber genossen das Come-Together im Sacher.

©wildbild



„Flying Dinner und exquisite Drinks“ hieß es im Sacher am letzten offiziellen eat&meet-Abend.

©wildbild

**ALTSTADT  
SALZBURG**

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

**eat & meet**  
DAS KULINARIK-FESTIVAL

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](mailto:presse@salzburg-altstadt.at)

Münzgasse 1/II | A-5020 Salzburg