

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 29. Jänner 2024

Local Exotics – aus Fremden werden Freunde

Kulinarische Abenteuer der besonderen Art gibt es beim 15. Kulinarik-Festival eat&meet 2024 in der Salzburger Altstadt zu entdecken.

Das vom Altstadtverband Salzburg veranstaltete Kulinarik-Festival eat&meet eröffnet alljährlich neue und erlebnisreiche Genusswelten: So auch 2024, wenn vom 29. Februar bis zum 29. März das „Fest für den Gaumen“ lokale Exoten präsentiert. „Denn das Ferne wächst so nah“, lautet das Motto des heurigen Kulinarik-Festivals eat&meet, bei dem rund 30 Altstadt-Partnerbetriebe aus der Gastronomie & Hotellerie zu rund 60 außergewöhnlich delikaten Genießer- und Gourmet-Events laden. Das abwechslungsreiche Programm bietet kulinarische und sinnliche Abenteuer mit exotischen Ingredienzien aus regionaler Produktion. **Durchaus kein Widerspruch, denn Local Exotics sind in aller Munde!**

Kulinarik-Erlebnis mit exotischen Lebensmitteln made in Austria

Das innovative Kulinarik-Festival eat&meet, das zum fünfzehnten Mal in der Salzburger Altstadt stattfindet, hat sich dieses Jahr zur Aufgabe gemacht, den Foodtrend „Local Exotics“ kulinarisch Interessierten schmackhaft zu machen. Regional essen und doch Köstlichkeiten aus aller Welt zu genießen, ist kein Paradoxon, wie das erlebnis- und abwechslungsreiche Programm 2024 zeigt. Im Rahmen des eat&meet-Festivals steht die Salzburger Altstadt, bekannt für ihre große Auswahl an attraktiven Lokalen - vom kleinen, feinen Bistro oder bodenständigen Wirtshaus bis zum exklusiven Hauben-Restaurant – kulinarisch am Puls der Zeit. Das trendige Genuss-Festival, in Kooperation mit 30 Partnerbetrieben, bringt das vorwiegend heimische Publikum mit den Produzent:innen regionaler Kulinarik-Raritäten und den lokalen Gastronom:innen zusammen. Ob Shiitake Pilze oder Aroniabeeren aus Salzburg, Reis oder Quinoa aus Niederösterreich, Meeresfisch oder Kaviar aus den Alpen, Ingwer oder Kurkuma aus der Steiermark, Wasabi und Safran – exotische Lebensmittel halten unter anderem aufgrund der klimatischen Veränderung stetig Einzug in die heimische Landwirtschaft. Diese „kulinarischen Migranten“ bereichern nicht nur das Sortiment-Angebot aus regionaler Produktion, sondern auch die österreichische Esskultur.

15. Kulinarik-Festival eat&meet: Sinnliches Genussfest mit 60 Veranstaltungen

Local Exotics sind zwar noch nicht Mainstream, aber der Trend ist im Vormarsch, wie die Nachfrage innovativer Lebensmittel aus regionaler Produktion zeigt. „Mit eat&meet möchten wir die Neugierde der Festivalbesucher:innen wecken und die Salzburger:innen animieren, die Altstadt mit ihrem abwechslungsreichen Gastronomieangebot zu besuchen. Und es gibt hier ja auch immer wieder viel Neues zu entdecken. Im März sorgen rund 60 Events inmitten der historischen Altstadt für lokal-exotische Genusserlebnisse gewürzt mit Entertainment und Produktinformationen rund um das Thema. Kulinarische Überraschungen sind garantiert!“, freut sich Festival-

Veranstalter Roland Aigner, MBA, Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg. Das Kulinarik-Festival eat&meet will aber nicht nur Trendsetter sein: „Wir wollen mit diesem Veranstaltungsformat auch das soziale Leben in der Altstadt ankurbeln und dafür bietet die vielfältige lokale Gastronomie den passenden Rahmen. Dieses sinnliche Genussfest vereint perfekt die Ess-, Trink- und Gesprächskultur!“

Local Exotics bereichern die regionale Esskultur

Es wandern nicht nur Menschen, Tiere und Pflanzen, sondern eben auch Lebensmittel. Exoten wie Tomaten, Kartoffeln und Marillen sind schon längst in unserem Speiseplan integriert. Dank neuester Technologien oder Indoor-Farming und dem zunehmend milderen Klima, können österreichische Lebensmittel-Produzent:innen ihr Produkt-Portfolio erweitern und „neue Exoten“ regional anbauen. Der größte Vorteil dabei sind die kurzen Transportwege.

Regionale „Superfoods“ erfreuen sich immer größerer Beliebtheit bei den Konsument:innen und finden sich damit in den Einkaufsregalen. Mittlerweile setzen auch ausgewählte heimische Gastronomiebetriebe auf diesen nachhaltigen Trend und zaubern ihren Gästen neue kulinarische Varietäten auf die Teller. „Engagierte Köchinnen und Köche nützen bewusst die hervorragenden regionalen Ausgangsprodukte, denn sie wissen, dass der Zugang zu guten, frischen Naturalien das Um und Auf ist“, bestätigt Food Trend Forscherin Hanni Rützler, die auch dieses Jahr wieder dem Altstadtverband Salzburg als Ideengeberin bei eat&meet beratend zur Seite stand.

eat&meet Genuss-Highlights 2024: Bitte zu Tisch!

Die neuen exotischen Lebensmittel bringen nicht nur Abwechslung in den Ess-Alltag, sie sorgen auch oftmals für ein außergewöhnliches kulinarisches Abenteuer – zu erleben beim Kulinarik-Festival eat&meet 2024. Hochkarätige Spitzenköchinnen und -köche sowie Ernährungsprofi:innen stehen auf dem aktuellen Programm, die den Local Exotics mit lustvoller Neugier und kulinarischer Kreativität begegnen. So verwandelt sich das Salzburger Traditionsunternehmen Fisch Krieg am Hanuschplatz in ein Sushi-ya. SeeSushi-Mastermind Dominik Edlinger gewährt Einblicke in die Welt des heimischen Süßwasser-Sushi aus dem Wolfgangsee und Hausherr Dominik Krieg serviert dazu noch allerlei Fisch-Spezialitäten aus seiner traditionellen Bio-Fischzucht. In Zusammenarbeit mit der Familie Macheiner vom 220 Grad Café und Rösterei kreierte Michael Sporer von der Sporer Likör- und Punchmanufaktur für eat&meet 2024 einen eigenen Kaffeelikör, der bei drei Veranstaltungen zu genießen sein wird. Patissier Gerald Baltram entwarf zwei neue Produkte, ein Törtchen und eine Praline, basierend auf lokale exotische Ingredienzen wie beispielsweise der Lungauer Aroniabeere. Auch Martin Studeny von M Passione entwickelte ein Brandteigtörtchen mit exotischen Geschmacksnuancen der Yuzu und Johanna Sommerauer aus der Zuckerwerkstatt fertigt ein veganes Gelee aus Pedacola eigens für das Kulinarik-Festival eat&meet. Grenzenlos kreative Gerichte mit regionalen Exoten gibt es von Martin Eder und Tommy Eder im Gablerbräu. Im St. Peter Stiftskulinarium erleben die Gäste eine Cooking Experience Show rund um die faszinierende Entwicklung der Geschmäcker. Im Restaurant JOJA wird ein vegetarisches Sharing Menü mit exotischen Zutaten aus dem Salzburger Seenland kreiert. Joseph Brot lädt im Rahmen von eat&meet zur kostenfreien Brotverkostung ein. Das Unternehmen setzt auf regional angebaute Getreidesorten, wie beispielsweise auf

den ursprünglich aus Nordamerika stammenden Amaranth aus Niederösterreich. Im Restaurant Paradoxon wird das Local-Exotic Menü zum sozialen Event. Martin Kilga verbindet kreatives Kochhandwerk mit unkonventionellem Kunstgenuss. Gäste und geladene Künstler:innen genießen in lockerer Atmosphäre exotische Gerichte, die voller kulinarischer Überraschungen stecken.

Das Programm des Kulinarik-Festivals 2024 ist bunt und abwechslungsreich. eat&meet wird im März in gewohnter Manier für vielfältige und außergewöhnliche kulinarische Genussmomente in der Salzburger Altstadt sorgen – dabei ist Freude für den Gaumen garantiert!

eat&meet – Das Kulinarik-Festival in der Salzburger Altstadt - 29. Februar bis 29. März 2024
Details zum aktuellen Programm unter: www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet

Altstadtverband Salzburg (Tourismusverband Salzburger Altstadt KöR) kompakt:

Der Altstadtverband ist die Interessensvertretung der Unternehmen, Bewohner:innen 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 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. Im November 2022 wurde Christian Wieber, Eigentümer der Schlosserei Wieber in der Getreidegasse, zum Obmann gewählt. Seit 16. Oktober 2023 ist Roland Aigner, MBA, neuer Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg und der Altstadt Salzburg Marketing GmbH.

Presse-Information und Bildmaterial:

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

Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.



Kulinarische Local Exotic-Abenteuer gibt es beim 15. Kulinarik-Festival eat&meet 2024 vom 29. Februar bis 29. März 2024 in der Salzburger Altstadt zu entdecken. Das Genussfest vereint die Ess-, Trink- und Gesprächskultur perfekt.

©wildbild/Herbert Rohrer

Ganz im Zeichen von Cocktails und Coffee stehen drei Abende im März. Michael Sporer von der Sporer Likör- und Punchmanufaktur kreierte in Kooperation mit Familie Macheiner vom 220 Grad Café für eat&meet 2024 einen Kaffeelikör. v.l. Michael Sporer, Manuel, Egor, Katharina Macheiner ©Birgit Probst

„A mouthful of mystery“ im Rahmen einer Cooking Experience Show der Extraklasse erwartet die eat&meet-Festivalbesucher:innen im Stiftskulinarium St. Peter am 1. März 2024.

©wildbild/Herbert Rohrer

Martin Kilga lädt am 11. März 2024 ins Restaurant Paradoxon zu einem Menü im Flying Stil ein. Die Gerichte stecken voller Local Exotics-Überraschungen und geladene Künstler:innen sorgen für einen unterhaltsam, kreativen Austausch mit den eat&meet-Gästen.

©Andreas Kolarik



Der Altstadtverband lädt am 17. März 2024 zu einem eat&meet-Kulinarikabend ins Gablerbräu. Martin Eder (im Bild) und Tommy Eder werden die Gäste mit internationalen Gerichten basierend auf Local Exotics aus regionalem Anbau verwöhnen.

©wildbild/Herbert Rohrer

Exotisches aus dem Salzburger Seenland gibt es im Restaurant JOJA am 22. März 2024. Josef Hausner und Jakob Kartner stellen ein mehrgängiges Sharing Menü mit exotischen Zutaten aus der Region zusammen.

©wildbild/Herbert Rohrer

Das Salzburger Traditionsunternehmen Fisch Krieg am Hanuschplatz verwandelt sich in ein Sushi-ya: Hausherr Dominik Krieg und SeeSushi-Mastermind Dominik Edlinger gewähren Einblicke in die Welt des Süßwasser-Sushi.

©SeeSushi

Johanna Sommerauer zeigt den eat&meet-Festival-Besucher:innen in der Zuckerwerkstatt in der Wiener Philharmoniker Gasse, wie Gelees aus Pedacola hergestellt werden.

©Birgit Probst

Beim Salzburger Pâtissier Gerald Baltram in Mülln gibt es eine eigenkreierte eat&meet-Praline und ein Törtchen zu entdecken.

©Birgit Probst

Die Steinterrasse bietet an zwei Abenden ein Sharing Menü an und setzt dabei den Fokus auf die „exotische Seenlandschaft Österreichs“.

©Georg Kritsch

Beim kulinarischen Spaziergang u.a. mit Michaela Muhr erfahren die Teilnehmer:innen mehr über die exotische Ernährungsgeschichte der Salzburger Altstadt. Ausgewählte Spezialitäten und zahlreiche Kulinarik-Anekdoten gibt es bei den geführten Touren zu erleben.

©Birgit Probst

Martin Studeny von M Passione entwickelte für eat&meet 2024 ein Brandteigtörtchen mit exotischen Geschmacksnuancen der Yuzu, die er selbst züchtet.

©Altstadt Salzburg

Rückfragehinweis: Pressekontakt

Mag. Ursula Maier

Tourismusverband Salzburger Altstadt

Presse

Mobil: +43 (0)664-4280262

Mail: presse@salzburg-altstadt.at

Münzgasse 1/II | A-5020 Salzburg

www.salzburg-altstadt.at/de