

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 29. März 2024

Kulinarik-Festival eat&meet war voller Erfolg

Vom 29. Februar bis 29. März 2024 waren rund 70 Kulinarik-Events mit „Local Exotics“ in 35 Locations in der Salzburger Altstadt zu erleben.

Zum 15. Mal stand die Salzburger Altstadt auch heuer wieder während des Monats März im Zeichen des Kulinarik-Festival eat&meet mit dem Motto „Local Exotics...denn das Ferne wächst so nah“. Vier Wochen lang, vom 29. Februar bis zum 29. März 2024, genossen an die 3.000 Gäste bei rund 70 kulinarisch-delikatsten Veranstaltungen in 35 Altstadt-Partnerbetrieben aus Gastronomie und Hotellerie sinnliche Gaumengenüsse in Kombination mit exotischen Ingredienzien aus regionaler Produktion. Das trendige eat&meet-Programm traf den Geschmack der Salzburger Festivalbesucher:innen zur Freude des Veranstalters. Der Altstadtverband Salzburg zieht eine positive Bilanz: Mehr als 80 Prozent der eat&meet Kulinarik-Events waren ausgebucht.

Rund 70 genussvolle Kulinarik-Erlebnisse in der Altstadt

Auch heuer hieß es beim Kulinarik-Festival eat&meet wieder Entdecken, Kennenlernen und vor allem Genießen. Das Programm des Genussfestivals war kulinarisch abwechslungsreich und bot neben lokal-exotischen Gaumenfreuden viele spannende Begegnungen in geselliger Runde – kurz, eine perfekte Symbiose aus Ess-, Trink- und Gesprächskultur.

Interessant und informativ war für die zahlreichen Gäste der kreative Austausch vor Ort mit den lokalen eat&meet-Protagonisten. Die innovativen Produzent:innen der regional angebauten Lebensmittel, die Menschen hinter den „Local Exotics“, standen dieses Jahr im Mittelpunkt des Festivals. Engagierte Köchinnen und Köche nutzten diese hervorragenden regionalen Ausgangsprodukte für die gastronomische Veredelung der Spezialitäten in Topqualität. Die vielen neuen Varietäten und kulinarischen Köstlichkeiten auf den Tellern begeisterten Genießer:innen und Gourmets gleichermaßen. „Wir wollten mit dem Festivaltitel „Local Exotics...denn das Ferne wächst so nah“ sowohl den Festivalbesucher:innen als auch den Gastronom:innen einen Anstoß geben, die lokalen exotischen Lebensmittel der jüngeren Generation kennenzulernen. Gleichzeitig galt es die Salzburger:innen und Stadtbesucher:innen im wahrsten Sinne hungrig zu machen, sich auf neue kulinarische Abenteuer in der Salzburger Altstadt einzulassen. Die vielfältigen eat&meet-Events trafen, zur Freude der innovativen Gastronomiebetriebe, voll den Geschmack des interessierten Festivalpublikums“, resümierte erfreut Altstadtverbands-Geschäftsführer Roland Aigner über die hohe Gästefrequenz beim fünfzehnten Kulinarik-Festival eat&meet 2024.

Ob exotische, vegetarische oder traditionelle Kost, von Haubenlokalen über gutsituierte Restaurants bis hin zu bodenständigen Wirtshäusern und trendigen Bars - eat&meet 2024 bot vielfältige Veranstaltungen rund um die Esskultur und Kochkunst in ausgewählten Gaststätten der Salzburger Altstadt. So war jeder gut inszenierte eat&meet-Event ein wahres Kulinarik-Erlebnis für alle Sinne.

Salzburger Gastfreundlichkeit garantiert Wohlfühlatmosphäre

Die lokalen Gastronomiebetriebe - in jeglicher Güte, Sterneviefalt und mit zahlreichen renommierten Auszeichnungen honoriert - bieten den Salzburger:innen und Stadtbesucher:innen aus dem In- und Ausland mit authentischer Servicefreundlichkeit des Personals sowie exklusiven Ausstattungen

und Designs eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. So ist ein Besuch in der Salzburger Gastronomie immer ein kulinarisches und schmackhaftes Genusserlebnis im einzigartigen Ambiente der historischen Altstadt.

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 beim 15. Kulinarik-Festival eat&meet 2024 vom 29. Februar bis 29. März 2024 in der Salzburger Altstadt. Das Genussfest vereint die Ess-, Trink- und Gesprächskultur perfekt.

©Andreas Kolarik

Die innovativen Produzent:innen der regional angebauten Lebensmittel, der „Local Exotics“, standen im Mittelpunkt von eat&meet 2024. Andreas und Silvia Teufl präsentierten ihre Produkte bei der Festival-Eröffnung am 29. Februar im Stiegl-Keller.

©Andreas Kolarik

Zahlreiche Gäste aus der lokalen Wirtschaft, Politik, Kunst und Kultur waren bei der eat&meet Eröffnung, u.a. Altstadtverbands-Obmann Christian Wieber und Regina Wieber.

©Andreas Kolarik

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

©wildbild/Doris Wild

Beim Kulinarik-Festival eat&meet geht es um Entdecken, Kennenlernen und vor allem Genießen. Regina Wieber zu Gast im Stiftskulinarium St. Peter.

©wildbild/Doris Wild

Küchenparty mit Kulinarik&Musik im Restaurant Goldener Hirsch im Rahmen von eat&meet. v.l.: Sängerin Dina Höblinger, Chefpâtissier Peter Trinkl, DJ Markus Emig, Hoteldirektor Wolfgang Putz, Küchenchef Günther Grahammer, Soulsänger Big John Whitfield

©Andreas Kolarik



Gemütliches eat&meet-Come-Together am 2. und 16. März 2024 im Goldenen Hirschen in der Getreidegasse. v.l.: Maria Grgic, Meggy Serio, Dennis Weger im Gespräch mit Hoteldirektor Wolfgang Putz
©Andreas Kolarik



Ganz im Zeichen von Cocktails und Coffee standen 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, Yehor Forost, Margret Macheiner, Manuel Kezmah
©Birgit Probst



Am 6. März trafen sich Judith Rettensteiner, Lisa Schlager, Magdalena Aigner und Benjamin Lürzer im Café 220 Grad zu Espresso Martini & other Cofftails.
©Rosa Besler/RegionalMedienSalzburg



Das Salzburger Traditionsunternehmen Fisch Krieg verwandelte sich in ein Sushi-ya: v.l. SeeSushi-Mastermind Dominik und Viktoria Edlinger und Hausherr Dominik Krieg gewährten Einblicke in die Welt des Süßwasser-Sushi.
©wildbild/Herbert Rohrer



Bei Seesushi mit Süßwasserfisch am 9. März 2024 wurde auf die herausragende Qualität heimischer Fische gesetzt. Gemeinsam kreierte Dominik Edlinger und Dominik Krieg einen Abend, der ganz im Zeichen von Produktqualität und Sushi-Handwerk stand.
©wildbild/Herbert Rohrer



Martin Kilga lud am 11. März 2024 ins Restaurant Paradoxon zu einem Menü im Flying Stil ein. Geladene Künstler:innen sorgten für einen unterhaltsam, kreativen Austausch mit den eat&meet-Gästen.
©wildbild/Herbert Rohrer



Die eat&meet-Gerichte im Paradoxon steckten voller Local Exotics-Überraschungen.
©wildbild/Herbert Rohrer



Im Hotel Sacher lud an drei Abenden im März Chefkoch Michael Gahleitner jeweils einen renommierten Gastkoch ein. v.l. Gastkoch Giannis Rokanas, Hoteldirektorin Armie-Angelique Weinberger, Michael Gahleitner, Roland Aigner, Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg und Sandra Schuder
©wildbild/Doris Wild



Vier Hände für Fünf-Gänge-Menü im Hotel Sacher Restaurant, bei dem die Wertschätzung für regionale Zutaten im Zentrum standen.
©wildbild/Doris Wild



Local Exotics im Sternbräu am 14. März 2023: Kulinarik, Braukunst und Soul begeisterten die Gäste. v.l. Sternbräu-GF Harald Kratzer, Chefkoch Michel Pratter, Eva Kratzer-Burgstaller und Braumeister und Brausommelier Ernst Tucho.

©Monika Bayerl

Local Exotics meet JRE-Haubenküche im Miele Experience Center: Lukas Nagl, Küchenchef Restaurant Bootshaus, Christine Brameshuber, Luvifermente, Andreas Döllner, Petra Ummenberger, Sandra Kolleth, beide Miele, Christoph Forthuber, Wirt und Koch Restaurant Forthuber und Roland Aigner, GF Altstadtverband Salzburg

©Uwe Brandl

**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