

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

**eat & meet** 1.–31. März 2023  
DAS KULINARIK-FESTIVAL

# Vegourmets

Eine Stadt isst grün

Die Faszination Miele  
lässt sich nicht einfach  
so beschreiben.

Aber umso  
deutlicher spüren.



Erleben Sie die Faszination.  
Miele Experience Center

**Entdecken. Erleben. Genießen.** Wir präsentieren Ihnen die gesamte Produktpalette von Miele und bieten perfekte Betreuung: Von der Inspiration bis zur Beratung, von der Information bis zum Kochevent.

5071 Wals, Mielestraße 10  
Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr, Sa 9.00–13.00 Uhr

[miele.at](http://miele.at)

## Sind Sie ein Vegourmet?

Ob Vegetarier, Flexitarier oder Veganer: Wenn Ihr kulinarisches Herz für Gemüse schlägt, dann lautet die Antwort: „Ja!“.

Mit eat&meet greifen wir in diesem Jahr Impulse für eine zukunftsfähige Ernährungsweise auf. Wir schließen uns damit dem unaufhaltsamen und wichtigen Trend der Nachhaltigkeit an.

Im Zentrum steht der Genuss. Bei über 70 Veranstaltungen erleben Sie Salzburg von seiner schmackhaften Seite.

Köchinnen und Köche, Patissières und Patissiers, Gastronominnen und Gastronomen machen sich ans Werk, um Sie zu begeistern – mit Leidenschaft, großartigem Handwerk und sehr viel Fleiß. Das gelingt nicht zuletzt auch durch die Produzenten, die ganzjährig eine Vielfalt an hochwertigen Erzeugnissen aus der Region liefern können.

Besonders freue ich mich über die inspirierende Zusammenarbeit mit Foodtrendforscherin Hanni Rützler. Es ist ihr gelungen, uns und unsere Partnern und Partner für die neue, kreative Gemüseküche zu begeistern.

Einen Monat lang können Sie im wahrsten Sinne über den Tellerrand blicken. Besuchen Sie Orte, an denen Sie noch nie waren. Probieren Sie Gerichte, die Sie noch nie gegessen haben. Treffen Sie Menschen, die – wie Sie – Gutes genießen wollen.

Ich wünsche Ihnen wohlgeschmeckende Erlebnisse und bereichernde Begegnungen bei eat&meet 2023.

Ihre Dr. Sandra Woglar-Meyer  
Geschäftsführerin Altstadt Salzburg  
Marketing GmbH



Foto © Susi Graf



# »AUCH EIN APFEL KANN SPANNEND SEIN«

Die Zukunft der österreichischen Kulinarik liegt in der liebevollen Zubereitung von Gemüse und Obst, sagt Hanni Rützler. Sie erforscht Food Trends und hat den Begriff „Vegourmets“ entwickelt. Sie ist überzeugt, dass der Bedarf an kreativen pflanzlichen Gerichten immer größer wird. Wir haben Hanni Rützler für eat&meet 2023 interviewt.

**eat&meet:** Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit sind nur zwei Gründe, warum viele Menschen nicht oder nicht ausschließlich Fleisch essen wollen. Aber was hat die österreichische Küche jenseits von Schnitzel und Schweinebraten überhaupt zu bieten?

**Hanni Rützler:** Das hängt davon ab, wo man wohnt. In Wien habe ich eine riesige Vielfalt an internationalen Küchen. Da kann man, wenn man sich pflanzlich ernähren will, aus dem Vollen schöpfen. In Salzburg, überhaupt in den touristischen Gebieten, ist die Gastronomie traditionell sehr fleischorientiert. Da gibt es einen

*„Das Fleisch hat seine Poleposition eingebüßt“*

starken Fokus auf die k. u. k. Küche. Aber auch hier ist man sich bewusst, dass viele Menschen nicht immer Fleisch essen wollen.

**eat&meet:** In den Speisekarten traditioneller Restaurants spielen vegetarische Gerichte kaum eine Rolle...

**Hanni Rützler:** Genau, meistens gibt es Vegetarisches nur in Form von Beilagen oder Gebäckem. Hier fehlen oft noch attraktive Alternativen. Es gibt aber schon einige junge Köchinnen und Köche, die sehr engagiert das vegetarische Potenzial der österreichischen Küche erkunden.

**eat&meet:** Woher kommt dieser Fokus auf Fleisch? Zu Großmutters Zeiten kam schließlich auch nur einmal pro Woche ein Braten auf den Tisch.

**Hanni Rützler:** Der alpine und voralpine Raum war traditionell eine Getreide-Milch-Landschaft und lange Zeit von Armut geprägt. Fleisch war in unserem Kulturrbaum über Jahrhunderte etwas Rares, Teures. Es war als Alltagsspeise nur den höheren sozialen Schichten vorbehalten. Nach dem Krieg – in den Sechzigern, Siebzigern und Achtzigern – ging es los mit der Industrialisierung der Landwirtschaft: Futtermittel wurden importiert, es gab eine Umstellung auf ertragreichere Rassen. Auch die Haltungsbedingungen haben sich geändert. Heute gehen weltweit etwa 40 % der Weizenernte ins Tierfutter. Diese Intensivierung der Tierhaltung hat dazu geführt, dass sich alle Teile der Gesellschaft Fleisch leisten können. In den letzten paar Jahren hat Fleisch aber seine Poleposition wieder eingebüßt. Jetzt fehlt uns nur oft die Fantasie, was wir essen könnten, wenn wir das Fleisch weglassen.

**eat&meet:** Vor allem junge Menschen essen lieber vegetarisch oder vegan. Ist Gemüse nur was für junge Leute?

**Hanni Rützler:** Ja, die Entwicklung zu Plant-Based-Eating wird vor allem von jüngeren und

urbanen Gruppen angeführt. Aber mit Vegourmets sind nicht nur Veganer oder Vegetarier gemeint. Es geht dabei um alle Menschen, die das große kulinarische Potenzial pflanzlicher Ausgangsprodukte auskosten wollen. Auch in den regionalen Küchen Österreichs gibt es Vieles zu entdecken, das sich noch weiterentwickeln lässt. Vielleicht

*„Kräuter sind das Um und Auf in der Gemüseküche“*

gibt es eine spannende Gemüsepflanne oder ein leckeres Ofengericht – und das kann man dann mit und ohne Steak oder Geflügel essen. Vegourmets stehen für Genuss und einen wertschätzenden Umgang mit pflanzlichen Produkten. Wichtig dabei ist die Suche nach neuen Rezepten. Es geht auch um einen liebevollen Blick auf Salate und Kräuter. Kräuter sind so wahnsinnig wichtig in der Gemüseküche.

*„Bei Vegourmets spielt das Gemüse die Hauptrolle“*

**eat&meet:** Was brauchen wir, damit diese neue, kreative Gemüseküche mit regionalen Produkten gelingt?

**Hanni Rützler:** Neugierde, Fantasie und ein bisschen Mut – bei Köchen wie bei Gästen. Es gibt sehr viele Kohl-Arten und viel gutes Lagergemüse. Daraus lassen sich auch im Winter wunderbare Gerichte zaubern. Es gibt nicht nur Karotten, Zwiebeln und Sellerie. Viele Salate gedeihen im Winter im Glashaus, ohne Heizung. Eine andere spannende Entwicklung sind die sogenannten „Local Exotics“. Das ist ein Trend, der durch den Klimawandel und durch neue Technologien angeschoben wird. Das heißt, dass wir regional Garnelen züchten können. Wir können Reis anbauen, Artischocken oder Zitronen – alles Produkte, die früher importiert wer-

den mussten. Eine Erfolgsgeschichte ist zum Beispiel der Ingwer, der regional gezogen und jung geerntet sensationell schmeckt. Das heißt, Regionalität entwickelt sich auch weiter.

**eat&meet:** Eigentlich gibt es keinen Grund, dass wir uns langweilen beim Essen?

**Hanni Rützler:** Nein, überhaupt nicht. Wir müssen schauen, was in Salzburg wächst, welche Möglichkeiten wir haben. Wer die innovativen Bauern und Gärtnereien sind. Es geht auch um Kräuter und um Obst. Sogar ein Apfel kann spannend sein. Man muss wissen welche Sorte – und wie man sie einsetzt. Im Dessert- und im Saft-Bereich findet sich viel für Vegourmets. Bei den Pilzen gibt es großartige Produzenten. In Österreich gibt es 4500 verschiedene Pilzsorten. Nicht alle sind essbar, aber es sind viele essbare dabei. Wenn man mit pflanzlichen Gerichten punkten will, muss man über das Getreidelaibchen hinausdenken. Von diesem Image müssen wir weg.

*„Wir müssen wegkommen vom Image des Getreidelaibchens“*

**eat&meet:** Vielen Menschen geht es beim Essen auch um Nachhaltigkeit. Leckere Avocados aus Mexiko oder Paprika aus der Türkei passen da eigentlich nicht ins Bild. Auch Milchersatzprodukte z.B. aus Soja sind nicht so gut wie ihr Ruf.

**Hanni Rützler:** Es gibt Donau-Soja und sehr viele österreichische Bio-Soja-Produzenten. Da muss man ein bisschen differenzieren. Paprika wächst auch im Burgenland. Hülsenfrüchte haben eine lange Tradition. In den österreichischen Küchen gibt es noch zu wenige Rezepturen, um sie kulinarisch überzeugend zuzubereiten. Nur mit Salz und Pfeffer ist es wirklich ein bisschen fad. Da lohnt sich ein Blick in Kochbücher anderer Länder.



Foto © Thomas Wunderlich

**eat&meet:** Im Food Report 2015 schreiben Sie: „Die hohe Schule der Gemüseküche kommt ohne Fleischersatzprodukte aus.“ Was spricht dagegen, Fleisch durch Fleischersatzprodukte zu ersetzen?

**Hanni Rützler:** Der Großteil der Fleischerersatzprodukte kommt von der Nahrungsmittelindustrie. Aber für die Gastronomie sehe

*„Die hohe Schule der Gemüseküche kommt ohne Fleischersatzprodukte aus“*

ich da ein Problem. Jeder kann diese Produkte im Supermarkt kaufen, da stellt sich die Frage, warum man überhaupt noch ins Restaurant geht. In manchen kulinarischen Bereichen ist das kein Problem, aber wenn ich in Salzburg essen gehe, dann erwarte ich, dass es frisch ist und kein Convenience-Produkt.

**Mag. Hanni Rützler  
Ernährungswissenschaftlerin und  
Foodtrendforscherin, Wien**

Mit ihrem multidisziplinären Zugang zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens hat sich Hanni Rützler über Österreichs Grenzen hinaus einen Namen als führende Foodtrendforscherin gemacht. Als Referentin auf Tagungen und Kongressen, als erfahrene Leiterin von Workshops sowie als Ernährungsexpertin in Fernsehen und Printmedien wird sie vor allem wegen ihrer Qualitäten als Vermittlerin zwischen Theorie und Praxis sehr geschätzt. Sie versteht es, die unterschiedlichen „Logiken“ von Gastronomie und Landwirtschaft, von Gesundheitspolitik und Lebensmittelindustrie, von Ernährungswissenschaft und Konsumenten profund zu vermitteln und damit Food&Beverage-Unternehmen wichtige Impulse für innovative Entwicklungen zu geben.

# INHALT

## ALTSTADT SALZBURG

Baltram – Feine Patisserie	Mühlner Hauptstraße 28	30, 58
Blaue Gans   Restaurant & Bar	Getreidegasse 41-43	48
Bücher Stierle	Kaigasse 1	33
Die Zuckerlwerkstatt	Wiener-Philharmoniker-Gasse 3	59
DomQuartier Salzburg	Residenzplatz 1	20, 39
Esszimmer	Mühlner Hauptstraße 33	25
Grünmarkt		11
Hotel Sacher Salzburg / Café Sacher Salzburg	Schwarzstraße 5-7	14, 56
Humboldt Bio-Restaurant & Bar	Gstättengasse 4	28
JOJA Salzburg	Franz-Josef-Kai 11	47
Joseph Brot	Münzgasse 2	53
Koller+Koller am Waagplatz   Restaurant & Tagesbar	Waagplatz 2	40
M Passione - Patisserie & Confiserie	Wolf-Dietrich-Straße 17	61
M32	Mönchsberg 32	12
MUS Café Museum Salzburg	Mozartplatz 1	18
Radisson Blu Hotel Altstadt Rudolfskai	28 / Judengasse 15	35
Restaurant Paradoxon	Zugallistraße 7	22
Rupertus Buchhandlung	Dreifaltigkeitsgasse 12	42
's Fachl	Kaigasse 13	44
Saint Charles Store Salzburg	Universitätsplatz 5	46
Schranne		11
Spielzeug Museum	Bürgerspitalgasse 2	26
Sporer Likör- & Punschmanufaktur	Getreidegasse 39	50
St. Peter Stiftskulinarium	St. Peter-Bezirk 1/4	17
Steinterrasse inspired by Senns	Giselakai 3 / 7. Etage im Hotel Stein (Rooftop)	15, 32
Sternbräu	Griesgasse 23	31
Tee am Eck - das Tee Atelier im Kaiviertel	Kaigasse 13	23
The Glass Garden im Hotel Schloss Mönchstein	Mönchsberg Park 26	62
The Green Garden	Nonntaler Hauptstraße 16	60
Vinothek De Gustibus	Bergstraße 14	52
vom FASS Salzburg	Linzer Gasse 68	19, 38
<b>Treffpunkte Führungen</b>		
<b>Von eigenem Brot und fremden Braten</b>	Mozartstatue	21
<b>Treffpunkt bei den Gurken</b>	Furtwänglerpark	36
<b>Außerhalb des Altstadtgebietes</b>		
<b>Miele Experience Center</b>	Mielestraße 10, 5071 Wals	55

## Zur Knödelparty!

Ins Gourmet-Restaurant!

Kreative Jause für Kinder!

Kulinarischer Stadtspaziergang!

Ganz gemütlich speisen...

Mal wieder schick essen gehen...

Gute Weine verkosten...

Ideen zum Selberkochen

Etwas Neues ausprobieren!

Salzburg schmecken...

70 Veranstaltungen im März und April –  
für jeden Geschmack etwas dabei.





SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER DER  
HTL SALZBURG

## FRAGEN AN DAS GEMÜSE

LIVE-PERFORMANCES AUF DER  
SCHRANNE UND AUF DEM GRÜN-  
MARKT

Der Grünmarkt während der Woche und die Schranne am Donnerstag sind in Salzburg jene Orte, wo seit über 100 Jahren landwirtschaftliche Produkte aus der Region angeboten werden. Nicht nur versorgen die Märkte die Stadt mit frischen Lebensmitteln, sie sind auch beliebte Treffpunkte. Auf den Märkten begegnen sich Erzeuger:innen und Verbraucher:innen – ganz anders, als das in Supermärkten der Fall ist. Die Schülerinnen und Schüler der Abteilung Grafikdesign und Multimedia der HTL Salzburg haben sich mit der besonderen Rolle, die die beiden Märkte im Leben der Stadt spielen, beschäftigt. Sie fragen nach der Herkunft der Lebensmittel und wollen wissen, wie und unter welchen Bedingungen sie produziert werden. Wie viele andere junge Menschen gehen sie höchst bewusst mit den Dingen um, die sie essen. Mit neugierigem und präzisem Blick begießen sie ihrer Umgebung. Sie fragen, welche Auswirkungen die Lebensmittelproduktion auf die Umwelt hat.

Für eat&meet machen sich die Schülerinnen und Schüler auf die Suche nach Antworten auf ihre Fragen. Dass es hier keine einfachen Antworten gibt, regt die Kreativität der Jugendlichen an. Aus ihren Beobachtungen heraus entwickeln sie Performances und führen sie auf den Märkten vor.

Sie übersetzen ihre Erkenntnisse in eine sinnliche Sprache und lassen die Zuschauenden daran teilhaben.

**2. 3. 2023, 9-11 UHR:  
SCHRANNE RUND UM  
DIE ANDRÄKIRCHE  
3. 3. 2023, 9-11 UHR:  
GRÜNMARKT AUF DEM  
UNIVERSITÄTSPLATZ**

© Gottfried Goiginger

## EVENT ZUR ERÖFFNUNG VON EAT&MEET 2023

### KUNST MEETS KULINARIK

#### GASTGEBER: SEPP SCHELLHORN UND SEIN KÜCHENCHEF ANTON FRITZENWALLNER

Unter Geweihen im m32 zu tafeln, bringt Kulinarik-Fans allein schon geografisch ganz nah an die Kunst heran.

Dass Kultur und Essen miteinander zu tun haben, braucht man in Salzburg nicht zu erklären. Essen als Gemeinschaftserlebnis, Kunstgenuss als Nahrung für Geist und Seele. Kreativität und Küche, Kunst und Körper – was wäre das eine ohne das andere.

#### DER BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Kunst und Kulinarik fordern uns und unseren Geschmackssinn immer wieder aufs Neue heraus. Sie bringen uns dazu, Vorurteile zu überdenken und – im wahrsten Sinne – über den Tellerrand zu blicken.

Ob es darum geht, aktuelle Trends aufzugreifen oder gesellschaftlich relevante Fragen zu stellen (Wie wollen wir leben? Wie wollen wir uns ernähren?) – Kunst und Kulinarik schaffen Raum für unkonventionelle Ideen und neue Konzepte. Der Auftakt zu eat&meet 2023 steht ganz im Zeichen dieser faszinierenden Verbindung.

#### LESUNG MIT HELENA ADLER

Ihr widerspenstiger Roman „Die Infantin trägt den Scheitel links“ (Jung und Jung Verlag) hat es 2020 auf die Longlist des Deutschen Buchpreises geschafft. Mit „Fretten“ gelang ihr 2022 zum zweiten Mal die Platzierung auf der Shortlist des Österreichischen Buchpreises. Beim Eröffnungsevent zu eat&meet 2023 liest die Salzburger Autorin einen noch unveröffentlichten Text.

#### SPEIS UND TRANK

Küchenchef Anton Fritzenwallner und sein Team verwöhnen die Gäste mit einem liebevoll zubereiteten Menü. Zu jedem Gang gibt es eine kurze Einführung. Für den Signature Drink sorgt Salzburgs Spezialist für Spirituosen, Liköre und Punsch – Michael Sporer höchstpersönlich.

#### Menü:

Gemüsegalaxie mit Frühlingskräutern  
\*\*\*  
Rocket Wellington  
\*\*\*  
Nugat-Mango-Dessert

INFO  
0662 84 54 53 20 oder  
[event@salzburg-altstadt.at](mailto:event@salzburg-altstadt.at)  
M32, Mönchsberg 32  
Tickets buchbar unter  
[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)  
Einlass nur mit gültigem Ticket.  
Begrenzte Teilnehmeranzahl.

Foto © Eva trifft Fotografie



## **CAFÉ SACHER** **VEGANE, GLUTENFREIE KUCHEN & VEGANES, ZUCKERFREIES FRÜHSTÜCK**

In wunderbaren Ambiente des Café Sacher an der Salzach lässt sich das Leben genießen und die Welt da draußen für eine Weile vergessen. Das Café Sacher Salzburg stellt den idealen Rahmen dar, um die typische Atmosphäre österreichischer Kaffeehauskultur zu genießen. Natürlich auch, um sich mit einem Stück Original Sacher-Torte zu verwöhnen. Dies ist aber bei weitem nicht alles, was das Café Sacher zu bieten hat:

Gerade die leckersten Süßspeisen sind für Menschen, die auf tierische Produkte verzichten wollen, oft unerreichbare Köstlichkeiten. Dass Süßes auch ohne Ei wunderbar schmeckt und dass man Kuchen auch glutenfrei backen kann, zeigt das Café Sacher im Rahmen von eat&meet. Auch führt es vor, wie Süßspeisen ohne Zucker gelingen.

An drei Terminen lädt die Patisserie des Hauses zur Kuchen-Show – jedes Mal zu einem anderen Thema. Auf ein zuckerfreies, veganes Frühstück dürfen sich Gäste beim vierten Termin freuen.

Trotz der Liebe zur Tradition geht das Café Sacher auch mit der Zeit und interessiert sich für die vielfältigen Bedürfnisse seiner österreichischen und internationalen Gäste. So bietet das Café Sacher im März täglich ein veganes Frühstück an.

1.-31.3: täglich veganes Frühstück (von 8:30 bis 11 Uhr)

3.3., 10 Uhr Kuchen-Show: Süße Verführung ohne Ei

10.3., 10 Uhr Kuchen-Show: Süße Verführung  
glutenfrei

17.3., 10 Uhr Kuchen-Show: Süße Verführung ohne  
Zucker

24.3., 10 Uhr Veganer Frühstück ohne Zucker



Foto © Krista Ferstl

### **INFO & ANMELDUNG:**

Die Veranstaltungen sind kostenfrei, eine Anmeldung ist gewünscht unter 0662 889772555 oder via E-Mail: reservierung.salzburg@sacher.com

### **TOP-TIPP FÜR VEGANER UND VEGETARIER:**

Im Sacher Grill gibt es täglich eine eigene Speisekarte mit regionalen veganen und vegetarischen Gerichten

Foto © Steinterrasse



## **STEINTERRASSE INSPIRED BY SENNS – GREEN DINNER GRÜNE IMPULSE AUF DER STEINTERRASSE**

Vor bald drei Jahren wurde die „berühmteste Dachterrasse der Salzburger Innenstadt“ wiedereröffnet. Das kulinarische Konzept der Steinterrasse inspired by Senns hat Sterne-Koch Andreas Senn gestaltet, der im Gusswerk sein SENNS.Restaurant erfolgreich führt.

Hohe Qualität zu einem leistbaren Preis ist das Motto der Steinterrasse. So ziehen Lounge, Restaurant und Bar vom Frühstück übers Lunch bis zum Late-Night-Event Gäste aus Salzburg und Umgebung an.

Die Location mit dem besonderen urbanen Feeling bietet einiges für Menschen, die Gutes genießen wollen – sei es ein Aperitif oder ein mehrgängiges Menü.

Ein Green Dinner erwartet die Gäste, die der Steinterrasse im Rahmen von eat&meet einen Besuch abstatten.

„Vegourmet ist für uns eine Herausforderung, die wir gerne annehmen“, erklärt Event-Managerin Lisa Gamer. „Wir haben meistens eine vegetarische Hauptspeise, aber vegane Speisen hatten wir, abgesehen von den Desserts, noch nicht im Menü. Wir sind offen für Neues.“

Nachhaltigkeit und der nötige Respekt im Umgang mit den besten Produkten liegen den Betreibern sehr am Herzen. „Die meisten Lieferanten kennen wir persönlich“, sagt Lisa Gamer. Seine Kreativität hat Chefkoch Roman Burger schon in Restaurants wie im „Ikarus“, auf dem „Süllberg“ in Hamburg und im „Aurelio“ in Lech unter

Christian Rescher bewiesen.

Damit das dreigängige Menü nicht nur kulinarisch zu einem sinnlichen Erlebnis wird, darf auch der Live-DJ nicht fehlen. Eine „plant-based night with smokey sounds“ in einer besonderen Location.

**FREITAG, 3.3.2023, AB 17:30 UHR**  
Steinterrasse inspired by Senns  
Giselakai 3-5  
Tel. +43 662 877 277  
www.steinterrasse.com



**ST. PETER STIFTSKULINARIUM  
GASTGEBER:INNEN:**

**VERONIKA KIRCHMAIR UND  
CLAUS HASLAUER**

**EINE SCENTSATION IN  
SALZBURG –  
WO DÜFTE UND  
KULINARIK  
VERSCHMELZEN**

Das St. Peter Stiftskulinarium liebt vegetarischen Genuss. Ganz nach dem diesjährigen eat&meet Motto „Vegourmets“ werden hier am 3. März natürlich(e) Plant-based Geschmackswunder aufgetischt. Das Besondere: Inspiriert ist der einmalige Abend vom Duftsinne. Gemeinsam mit Duft-Expertin Valentina Baruffa kreieren die Gäste im Rahmen des Events ihre eigenen Düfte. Dazu können sie sich – passend zu den eigenen Kreationen – von der Haubenküche des St. Peter Stiftskulinariums mit außergewöhnlichen pflanzlichen Köstlichkeiten und edlem

veganen      **ST. PETER STIFTSKULINARIUM**  
Wein      **3.3.2023, 18 UHR**  
verwöhnen      Um Reservierung wird gebeten –  
lassen.      die Anzahl der Teilnehmenden ist  
begrenzt.  
+43 662 84 12 68-0  
reservierung@stpeter.at  
Kosten: 89 € pro Person

Foto © Bianca Hohenauer

## MUS.CAFÉ MUSEUM SAMSTAG, KNÖDELTAG!

Jeder kennt sie, jeder liebt sie: Knödel. Meistens spielen sie eher die Nebenrolle – als Beilage zum Sonntagsbraten, als Begleiter zur Schwammerlsauce oder als Einlage in der Suppe. Bei der samstäglichen Knödelparty im MUS.Café Museum sind sie die Stars.

Vegetarische Knödel in verschiedensten Variationen kommen hier auf die Teller. Fleisch oder Fisch gibt es auf Wunsch als Topping. Dazu gibt es einen grünen Salat.

Aber woher stammen die leckeren Knödel eigentlich – und warum sind sie gar so beliebt? Machen wir eine kleine Zeitreise:

Schriftlich erwähnt wurde der Knödel erstmals in mittelalterlichen Pergamentschriften. Archäologische Funde in der Mondsee-Region zeigen allerdings, dass es schon in der Jungsteinzeit in Österreich Knödel gab. Während die ärmeren Landbevölkerung vor allem Brotknödel aß, speiste man in den gehobeneren Schichten gerne Fisch- und Fleischknödel. Letztere waren in der Fastenzeit besonders beliebt.

Das Grundrezept besteht meist aus Kartoffeln, Semmeln, Topfen, Brot oder Mehl. Der Knödel wird in Salzwasser pochiert oder in Schmalz herausgebacken. Und es gibt ihn in zahlreichen Varianten: gefüllt oder ungefüllt, groß oder klein, süß oder pikant.

Vor allem in der bäuerlichen Küche spielt der Knödel traditionell eine wichtige Rolle.

Vom altbackenen Brot, das vom Sonntagsschmaus übriggeblieben war, wurden (meistens am nächsten Tag) Knödel gemacht. Nicht umsonst heißt es im Volkslied: „Was is' heut für'n Tag? Heut is' Montag. Heut' is Knödeltag. Wenn alle Tag' Montag Knödeltag wär, war'n ma lust'ge Leut.“

### INFO & ANMELDUNG

#### MUS CAFÉ MUSEUM SALZBURG

Mozartplatz 1

T. +43 662 841620

office@cafemus.at

[www.cafemus.at](http://www.cafemus.at)

Öffnungszeiten: Täglich 8:30 – 19 Uhr

**TERMINE: 4./11./18./25. 3. 2023**

Uhrzeit: 12 bis 18 Uhr.

Wer reserviert, bekommt sicher einen Platz. Mit ein bisschen Glück auch ohne Reservierung.

**TIPP:** an zwei Samstagen findet in Kooperation mit dem Salzburger Heimatwerk eine Modenschau statt. Infos dazu erhalten Sie direkt im Café.

Foto © Thomas Genser



Foto © vomFASS



## VOMFASS SALZBURG – GIN WORKSHOP GIN: GENUSS UND GESCHICHTE

Gin und Tonic haben mehr Engländern das Leben und den Verstand gerettet als alle Ärzte im Empire“, soll Winston Churchill gesagt haben.

Dass sich Gin nach wie vor großer Beliebtheit erfreut, zeigen die Zahlen: Der Umsatz im Gin-Segment betrug 2022 fast 12 Milliarden Euro. Die Briten haben auch heute noch die Nase vorn, wenn es um den Genuss der farblosen Spirituose geht. Tendenz steigend.

Von James Bonds Martini („geschüttelt, nicht gerührt“) bis zu Audrey Hepburns White Angel – Gin ist ein Fixstern am Cocktail-Himmel.

Wer die Geschichte des beliebten Getränks erfahren will, meldet sich zum Gin Workshop bei vomFASS in der Linzergasse an. Hier kann man nicht nur verkosten, sondern auch selbst aktiv werden. Wer gerne mit Kräutern und Gewürzen experimentiert, kann einen eigenen Gin ansetzen – und die Probe mit nach Hause nehmen.

Dazu wartet ein Buffet mit vielen Köstlichkeiten auf die Gäste – mit Antipasti, Suppe, kalten Häppchen und Nachspeisen. Seit fünf Jahren gibt es das Geschäftslokal des Franchising-Unternehmens vomFASS nun schon in der Linzergasse.

Die Workshops und Verkostungen mit Sascha Ecker und seinem Team sind immer wieder ein Erlebnis – doch darf bei allem Spaß und Genuss die Bildung nicht zu kurz kommen: Interessante Informationen rund um den kultigen Wacholderschnaps gehören deshalb zum Workshop dazu.

### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: 4.3.2023 GIN-WORKSHOP**

**BEGINN: 19 UHR**

### VOMFASS

Linzer Gasse 68

Preis: 59 € pro Person:

Verkostung von ca. 6 Gin, Herstellung eines eigenen Gins (Private Gin), eine Flasche für jeden zum Mitnehmen, reichhaltiges Buffet.

Anmeldungen ausschließlich im Geschäft von Mo.–Sa. 10–18 Uhr



Rottmayr, Göttermahl anlässlich der Hochzeit der Thetis © DQS/Stürzenbaum

## WAS HABEN DIE MENSCHEN VOR 400 JAHREN GESESSEN? GENUSSVOLLER BAROCK – THEMENFÜHRUNG IM DOMQUARTIER

Ur Zeit, als noch die Erzbischöfe in Salzburg residierten, wurde nicht nur viel gebaut, sondern auch gut gegessen. Im DomQuartier, mit seinen faszinierenden Barock-Bauten und Sammlungen, finden sich dafür zahlreiche Zeugnisse aus der bildenden Kunst. Bei rauschenden Banketten ließen sich die Kleriker die feinsten Speisen schmecken. Auch in der Fastenzeit verzichteten sie, trotz strenger Vorschriften, nicht auf kulinarische Genüsse.

In der bildenden Kunst spielte das Essen eine große Rolle, ob im barocken Stillleben oder in den Darstellungen von Festen und Feiern am erzbischöflichen Hof.

Was damals auf den Tisch kam, klingt für heutige Ohren teilweise gewöhnungsbedürftig: gedämpftes Kalbsviertel, türkische Hühner mit Krebsen, Singvögel, Eichhörnchen und vieles mehr. Außerdem konnte man bereits exotische Früchte wie Kiwi und Ananas, Wein und milchsauer vergorenes Bier durften natürlich nicht fehlen. Das einfache Volk begnügte sich hingegen mit Eintopf, Brot und Gemüse.

Im Rahmen der spannenden Führung im DomQuartier warten nicht nur Kunstgenuss und geistige Nahrung auf die Besucherinnen und Besucher, sondern auch Häppchen und Getränke.

**SONNTAG, 5.3.2023, 15 BIS CA. 16:30 UHR**

Treffpunkt: Innenhof der Residenz, Herkulesbrunnen

Erwachsene: Eintrittskarte ermäßigt (10 €) + Führung: 9 € (inkl. Häppchen und einem Getränk)

Anmeldung: anmeldung@domquartier.at

Infos: +43 662 8042 2109

Restplätze können an der Tageskassa im DomQuartier erfragt werden.



Fotos © Johannes Hofmann

## JOHANNES HOFMANN: EIN STADTSPAZIERGANG ZUM THEMA ERNÄHRUNG IN DER GESCHICHTE SALZBURGS VON EIGENEM BROT UND FREMDEN BRATEN

Vom römischen Garum (dem „Ketchup“ der Antike) über Austern mit italienischem Meersalz bis hin zu Wachteleiern und Schwanenbraten, die bei den legendären Banketten der Erzbischöfe serviert wurden: Die Ernährungsgeschichte Salzburgs verbindet man nicht auf den ersten Blick mit Begriffen wie „regional“ und „grün“.

Der Großteil der Bevölkerung war jedoch von exotischen Gaumenfreuden ausgenommen und ernährte sich vorwiegend vegetarisch, regional und saisonal. Was heutzutage als gesund und nachhaltig gilt, kam damals weniger aus Bewusstsein als aus Notwendigkeit auf den Tisch.

Viele Straßennamen und Plätze in der Altstadt erinnern heute noch an die alten Märkte, Bäckereien, Brauereien und Handelsplätze für Lebensmittel aller Art.

Johannes Hofmann spaziert mit Ihnen gemeinsam zu diesen Orten und erklärt anhand historischer Rezepte und Geschichten, wie Einkaufen, Kochen und Essen in einer Zeit „vor Supermärkten und Lieferdiensten“ funktioniert haben.

Die Frage, was man essen soll, kann und darf, hat Menschen zu allen Zeiten umgetrieben. Manch ein berühmter Salzburger wird im Rahmen der Führung zu Wort kommen.

### INFO & ANMELDUNG

#### TERMINE:

**MONTAG, 6.3.2023**

**DIENSTAG, 14.3.2023**

**MONTAG, 20.3.2023**

**DIENSTAG, 28.3.2023**

Treffpunkt jeweils um 16:30 Uhr bei der Mozartstatue

Dauer: etwa 1 Stunde

Kosten: 10 € pro Person

Anmeldung unter event@salzburg-altstadt.at oder +43 662 84 54 53 20.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.





Foto links © Trumer, rechts © Paradoxon

Foto © Birgit Probst

## TRUMER PRIVATBRAUEREI @ RESTAURANT PARADOXON DAS BESTE AUS GETREIDE

Es wächst auf den Feldern und wird in Krisenzeiten schon mal zum Politikum – Getreide. Daraus lassen sich vielfältige Nahrungsmittel erzeugen. Eines der beliebtesten ist ein Getränk namens Bier, bekannt seit ungefähr 6000 Jahren, erstmals aufgetaucht in Mesopotamien. Die Geschichte geht so: Ein sumerischer Brotbäcker lässt den Teig zu lange in der Sonne stehen. Durch die Hefekulturen setzt sich ein Gärprozess in Gang. Das Bier, oder so etwas Ähnliches, ist erfunden.

Bier gebraut wird seit etwa 400 Jahren auch in Obertrum am See, in der achten Generation im Familienbetrieb. Dass heutige Bierbrauer erfindungsreich sind, beweist der Haferdrink Sigl Bio Hafer&Gerste der Privatbrauerei Trumer, der seit gut einem halben Jahr auf dem Markt ist. Getreide ist eben sehr vielseitig, ob frisch gezapft oder im Kaffee.

Getreide spielt nicht nur in Form von Flüssignahrung eine Rolle. Der Anbau und die Verarbeitung von Getreide sind fixe Bestandteile der Ernährungsgeschichte des Salzburger Landes.

Gebacken oder gekocht, gemahlen oder geschrotet – ohne Getreide geht fast nichts.

Martin Kilga interpretiert Klassiker aus der Fast Food Küche neu, auf Getreidebasis – das heißt gesund und nachhaltig. Das Motto: Aus Soul Food wird SOIL FOOD.

Dass an dem Abend im Restaurant Paradoxon nicht nur der Geschmacksinn angesprochen wird, verrät Martin Kilga schon vorweg. Er kreiert an dem Abend ein „multisensorisches Dinner zum Thema Getreide.“ Man kann also davon ausgehen, dass nicht nur das Essen spannend wird.

### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: 7.3.2023, 18 UHR**

**RESTAURANT PARADOXON**

Zugallstraße 7

Reservierung: [restaurant.paradoxon@gmx.at](mailto:restaurant.paradoxon@gmx.at)

+43 664 1616191

Preis: 99 € inkl. Bierbegleitung

## TEE AM ECK – DAS TEE ATELIER IM KAIVIERTEL SALZBURG TRINKT GRÜN

Tee trinken in China oder in Japan – zwei Welten, die nicht unterschiedlicher sein könnten. Während die japanische Teezeremonie strengen Regeln folgt, ist die chinesische eher flexibel. Auch in der Herstellung der Tees gibt es Unterschiede: Während in China die Oxidation durch Erhitzen der Blätter im Wok gestoppt wird, verwendet man in Japan dafür Dampf.

Tee am Eck widmet sich in zwei Veranstaltungen dem Grüntee. Dabei werden verschiedene Tees verkostet, sodass die Gäste die geschmacklichen Unterschiede feststellen können.

Genuss und Wohlbefinden hängen beim Teetrinken eng zusammen. Die wohlende Wärme und der Duft können sowohl beruhigend als auch stimulierend sein.

Die Erkenntnis, dass man Tee nicht nur trinken, sondern auch zum Kochen verwenden kann, hat sich in der gehobenen Gastronomie schon verbreitet. Nadja Huber-Ress bereitet aus den Blättern von japanischem Grüntee eine feine Vorspeise zu.

Nach einer Ausbildung als Tee Sommelière hat sie 2021 ihren Traum verwirklicht und ein Tee Atelier in Salzburg eröffnet. Der kleine, aber feine Laden lädt ein zum Probieren und Entdecken. Auch das Zubehör für die eigene Teezubereitung gibt es bei Tee am Eck zu erwerben. Ein heißer Tipp für alle, die Tee auf ganz besondere Art und Weise genießen wollen.

### INFO & ANMELDUNG

**DIENSTAG, 7.3.2023**

**DIENSTAG, 21.3.2023**

Beginn: 19 Uhr

Kosten: 12 €

### TEE AM ECK

Kaigasse 13

[www.tee-am-eck-salzburg.at](http://www.tee-am-eck-salzburg.at)

[info@tee-am-eck.at](mailto:info@tee-am-eck.at)

+43 660 45 50 590

Öffnungszeiten:

Dienstag–Freitag: 10–18 Uhr

Samstag: 10–17 Uhr



**STUDIEREN & DINIEREN IM RESTAURANT ESSZIMMER  
WENN DER KOPF RAUCHT UND  
DER MAGEN KNURRT**

**GASTGEBER:INNEN: ANDREA UND ANDREAS KAIBLINGER**

Wie wäre es, sich nach bestandener Prüfung etwas Schönes zu gönnen? Zum Jahrestag mit der oder dem Liebsten wirklich gut essen zu gehen? Oder mit der besten Freundin einen ganz besonderen Abend zu verbringen?

Neben Ausbildung und Job bleibt oft nicht genug Zeit für gesunde Ernährung. Die wenigsten Studierenden haben am Ende des Monats noch genug Geld übrig, um es in einen tollen Restaurant-Besuch zu investieren. Genau hier setzen die beiden Inhaber des Restaurants ESSZIMMER an. Für eat&meet bieten sie an fünf Abenden im März gehobene Küche zu einem erschwinglichen Preis. Nach Vorlage des Studenten- oder Lehrlingsausweises genießt man das dreigängige vegetarische Menü zum Spezialtarif.

„Das Angebot machen wir seit mehreren Jahren, und es ist immer sehr gut angekommen“, sagt Andrea Kaiblinger. Sie und ihr Mann Andreas führen das ESSZIMMER seit 19 Jahren. Sie lieben gesundes Essen, das als Kunstwerk auf den Teller kommt, und verschaffen ihren Gästen wahre Gaumenfreuden. Die angenehme Atmosphäre in ihrem Restaurant ist ein wohltuender Kontrast zum stressigen Alltag.

Die beiden Gastronomen aus Leidenschaft haben ihr Restaurant in der Müllner Hauptstraße liebevoll eingerichtet und als gemütliche Wohlfühl-Oase gestaltet. Ihre Mission ist, nicht nur gut, sondern auch gesund zu kochen. Dabei haben sie auch an Menschen mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten gedacht.

„Wir wollen alle glücklich machen“, erklärt Andrea Kaiblinger – und hat einen Tipp für ihre Gäste: „Wenn Sie vorher Bescheid sagen, was Sie nicht vertragen, können wir uns gerne darauf einstellen.“

Seit 19 Jahren hält das ESSZIMMER einen Michelin-Stern – eine Auszeichnung, auf die das Ehepaar Kaiblinger stolz ist. Für wissbegierige junge Gourmets also der perfekte Einstieg in die Haute Cuisine. Im ESSZIMMER können sie dem rauchenden Kopf eine Pause genehmigen und sich, mit gutem Gewissen, kulinarischen Genüssen hingeben.

**INFO & ANMELDUNG**

**ESSZIMMER**  
Müllner Hauptstraße 33

**TERMINE: 8., 15., 22., 29.3.2023, JEWEILS 18 UHR**

Preis pro Person: 45 € (Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inklusive 1 Glas Wein & 1 Aperitif)

Reservierung: +43 662 87 08 99 oder office@esszimmer.com



Foto © Sarah Oswald

**SPIELZEUG MUSEUM – „FUNNY FOOD –  
EINE LUSTIG-GESUNDE JAUSE“  
FAST ZU SCHÖN ZUM ESSEN**

Mit dem Essen spielt man nicht, hieß es früher einmal. Längst ist erwiesen, dass die Beschäftigung mit Essen für Kinder ruhig kreativ und spielerisch sein darf. Und auch künstlerische Gestaltung ist erlaubt – umso mehr, wenn man die fertigen Kunstwerke dann gleich verspeisen darf.

Wie bringt man Kinder zu gesundem Essen? An dieser Aufgabe verzweifeln manche Eltern, denen gesunde Ernährung wichtig ist. Das Spielzeug Museum geht kreativ an die Sache heran – und lässt die Kinder selbst ans Werk.

In der Kreativzone im 1. Stock, wo sonst gemalt oder gebastelt wird, dreht sich dieses Mal alles um die gesunde Jause. Was sich aus Lebensmitteln wohl so alles gestalten lässt?

Wenige Zutaten und eine Portion Kreativität reichen aus, um Tiere, Gesichter, Landschaften oder auch Ornamente zu zaubern. So macht das Essen Spaß, und die Kinder werden ganz nebenbei für gesunde Ernährung begeistert – denn alle Produkte sind bio und vegetarisch.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wählen aus, womit sie ihre Esskunstwerke gestalten wollen. Natürlich dürfen sie auch selbst schnippeln und auf dem Teller drapieren. Mit Essen kreativ sein: Was in den Gourmetküchen gang und gebe ist, können Kinder im Spielzeug Museum ausprobieren.

Der Workshop regt sicher zum Nachmachen zu Hause an – ganz im Sinne der alten Weisheit: Das Auge isst mit.

**INFO & ANMELDUNG**

**SPIELZEUG MUSEUM - KREATIVZONE,  
1. STOCK**

Bürgerspitalgasse 2  
Tel.: +43 662 62 08 08 300  
[www.spielzeugmuseum.at](http://www.spielzeugmuseum.at)  
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag, 9–17 Uhr

Die Workshops finden von 8.3. bis 29.3.2023 jeden Mittwoch von 15–16:30 Uhr statt.

Die Anzahl der Teilnehmenden (ab 3 Jahren) ist begrenzt. Anmeldung bitte unter [spielzeug@salzburgmuseum.at](mailto:spielzeug@salzburgmuseum.at)  
Kosten: 4 €

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

# ENTSPANNT PARKEN IN DER ALTSTADT



In der Salzburger Altstadt shoppen,  
Parkticket der Altstadtgarage A+B lochen  
lassen und bis 4 Stunden um € 4,- und  
bis 8 Stunden um € 6,- parken.

**Den Aktionsaufkleber bei 400  
teilnehmenden Betrieben beachten!**

## HUMBOLDT BIO-RESTAURANT, CAFÉ & BAR EIN ABEND MIT VITUS WINKLER

### KRÄUTER UND PFLANZEN UNSERER STADT

**A**m Fuße der schroff abfallenden Felsen des Mönchsbergs, nur wenige Schritte vom Aufzug entfernt, liegt das HUMBOLDT Bio-Restaurant, Café & Bar in der Gstättengasse. Bio steckt im Namen, bio ist die Mission. Vom Frühstück bis zum Dinner legen die Betreiber der „Humboldtstubn“ Wert auf Regionalität.

„Wir haben das Lokal im Herbst 2018 übernommen und auf 100 % biologische und biodynamische Rohstoffe umgestellt“, erzählt Geschäftsführer Martin Sönmezay.

Das Essen muss nicht nur schmecken und gesund sein – auch die Herkunft spielt eine Rolle. Fairness gegenüber Menschen, Tieren und Pflanzen und ein respektvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen haben oberste Priorität.

„Alle unsere Zutaten beziehen wir aus Landwirtschaften, die genau nach diesem Ehrenkodex arbeiten“, so Sönmezay. „Wir möchten diesen wertvollen Protagonisten mit unserem Restaurant eine Plattform bieten.“

Mit Vitus Winkler hat das Restaurant einen kongenialen Partner für einen gleichermaßen schmackhaften und spannenden Abend gefunden. Der 4-Hauben-Koch betreibt das Hotel Sonnhof in St. Veit im Pongau. In seinem Restaurant „Kräuterreich“ serviert er mittags und abends das, was er in der Früh auf den Pongauer Almwiesen gesammelt hat.

Was die „HUMBOLDT“ mit dem Gourmetkoch verbindet, erklärt Martin Sönmezay: „Vitus Winkler ist ein guter Freund des Hauses und großartiger Botschafter für das Auseinandersetzen mit den Pflanzen und Kräutern, die vor unserer Haustüre, auf unseren Wiesen und unseren Bergen wachsen.“

Welche Kräuter und Pflanzen im März so auf dem Mönchsberg gedeihen, verrät Sönmezay: „Tendenziell sind die ersten Blüten und Pflanzen Spitzwegerich, Bärlauch, Gänseblümchen und Löwenzahn. Die Art und Weise, wie wir kochen, bedeutet aber, dass wir das im Voraus nicht genau sagen können. Wir kochen somit wirklich saisonal, frisch und unbelastet.“

#### INFO & ANMELDUNG

#### EIN ABEND MIT VITUS WINKLER:

**8.3.2023, 19 UHR**

Vegourmet Menü + Weinbegleitung mit veganen Bio-Weinen aus Österreich  
Reservierung unter +43 662 84 31 71 oder  
[info@humboldtstubn.at](mailto:info@humboldtstubn.at)

Täglich von 1. bis 31.3. gibt es ein „eat&meet – Vegourmet“-Gericht

#### HUMBOLDT BIO-RESTAURANT,

#### CAFÉ & BAR

Gstättengasse 4-6  
[www.humboldtstubn.at](http://www.humboldtstubn.at)

Foto © Mario Stockhausen





Foto © Birgit Probst

## BALTRAM – FEINE PATISSERIE WEINVIERTLER WEIN UND VEGANE PRALINEN

**P**atisser Gerald Baltram ist beruflich herumgekommen: Aufgewachsen im Weinviertel, führte ihn die Ausbildung nach Wien. Nach Stationen in der Wachau, Salzburg, der Schweiz und Südtirol, hat er vor zwei Jahren seine eigene Patisserie in Salzburg Mülln eröffnet.

Im Rahmen von eat&meet 2023 lädt Baltram – Feine Patisserie zu einer Wein- und Pralinenverkostung ein. Besonders spannend: Es wird sowohl herkömmliche als auch vegane Pralinen geben.

Seine Zutaten wählt Gerald Baltram stets mit Bedacht aus. Ihm ist wichtig, dass seine Gäste auch feine geschmackliche Unterschiede wahrnehmen.

Die Schokolade bezieht er von Valrhona. Das französische Unternehmen gibt es seit 100 Jahren, und es beliefert nur ausgesuchte Feinkostläden, Restaurants und Konditoreien.

Die Weine, die Gerald Baltram verkosten lässt, kommen alle aus dem Weinviertel. „Ich will zeigen, dass es im Weinviertel nicht bloß Grünen Veltliner gibt“, erzählt er. „Es gibt auch richtig gute andere Weine – Gelben Traminer, Roten Muskateller, Grünen Sylvaner, Weißburgunder Reserve, Sauvignon Blanc Reserve, aber auch traditionellen Sekt brut, der sich nicht vor einem Champagner verstecken muss.“

Nicht nur bei Weinen, auch bei Schokolade hat jedes Anbaugebiet seine eigene Charakteristik. Ob man den Unterschied zwischen veganen und herkömmlichen Pralinen schmeckt, will Gerald Baltram seine Gäste bei der Verkostung selbst herausfinden lassen.

### INFO & ANMELDUNG

**DONNERSTAG, 9.3.2023, 16:30 UHR**

Preis pro Person 38 €

### BALTRAM – FEINE PATISSERIE

Müllner Hauptstraße 28

+43 660 7708478

Anmeldungen bitte per Mail: [info@baltram.at](mailto:info@baltram.at)  
[www.baltram.at](http://www.baltram.at)



Foto © Birgit Probst

## STERNBRÄU IM ZEICHEN DES KRAUTS

**D**ie deutsche Sprache hat so ihre Eigenheiten – zumal, wenn es um österreichische Spezialitäten geht. Was hierzulande als Kraut gilt, gilt andernorts als Kohl. Was man in Österreich als Kohl bezeichnet, heißt in der neuhochdeutschen Standard-sprache Wirsing. Höchste Zeit, den Kraut- und Kohlgewächsen einmal etwas Aufmerksamkeit zu schenken. Wenn etwas das Kraut (oder den Kohl) nicht fett macht, spielt es keine große Rolle. Wie Kraut und Rüben sieht es nicht nur in so manchem Kinderzimmer aus.

Etwas, das ins Kraut schießt, verbreitet sich überaus schnell. Es gibt Dinge, gegen die kein Kraut gewachsen ist. In diesen Fällen ist jedenfalls nicht von der Pflanze die Rede, deren Blätter man fein geschnitten für Krautstrudel oder Krautfleckerl verwendet.

Ob nun Kohl oder Kraut, die österreichische Küche liebt das vielseitige und gesunde Wintergemüse. Zu Fisch oder Fleisch ist Kraut ein vitaminreicher und wohlschmeckender Begleiter. Seit 1542 gibt es das Sternbräu – schon Mozart soll dort gespeist haben. Als Gaststätte mit eigenem Bier (das Sternbier wird seit 2014 in der Brauerei Kaltenhausen gebraut) schafft das Sternbräu bis heute mühelos den Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Für eat&meet widmet sich Küchenchef Michael Pratter verschiedenen Sorten von Kraut (Kohl) und Kraut (krautige Pflanzen). Zusammen mit seinem Team zaubert er Gerichte mit Rotkraut, Weißkraut, Wirsing und Olivenkraut auf die Teller.

Krautsuppe, Wirsinglaiberl, mariniertes Rotkraut: Die Gerichte „rund um das Kraut“ gibt es in Form eines fünf-gängigen Menüs und darüber hinaus auch einzeln à la carte zu bestellen.

### Menü

Terrine von der Wachtel mit mariniertem Rotkraut

\*\*\*

Krautsuppe „Klassik“

\*\*\*

Zanderfilet auf kandiertem Olivenkraut mit Flusskrebstascherl

\*\*\*

Pikantes Tauernlamm-Ragout mit Erdnüssen, Chili und Wirsinglaiberl

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu im Glas

### INFO & RESERVIERUNG

Das Menü und die einzelnen Speisen gibt es täglich von Freitag, 10.3.2023, bis einschließlich Sonntag, 19.3.2023.

Menü: 60 €

### STERNBRÄU GMBH

Griesgasse 23

[www.sternbrau.com](http://www.sternbrau.com)

+43 662 84 21 40

[office@sternbrau.at](mailto:office@sternbrau.at)

Öffnungszeiten: Täglich 9–24 Uhr



Foto © Verena Schierl

## STEINTERRASSE INSPIRED BY SENNS – BE|A|ET AFFAIRS VON BEETS UND BEATS

**G**enuss geht gemeinsam besser, das gilt für Musikhören und fürs Menü gleichermaßen. Mit Sharing Plates greift die Steinterrasse einen beliebten Trend auf, der nach Zeiten des Social distancing eine besondere Art des Genießens verspricht.

Das Motto: „all about the be(e)at! – da steckt „eat“ genauso drin wie die Beats und „beet“, die Rübe. Um sie dreht sich alles beim Sharing Menü.“

Was auf den Tisch kommt, wird gegessen – von allen gemeinsam. Da ist für jeden was dabei, man kostet sich durch, greift zu und isst wie in alten Zeiten, in denen das Essen noch zu den Höhepunkten des gesellschaftlichen und familiären Lebens zählte. Durch die Vielfalt der Speisen und die verschiedenen Geschmacksrichtungen wird das Essen zum kulinarischen Abenteuer.

Die Steinterrasse ist nicht nur wegen der phänomenalen Aussicht beliebt. Mit einem ansprechenden Food Concept bewegt sie sich im mittleren Preis-Segment, macht aber bei der Qualität keine Abstriche.

Chefkoch Roman Burger kochte einst im „Ikarus“ im Hangar 7. Nach Stationen in Hamburg und in Lech bereitet er auf der Steinterrasse den Salzburgerinnen und Salzburgern mit seinem Team Gaumenfreunden mit internationalem Touch.

Da Essen auch ein Event ist, gehört die Musik dazu, in dem Fall kommt sie von den Plattentellern des Live DJs.

**FREITAG, 10.3.2023 AB 17:30 UHR**  
**STEINTERRASSE INSPIRED BY SENNS**  
Giselakai 3-5  
Tel. +43 662 877 277  
[www.steinterrasse.com](http://www.steinterrasse.com)

## BÜCHER STIERLE – LESUNG MIT WLADA KOLOSOWA »DER HAUSMANN«

Thea arbeitet für ein Unternehmen, das veganes Hundefutter herstellt. Tim ist freier Illustrator, schmeißt den Haushalt und versucht, an seiner Graphic Novel zu arbeiten. Maxim, geflüchtet aus der Ostukraine, wohnt im selben Haus wie die beiden und lernt gerade Deutsch. Am Stadtrand von Berlin, „vier Haltestellen hinter dem S-Bahn-Ring“, hausen Thea und Tim in einer Zweizimmerwohnung. Zwischen Umzugschaos, Kapitalismus und Kunst leben sie ihr prekäres Leben, als plötzlich jemand an der Tür klingelt. Als Tim öffnet, schlägt ihm ein fremder Mann mit der Faust ins Gesicht.

„Der Hausmann“ ist als Mischung aus Roman und Graphic Novel gestaltet. Wlada Kolosowa hat die Geschichte „in flott erzählten, bisweilen ins Groteske, aber jederzeit Realistische gesteigerten Episoden“ (Berliner Zeitung) geschrieben.

Die Autorin ist in St. Petersburg geboren und lebt seit ihrem 12. Lebensjahr in Deutschland. Nach Studien in Berlin und New York arbeitete sie als Redakteurin bei DIE ZEIT, SPIEGEL Online und anderen Medien. „Der Hausmann“ ist im August 2022 im Leykam Verlag erschienen.

Ganz im Sinne von eat&meet gibt es zur Lesung ein veganes Kuchenbuffet. Bereitgestellt wird es von The Neighborhood Café, das sich seit seiner Eröffnung kurz vor dem ersten Lockdown zu einem Hot Spot in Lehen entwickelt hat. „Heimelige Atmosphäre erfüllt den Raum – fast wie bei Freunden oder beim Familienbesuch!“ (Falstaff Café Guide 2023)



Foto © Mario Heller

### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: 10.3.2023, 19 UHR**

Preis: 17 €

### BÜCHER STIERLE

Kaigasse 1 / Mozartplatz  
Um Anmeldung wird gebeten  
+43 662 840114 oder [buecher@buecher-stierle.at](mailto:buecher@buecher-stierle.at)  
[www.buecher-stierle.at](http://www.buecher-stierle.at)

FÜR FEINSCHMECKER  
UND BESSERESSER.

# MITTAGSPLANER ALTSTADT SALZBURG



GLEICH KOSTENLOSE APP DOWNLOADEN UND  
DAS PASSENDE MITTAGSMENÜ FINDEN!  
[mittag.salzburg-altstadt.at/de](http://mittag.salzburg-altstadt.at/de)



SCAN ME



Foto © Verkehrsbüro Hospitality

## RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT – RESTAURANT SYMPHONIE FEINES MENÜ MIT WEIN UND BLICK AUF DIE SALZACH

Das Radisson Blu Hotel Altstadt befindet sich in einem Haus mit Geschichte – bis ins Jahr 1377 lässt sich seine Chronik zurückverfolgen. Noch heute tragen edle Holzvertäfelungen, feine Stuckverzierungen und Deckengewölbe zum Charme des Hauses in der Judengasse bei.

Im 15. Jahrhundert wurde es in ein Bräuhaus verwandelt, das die Stadt mit frischem Bier versorgte.

Mit Beginn der 90er Jahre umgebaut, erfreut es sich seither international dem Ruf eines ausgezeichneten 5-Sterne-Hotels. Die Lage zwischen Judengasse und Rudolfskai lockt viele Gäste nach Salzburg, die die Nähe zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt schätzen.

Für eat&meet 2023 lädt das Radisson Blu Hotel in das Restaurant Symphonie ein – zu einem feinen 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung. Ergattert man einen Fensterplatz, kann man beim Essen den Blick über die abendliche Salzach schweifen lassen – vom Mozartsteg bis über den Kapuzinerberg.

Das Menü gibt es in einer vegetarischen Variante, aber auch Fleisch- und Fischliebhaber sollen auf ihre Kosten kommen.

Für den passenden Wein und die dazugehörigen Fachgespräche ist Sommelier Franz Kermec vom Weinhandelshaus Morandell vor Ort. Einem stilvollen kulinarischen Abend steht also nichts im Wege.

**DONNERSTAG, 16.3.2023**

**AB 19 UHR**

**RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT**

Rudolfskai 28 / Judengasse 15

Preis pro Person: 85 € inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Reservierung unter +43 662 84 85 71 oder [info.altstadt@radissonblu.com](mailto:info.altstadt@radissonblu.com)

**SCHMANKERL-TOUR MIT  
MICHAELA MUHR & ASTRID ZEHENTMAYER  
TREFFPUNKT BEI DEN GURKEN**



Foto © kulinarischeabenteuer über die Kultur und Geschichte der Salz-Stadt und wissen auch Unterhaltsames und Kurioses zu erzählen. Die Castro-Betriebe der Altstadt – häufig im Familienbesitz – sind ihnen bestens vertraut.

„Zu jedem Gericht gibt es eine Geschichte“, erzählen die beiden. „Vom weißen Gold bis zum bunten Gemüse bietet Salzburg eine Vielzahl an kulturellen und kulinarischen Schmankerln. Da findet sich etwas für jeden Geschmack.“

Die Gäste kosten sich auf dem Spaziergang durch das kulinarische Angebot der Stadt. Besuche in Lokalen entlang der drei ältesten Handelsstraßen Salzburgs – der Getreidegasse, der Linzergasse und der Steingasse – gehören ebenso zur Schmankerl-Tour wie ein Abstecher zum Grünmarkt.

Verkostet werden vegetarische/vegane Häppchen, dazu gibt es Geschichten und interessante Informationen aus dem riesigen Wissensschatz von Michaela und Astrid. Süßes wie Marmeladen und Bonbons für Zwischendurch und ein erfrischender Cocktail dürfen nicht fehlen, bevor die Tour in einem Restaurant mit einem vegetarischen Gericht zum Abschluss kommt.

**TERMINE: 17. & 31.3.2023 VON 16-19:30 UHR**  
Treffpunkt: Furtwänglerpark bei den „Gurken“ von Erwin Wurm  
Anzahl: max. 10 Personen pro Gruppe  
Kosten: 85 € pro Person  
INFO & ANMELDUNG  
+43 699 18820001  
office@kulinarische-abenteuer.at

**JETZT  
NEU!**

**PREMIUM  
SCREEN**

Mo - Fr 9-21  
Sa 9-

progress

**JETZT FÜR  
EUR 9.990,-  
BUCHEN!**

## **DER NEUE DIGITALE PREMIUM SCREEN!**

Wer braucht den Time Square, wenn man die Premium Screens der Progress haben kann? Sichern Sie sich jetzt ihren hochfrequentierten Premium Screen an den besten Standorten.

**Jetzt buchen und in einer Woche 1 Million Kontakte erreichen.**

**Die Top Standorte der Premium Screens: Doppelseitige Screens:** Aigner Straße geg. 60 (Bhf. Aigen), Alpenstraße 75, B1 Innsbrucker Bundesstraße 142, Europark geg. IKEA, Linzer Bundesstraße 12, Münchner Bundesstraße 35, Vogelweiderstraße 65, Münchner Bundesstraße 142, **Mega Premium Screen** an der A1 Westautobahn zw. Abfahrt Salzburg West und Flughafen, **Einseitige Screens:** Himmelreich 1, Innsbrucker Bundesstraße 10, Bergerbräuhofstraße 41, Kletzlgutweg 3 in Hallein

**PROGRESS Außenwerbung Ges.m.b.H | +43 662 43 92 24 0  
office@progress-werbung.at | www.progress-werbung.at**

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler, Stand 13.01.2023

## VOMFASS SALZBURG – ESSIG & ÖL WORKSHOP

### HIER HABEN SIE (NICHT NUR) DEN SALAT

Was man mit Essig und Öl alles machen kann, zeigen Sascha Ecker und seine Partnerin Tanja Kunert im Geschäftslokal in der Linzergasse. Und dabei geht es um viel mehr als Salat.

„Gerade Essig ist unheimlich vielseitig, er lässt sich als säuerliche Würze zu pikanten Speisen verwenden oder als fruchtiger Kontrast zu Süßspeisen“, erklärt Sascha Ecker. „Wir wollen noch nicht alles verraten, aber wir werden selbst Butter schütteln und sogar Cocktails mit Essig verfeinern.“

So dürfen die Teilnehmenden beim Workshop selbst anrichten, würzen und natürlich ausgiebig verkosten. Vom Aperitif über warme Gerichte, Salate bis zur süßen Nachspeise dreht sich alles um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Essig und Öl.

Dazu geben Sascha Eckert und Tanja Kunert ausführliche Informationen zu verschiedenen Arten von Essigen und Ölen und ihren Rezepturen.

Je nach Jahreszeit gibt es bei vomFASS Essig in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Ob mit Beeren, Kräutern oder mit Honig verfeinert, eignen sich die hochwertigen Essige als vielseitige Begleiter in der kalten und warmen Küche.

Schon ein paar kleine Tricks reichen, um auch zuhause bekannten Speisen ein bisschen Kreativität und neue geschmackliche Nuancen zu verleihen. Davon gibt es beim Essig & Öl Workshop sicherlich einige, die es wert sind, ausprobiert zu werden.

#### INFO & ANMELDUNG

#### 18.3.2023 ESSIG & ÖL WORKSHOP

Beginn um 19 Uhr

Preis 49 € pro Person

Anmeldungen ausschließlich im Geschäft von Mo.–Sa. 10–18 Uhr

#### VOMFASS

Linzer Gasse 68

© Gottfried Goiginger



Foto © DDS

## NUR DAS BESTE FÜR DIE GÄSTE TISCHLEIN DECK DICH! – FAMILIENFÜHRUNG IM DOMQUARTIER

Wenn der Fürsterzbischof zum Essen lud, ging es rund in der Küche. Alles musste perfekt sein. Die Speisen, die Getränke, die festlich geschmückte Tafel. In 300 Jahre alten Kochbüchern sind die abenteuerlichsten Rezepte aus der Zeit überliefert.

Wie üppig die reichen Kirchenmänner damals speisten, können wir heute noch auf den beeindruckenden Gemälden aus der Barockzeit sehen: Rebhühner, Fasane, Gänse, Enten, exotische Früchte, Wein und Bier kamen auf den Tisch.

Die Tafeln waren aufwändig gedeckt mit prunkvollen Gläsern, glänzend polierten Kelchen und hübsch bemalten Schüsseln.

Im Rahmen der Familienführung warten spannende Geschichten und prunkvolle Malereien auf die Besucherinnen und Besucher. Beim Kreativteil können die Kinder selbst aktiv werden und eine Zeitreise in die Vergangenheit unternehmen.

#### SONNTAG, 19.3.2023, 15–16:30 UHR

Treffpunkt: Herkulesbrunnen, Innenhof der Residenz

Kinder bis 5 Jahren: 1 €

Kinder ab 6 Jahren: 5 €

Erwachsene: Eintrittskarte ermäßigt (10 €) + Führung: 4 €

Anmeldung: anmeldung@domquartier.at

Infos: +43 662 8042 2109

Restplätze können an der Tageskassa im Dom-Quartier erfragt werden.



Foto © Helge Kirchberger

## KOLLER+KOLLER SALZBURGER KLAISIKER GRÜN INTERPRETIERT

Die Salzburger Küche hat zu Unrecht den Ruf, eher fleischlastig zu sein. Schon früher standen die vielfältigen Erzeugnisse aus der Landwirtschaft auf den Speiseplänen der Salzburgerinnen und Salzburger, seien es Kartoffeln, Kürbis, Getreideprodukte oder die unzähligen heimischen Gemüsesorten. Seit Jahren florieren Grünmärkte und Bio-Höfe. Einflüsse der mediterranen oder den verschiedenen asiatischen Küchen gehören längst zum Alltag in den Restaurantküchen. Vom Salat über Fisch und Meeresfrüchte, von der Suppe bis zum Risotto – vieles im kulinarischen Angebot des Restaurants Koller+Koller ist bereits vegetarisch.

Das Restaurant am Waagplatz punktet mit der zentralen Lage und den vielseitigen Räumlichkeiten, wo sich nicht nur ausgezeichnet speisen, sondern auch gut feiern lässt. Ob in der stylischen Tagesbar, in einer der gemütlichen Gaststuben oder im historische Freysauff Keller: Im Koller+Koller steht Wohlfühlen an erster Stelle. Dass in dem denkmalgeschützten Haus die Zeit nicht stehengeblieben ist, zeigen mehrere Awards für Design und innovative Architektur. Küchenchef Hubert Posch und sein Team kreieren für eat&meet zehn Tage lang vegetarische Interpretationen von Salzburger Klassikern – ganz im Sinne von Koller+Koller

mit regionalen und saisonalen Zutaten.

INFO & ANMELDUNG

**21.3.- 31.3.2023**

Dienstag–Samstag von 12–21 Uhr.  
Reservierungen: talk@kollerkoller.com

**K+K HOSPITALITY GMBH**

Waagplatz 2

T. +43 662 842156

[www.kollerkoller.com](http://www.kollerkoller.com)



Foto © Koller + Koller

# Weil sie schmeckt.



## Ein neues Produkt der Trumer Privatbrauerei

Als Trumer Privatbrauerei ist es seit über 400 Jahren unser Anspruch, das Beste aus Getreide herzustellen. Mit diesem Wissen sind wir der Überzeugung, dass wir pflanzliche Lebensmittel noch besser und natürlicher machen können. Wir tun das, weil wir als Salzburger Familienunternehmen regional, unabhängig und in Generationen denken. Mehr erfahren auf: [sigl.bio](http://sigl.bio)



**RUPERTUS BUCHHANDLUNG:  
BUCHPRÄSENTATION MIT  
KATHARINA SEISER**  
**VEGANE REZEPTE  
SCHNELL GEKOCHT**

Gesund und schmackhaft zu kochen, hört sich für viele Menschen nach großem Aufwand an. Vegane Rezepte, die gut für den Körper sind, gut schmecken und auch noch schnell gehen, hat Katharina Seiser in ihrem neuen Kochbuch „Schnell mal vegan. 30-Minuten-Rezepte“ (Brandstätter Verlag, 2022) veröffentlicht.

Sie ist gelernte Köchin, Kommunikationswissenschaftlerin, Kochbuchautorin und Kulinarik-Journalistin. Selbst isst sie gerne Fleisch – wie sie in der Einleitung von „Schnell mal vegan“ verrät. Trotzdem hat sie mehrere vegetarische und vegane Kochbücher herausgegeben. Mit „Österreich vegetarisch“ (2021 in der 8. Auflage erschienen) zeigt sie, dass die österreichische Küche mehr zu bieten hat als Schnitzel und Tafelspitz.

Empfehlenswert für Kulinarik-Fans ist ihre Website [esskultur.at](http://esskultur.at) – ein Sammelsurium an Rezepten, Blog-Beiträgen und Küchentipps.

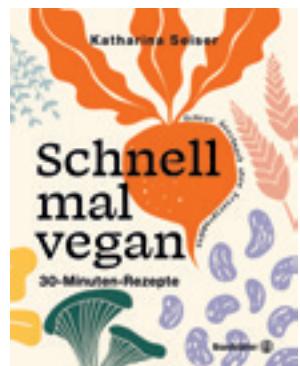
In „Schnell mal vegan“ gibt sie Antworten auf die Frage: Was essen wir, wenn wir weniger Fleisch essen? Denn dass wir weniger Fleisch essen sollen, ist den meisten Menschen bewusst. Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Tierwohl und Menschenwohl können wir nur erreichen, wenn wir

die Fleischproduktion drosseln und auf Qualität statt Quantität setzen. Die Alternativen sind so vielfältig wie originell: Vom Wurzelgemüse über Blattgewächse bis hin zu Pilzen und Hülsenfrüchten, Salaten und Knollen.

Katharina Seiser hat ihr Kochbuch nach Saisonen gegliedert. Gebratene Kichererbsen mit Fenchel und Orange

gibt es etwa im Winter. Im Frühling freut man sich auf Spinatsalat mit Datteln und Mandeln.

Auch Rezepte für alle vier Jahreszeiten klingen verlockend, so zum Beispiel Linsen mit Nudeln und karamellisierten Zwiebeln.



Fotos © Verlag Christian Brandstätter

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

# SHOPPING BUS-TICKET EINKAUFEN & GRATIS BUSFAHREN

SCAN ME



Bei einem Einkauf erhalten Sie in Betrieben der Altstadt ein GRATIS Ticket\* für Ihren Heimweg mit dem Bus.

[www.salzburg-altstadt.at/de/shopping-bus-ticket](http://www.salzburg-altstadt.at/de/shopping-bus-ticket)

\*Einzelfahrtschein gültig in der Salzburger Kernzone.

## 's FACHL UND TOMMY EEDERS „SOY & SOUL“ DIE SEELE DES STARKEN GESCHMACKS

Für geschmackliche Reize tut Tommy Eder fast alles: „Es darf niemals langweilig sein. Jeder Gang, jedes Gericht muss anders schmecken“, erzählt er.

Als Küchenchef im mittlerweile legendären Ikarus im Hangar-7 wird ihm nicht langweilig – außer es ist gerade Lockdown. So gewesen vor zwei Jahren, als er zuhause saß und „ein bisschen anstrengend“ wurde. Also fing er an, in seiner Küche selbst Soja-Saucen herzustellen.

Daraus geworden ist eine Reihe von hochwertigen Produkten – und seine eigene Marke: Soy & Soul. Seine Liebe zum Detail und sein enormes Fachwissen schmeckt man an den Saucen, die mit Gemüse- oder Zitrus-Nuancen die Geschmacksnerven kitzeln.

Beim Stichwort Glutamat gerät der Gourmet-Koch in Fahrt: „Glutamat hat einen schlechten Ruf, aber es gibt auch natürliches Glutamat. Der Effekt des Geschmacksverstärkers entsteht einfach durch Reifung und durch Salze. Beim Parmesan zum Beispiel entwickelt sich nach einiger Zeit das Glutamat von selbst. Das Schlimme sind nicht Glutamate, sondern künstliche Konservierungsstoffe. Solche sind in meinen Produkten nicht drin“, erzählt er. Somit sind seine Saucen gut verträglich – auch für Leute, denen beim Wort Glutamat normalerweise die Haare zu Berge stehen.

Geeignet sind seine Soja-Saucen bei weitem nicht nur als Dip für Sushi. „Sie passen überall dazu“, erklärt er, „zum Steak, zu Sashimi, einfach überall.“

Roland Huber ist über einen Zeitungsartikel auf das Saucen-Start-up aufmerksam geworden. Dass die Produkte etwas für 's Fachl seien, war ihm sofort klar. Schließlich ist der Gedanke ja, Kleinunternehmen beim Vertrieb zu unterstützen. Für eat&meet haben sich die beiden etwas einfallen lassen. Tommy Eder bereitet im Geschäftslokal in der Kaigasse live seine Soja-Saucen zu. Verkosten kann man die Saucen zusammen mit besonderen Häppchen.

„Wer einmal gedörrte rote Rüben isst, braucht kein Fleisch mehr“, erklärt der leidenschaftliche Koch. Außerdem gibt es Daikon-Röllchen (eine Art Rettich) und Papadam mit fermentierten Zitronen und Chili-Tofu.

Weitere kulinarische Überraschungen wollen die beiden nicht vorher verraten, aber so viel sei gesagt: Wer dabei ist, darf auch mitmachen. Die interaktive Kochshow mit Verkostung ist genau nach Tommys Geschmack – stark, authentisch und in jedem Sinne ein Event.

INFO & ANMELDUNG  
**TERMIN: 24.3.2023 UM 19 UHR**

**ORT: 's FACHL**

Kaigasse 13

Kosten: 29 € (inkl. Fingerfood)

Anmeldung: 0662 276196 / salzburg@fachl.at

Foto © Birgit Probst





## SAINt CHARLES STORE SALZBURG DIE KRAFT DER KRÄUTER

In der Küche zum Verfeinern, als natürliche Pflege oder als Arzneimittel – Kräuter sind aus vielen Lebensbereichen nicht wegzudenken. Mit dem richtigen Wissen eingesetzt, lässt sich die Kraft der Pflanzen vielfältig nutzen.

Das Praktische daran: Sie wachsen direkt in unserer Nähe, im Wald und auf den Wiesen. Die traditionelle Medizin nutzt sie ebenso wie Köchinnen und Köche oder die Naturkosmetik. Der Saint Charles Store Salzburg wurde im Juli 2022 eröffnet. Er bietet eine Bandbreite von Produkten aus Naturkosmetik, Aromatherapie und Pflanzenheilkunde. Ganz im Sinne von Saint Charles, werden für die Herstellung vor allem regionale und natürliche Zutaten verwendet.

Unter dem Motto „Heilkräuter erleben“ präsentiert Nina Salchegger hochwertige Pflanzenöle, feine Kräuterspirituosen und wohlschmeckende Tees, die es an dem Abend auch zum Verkosten gibt.

Saint Charles hat eine lange Geschichte – und eine ebenso lange Tradition, den Menschen die Kraft der Pflanzen zugänglich zu machen.

Ende des 19. Jahrhunderts gegründet, gehört die Wiener Saint Charles Apotheke mittlerweile zum Kulturgut. Alexander Ehrmann, der die Apotheke 2006

übernommen hat, etablierte mit Saint Charles eine Marke, die über die Grenzen der Apotheke hinaus für ganzheitliches Wohlbefinden sorgt.

Allein schon wegen der exklusiven Einrichtung aus natürlichen Materialien – von Handwerkern aus der Region gestaltet – ist der Saint Charles Store Salzburg am Universitätsplatz einen Besuch wert.

### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: 28.3.2023, 18 UHR**

Eintritt frei

Begrenzte Plätze – Anmeldung unter:  
[store.salzburg@saint-charles.eu](mailto:store.salzburg@saint-charles.eu)

**ORT: SAINT CHARLES STORE**  
Universitätsplatz 5

Foto © Saint Charles



Foto links © Jola, rechts © Ian Ehm

## RESTAURANT JOJA GESCHMACK LÄSST SICH TEILEN

Josef Hausner und Jakob Kartner teilen so einiges. Zum Beispiel ihre Vision von einem Restaurant, in dem sie selbst gerne essen gehen würden. Diese Vision haben sie mit dem JOJA sogleich in die Tat umgesetzt. In der Werbekampagne für ihr Restaurant teilen sie außerdem eine Unterhose, einen durchgekauten Kaugummi und eine Zahnbürste mit Zahnpaste. Die Aufmerksamkeit auf Social Media ist ihnen damit schon einmal sicher. Gemeinsam mit Wiebe DeSmeth haben Josef und Jakob (daher der Name JOJA) ihr Lokal im ehemaligen Café Glüxfall eingerichtet. Das Konzept ist so einfach wie abenteuerlich: Taste 2 Share. Im JOJA teilen die Gäste, nämlich das Essen. „Fremde werden zu Freunden, Freunde werden zur Familie“, so die Betreiber.

Ein Sharing Menü mit Produkten von Produzentinnen und Produzenten aus dem Salzburger Seenland steht an dem Abend im JOJA auf dem Programm. Vegetarische Spezialitäten wie Bio-Pilze von Flachgauer Biopilze, Käse aus der Hofkäserei Mattigtaler in Seekirchen und Nüsse von Trumerseen Nuss gibt es zum Genießen. Das Gemüse stammt von Felis Hof in Obertrum. Die einzelnen Gerichte des mehrgängigen Menüs kommen in die Mitte des Tisches, und jeder nimmt sich, was er mag. Flüssiges von der Trumer Privatbrauerei darf natürlich nicht fehlen. Die Obertrumer Brauerei produziert seit Kurzem auch einen Haferdrink, die SIGL Bio Hafer&Gerste.

Jungen Landwirt:innen eine Bühne zu geben, ist den Betreibern des JOJA eine Herzensangelegenheit. Denn *Die Next Generation* von Produzentinnen und Produzenten aus dem Salzburger Seenland setzt alles daran, die Landwirtschaft zukunftsfähig zu machen – mit kreativen Konzepten und mutigen Ideen, die schließlich auf unseren Tellern landen.

### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: 28.3.2023, 18 UHR**

**RESTAURANT JOJA**

Franz-Josef-Kai 11  
Anmeldung unter [office@joja.at](mailto:office@joja.at) oder  
+43 676 7554160  
[www.joja.at](http://www.joja.at)





Fotos © wildbild

## **BLAUE GANS GÄNSEHAUT-SALON: »WARUM WIR TIERE ESSEN.«**

**GASTgeber: ANDREAS GFRERER**

Thomas Macho hat bereits 2015 mit seinem Buch „Schweine. Ein Portrait“ für Aufmerksamkeit in den Feuilletons gesorgt. Der Kulturwissenschaftler und Philosoph beschäftigt sich seit Jahren mit der Beziehung zwischen Menschen und Tieren. 2022 ist sein Buch „Warum wir Tiere essen“ im Molden Verlag erschienen. Er thematisiert darin, wie sehr die Industrialisierung unsere Beziehung zu den Tieren geprägt hat, und wie sehr wir uns als Konsumentinnen und Konsumenten mit dem, was wir essen, vom Ursprung – dem Lebewesen – entfremdet haben.

Im Gespräch mit dem Kolumnisten, Autor und Verleger Christian Seiler stellt Macho die Frage, wie wir unsere Beziehungen zu Tieren anders gestalten können.

Letztlich geht es immer wieder darum, wie sich der weltweite Fleischkonsum reduzieren lässt, um das Leiden der Tiere und die verheerenden Folgen, die die Massentierhaltung für die Umwelt hat, zu verringern. Thomas Macho und Christian Seiler beleuchten die Kulturgeschichte des Fleischkonsums, von der Jagd über das religiöse Opfer bis zur Schlachtung. Wie unterschiedlich der Mensch mit Tieren umgeht, wird sofort klar, wenn man an Haustiere denkt – oder an Mastvieh.

Die GÄNSEHAUT-GESPRÄCHE sind eine Initiative des Restaurants Blaue Gans, die es auch als Podcast zu hören gibt. „Schon 2016 führten Thomas Macho und Christian Seiler ein Gespräch“, erklärt der Geschäftsführer der Blauen Gans, Andreas Gfrerer. „Ein ähnlich unterhaltsamer, kluger und geistreicher Abend verspricht die diesjährige Veranstaltung zu werden.“

Dazu werden verschiedene fleischlose Speisen und Gemüsegerichte in mehreren Gängen serviert. Das gemeinsame Essen und das Beisammensein – in Verbindung mit einem spannenden Gesprächsthema – stehen im Zentrum des Abends.

### **INFO & ANMELDUNG**

**TERMIN: DIENSTAG, 28.3.2023, 19 UHR**  
**ARTHOTEL BLAUE GANS**  
Getreidegasse 41-43  
[office@blauegans.at](mailto:office@blauegans.at)  
+43 662 8424910  
Tischgespräch inklusive Essen, Weinbegleitung und Wasser  
Kosten: 69 € pro Person.



**SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR &  
MARTIN KILGA – PARADOXON**

**WAS SICH ESSEN LÄSST, LÄSST  
SICH AUCH DESTILLIEREN**

**E**in kulinarischer Nachmittag mit zwei außergewöhnlichen Menschen: Michael Sporer und Martin Kilga. Der eine erfindet Drinks und stellt allerlei Hochprozentiges im Familienbetrieb her. Der andere führt mit klarer Linie und viel Erfindungsreichtum das Restaurant PARADOXON im Nonntal.

So unterschiedlich die beiden Betriebe auch sind, Sporer und Kilga finden einen gemeinsamen Nenner. Für eat&meet beschäftigen sie sich mit essbaren Pflanzen. Während Sporer ein Destillat aus Kräutern und Gewürzen herstellt, kocht Kilga Pho, eine traditionelle vietnamesische Suppe.

Pho gibt es in Vietnam auch zum Frühstück – meist wird die Suppe als Rinderbrühe mit Reisnudeln und weiteren variablen Zutaten zubereitet. Martin Kilga kocht Pho rein vegetarisch auf Pilz-Basis und mit viel Gemüse.

Suppe und Drinks werden im Sporer Geschäftslokal in der Getreidegasse ausgeschenkt. Das Destillat gibt es einen Monat lang bei Sporer als eat&meet Edition zu erwerben. Martin Kilga und sein Team kreieren daraus außerdem einen Longdrink. „Der Geschmack der Drinks soll zum Essen passen“, erklärt Sporer. „Das Destillat soll auch etwas Asiatisches-Exotisches haben.“

Sporer und Kilga verbindet nicht nur eine lange Freundschaft, sondern auch eine gemeinsame Einstellung: „Bei eat&meet sollte es um Synergien gehen“, stellt Martin Kilga fest. „Es soll nicht jeder allein sein Süppchen kochen, sondern wir sollten uns gegenseitig unterstützen und auch fordern. Nur so können wir uns weiterentwickeln.“

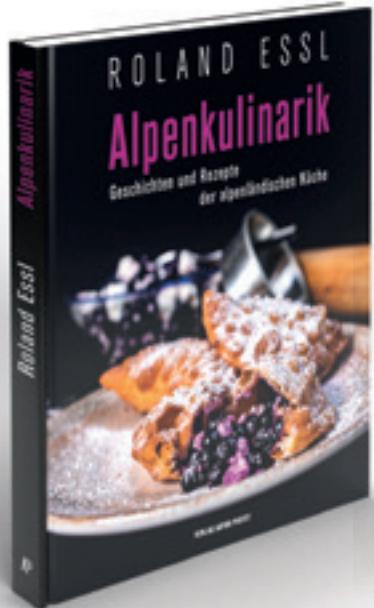
Weil das Auge bekanntlich auch ein Genuss-Organ ist, haben die beiden Christian

Steinwender von studio-steinwender mit ins Boot geholt. Er sorgt mit einer „künstlerischen Intervention“ für den visuellen Teil der Veranstaltung.

**TERMIN: MITTWOCH, 29.3.2023**  
**VON 15-21 UHR**  
**SPORER LIKÖR- &**  
**PUNSCHMANUFAKTUR GMBH**  
Getreidegasse 39  
[www.sporer.at](http://www.sporer.at)  
[www.restaurant-paradoxon.com](http://www.restaurant-paradoxon.com)  
Anmeldung ist nicht erforderlich

Foto © Birgit Probst





Fotos © Verlag Anton Pustet

## VERLAG ANTON PUSTET & VINOTHEK DE GUSTIBUS WEIN UND BÜCHER – EINE GLÜCKLICHE LIEBE

Wenn einem beim Durchblättern schon das Wasser im Mund zusammenläuft, muss es sich bei dem Werk wohl um ein Kochbuch handeln. Davon sind etliche im Verlag Anton Pustet erschienen. Die Geschichte dieses Salzburger Verlags reicht bis ins Jahr 1592 zurück.

Die Bandbreite der Bücher übers Essen und Trinken ist beeindruckend: von Barocker Kochkunst bis bäuerliche Küche, vom Kochbuch der Familie Trapp bis zum Bier-Kochbuch. Der Fokus liegt klar auf österreichischer Kultur und Kulinarik.

Auch optisch eine Augenweide sind die Bücher, die von Koch-Poesie, vom Brotbacken oder von geheimen Sünden aus der Klosterküche erzählen.

Im Rahmen von eat&meet lädt der Anton Pustet Verlag zur großen Kochbuchausstellung mit Gewinnspiel in die Bergstraße ein. Dazu gibt es veganen Wein, kleine Köstlichkeiten und ein Überraschungsgeschenk aus der Vinothek De Gustibus, die sich gleich im Nachbarhaus befindet.

„Ein guter Wein ist wie ein gutes Buch: Er erzählt uns eine Geschichte.“ So liest man auf der Website von De Gustibus.

Auch in der Vinothek kann man bei einem Achterl gemütlich in Büchern über Essen und Trinken schmökern. Denn, so die Meinung von De Gustibus Inhaber Karl-Heinz Robitschko: „Das Leben ist zu kurz für schlechten Wein und schlechte Bücher.“ Wer würde da widersprechen.

### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: DONNERSTAG, 30.3.2023**

**VON 10-17 UHR**

**ORT: VERLAG ANTON PUSTET**

Bergstraße 12

Kosten: 29 € pro Person

Anmeldung bis 15. 3. unter  
[vinothek@degustibus.at](mailto:vinothek@degustibus.at)



Foto © Joseph Brot

## JOSEPH BROT LEBENDIGE BROTE AUS DEM WALDVIERTEL

Die Frage „Mensch oder Maschine?“ hat Josef Weghaupt bereits bei der Gründung von Joseph Brot im Jahr 2009 klar und deutlich beantwortet: „Ich investiere lieber in Menschen als in Maschinen. Echtes, lebendiges Brot gibt es nur mit Menschen, in einer echten Bäckerei, mit intelligentem Handwerk. Jeder einzelne Handgriff steigert bei uns die Qualität. In jedem Handgriff liegt das Gefühl unserer Bäckerinnen und Bäcker für lebendiges Brot und Gebäck. Das kann keine Maschine leisten.“

Heute sind es 91 Bäckerinnen und Bäcker, die gemeinsam mit Josef Weghaupt in Burgschleinitz im Waldviertel ihre Begeisterung für echtes Handwerk leben. Im Mittelpunkt der Bäckerei steht die „Tafel“, ein Bäckertisch, wo alle Teige gemeinsam aufgearbeitet werden. Es sind perfekt balancierte Bio Sauer- und Bio Hauptteige mit den Aromen alter, biodiverser Kulturgreidesorten wie etwa dem Waldstaudenroggen. Bis zu vier Tage werden die Teige geführt, bis sie dann von Hand ausgebrochen und zu Brot und Gebäcken gewirkt, gefaltet, gestürzt und gestüpfelt werden. Eine völlig neue Lebensmittelqualität, echtes Leben, das man schmecken, riechen und spüren kann.

Im Rahmen von eat&meet lädt Joseph Brot zur Brotverkostung mit veganen Aufstrichen und Naturweinen ein.

### INFO & TERMIN

**TERMIN: 30.3.2023 VON 15-18 UHR**

**JOSEPH BROT BÄCKEREI PATISSERIE**

Münzgasse 2

[www.joseph.co.at](http://www.joseph.co.at)



Fotos: Thomas Hofer © BERGERGUT Culinariat Thomas-Hofer · Vitus Winkler © Mario Stockhausen · Hannes Müller © Lukas Kirchgasser

## MIELE EXPERIENCE CENTER: JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH UND HANNI RÜTZLER »VEGOURMETS« MEETS JRE-HAUBENKÜCHE

Gastgeber: Vitus Winkler, Thomas Hofer, Hannes Müller, Miele Experience Center

Techendorf am Weissensee, Oberafiesl im oberen Mühlviertel und St. Veit im Pongau haben eines gemeinsam: In jeder dieser drei Gemeinden befindet sich ein Genießerhotel, in dem ein Spitzenkoch für kulinarische Höhenflüge sorgt.

Im Miele Experience Center in Salzburg Wals treffen sich Thomas Hofer, Hannes Müller und Vitus Winkler, um jeweils einen Gang des insgesamt dreigängigen vegetarischen Menüs zu inszenieren.

Alle drei Köche sind Mitglieder der Jeunes Restaurateurs (JRE) – eine internationale Vereinigung von Spitzengastronomen, Küchenchefinnen und -chefs. Und alle drei pflegen einen besonders liebevollen Umgang mit pflanzlichen Nahrungsmitteln.

Thomas Hofer schwingt normalerweise den Kochlöffel im *Genießerhotel Bergergut* im Mühlviertel, ungefähr 50 Autominuten nördlich von Linz, unweit der tschechischen Grenze. Er kreiert den ersten Gang des Vegourmets-Menüs.

Den zweiten Gang kocht der Kärntner Hannes Müller, der sich im *Genießerhotel Die Forelle* am Weissensee in die Herzen seiner Gäste kocht. Auch er ist bekannt für seine Liebe zu hochwertigen regionalen Produkten.

In Vitus Winklers Küchenphilosophie dreht sich alles um essbare Wildpflanzen und Kräuter. Der Pongauer, der sonst im *Sonnhof by Vitus Winkler* kocht, bereitet den dritten Gang zu.

Foodtrendforscherin Hanni Rützler gibt Impulse und Inputs zum Thema „Vegourmets“. Sie beschäftigt sich mit der Frage, wie wir uns nachhaltig, gesund und regional ernähren können. Die Weiterentwicklung der Kulinarik, die Besinnung auf Qualität und Regionalität sind die Grundgedanken der JRE – und Hanni Rützlers Forschungsthema.

Der Abend bietet die einmalige Gelegenheit, vier Persönlichkeiten der österreichischen Kulinarik-Szene hautnah zu erleben, etwas über aktuelle Food Trends zu erfahren und ein kreatives vegetarisches Gemeinschaftsmenü zu genießen.

### Menü

#### Thomas Hofer – Genießerhotel BERGERGUT:

Rote Beete • geeister Kren • Haselnuss • Geräucherter Ziegenkäse

#### Hannes Müller – Genießerhotel DIE FORELLE

Schwarzwurzel • Apfel • Lauchasche • Nussbutter • Buchweizen

#### Vitus Winkler – Genießerhotel SONNHOF BY VITUS WINKLER

Birne im Bienenwachs • Kräuterschokolade • Blütenpollen • Preiselbeere

#### INFO & ANMELDUNG

**TERMIN: 30.3.2023, 18.30 UHR**

Unkostenbeitrag pro Person: 27 €

#### MIELE EXPERIENCE CENTER

Mielestraße 10, 5071 Wals

Anmeldung unter [www.miele.at/events](http://www.miele.at/events)



Fotos © Michael Preschl

## SACHER BAR VEGANES FLYING DINNER UND EXQUISITE DRINKS

Die Sacher Bar und Lounge empfängt ihre Gäste mit einer Kombination aus Gemütlichkeit und zeitloser Eleganz. Das raffinierte Lichtdesign und die erlesenen Möbel schaffen eine ideale Umgebung für Gespräche, bei einer großen Auswahl an exquisiten Cocktails. Eines ist sie, die Sacher Bar: Ein Juwel der österreichischen Bar-Landschaft. Hier mixen Barchef Andreas Portz und sein Team innovative Drinks. Mit ihrer spürbaren Leidenschaft verzaubern sie ihre Gäste.

Beim Abschluss-Event zu eat&meet lädt Michael Cahleitner, Küchenchef des Hotel Sachers Salzburg, seinen Kollegen Anton Pozeg ein, der seit Oktober 2022 im Wiener Sacher als Küchenchef agiert. Zusammen erarbeiten sie kulinarische Impulse und verwöhnen ihre Gäste mit veganen Speisen bei einem Flying Dinner. Dabei sind auch eine Weinführung mit Winzer Johann Donabaum vom gleichnamigen Weingut aus der Wachau und eine Bierbegleitung in Zusammenarbeit mit der Privatbrauerei Trumer. Dazu gibt es Live-Musik von Richie Loidl und seiner Band, welche zum Tanzen und Feiern animiert.



**SACHER BAR:**  
**31.3. AB 18 UHR MIT FLYING-DINNER UND DRINKS**  
Kosten für Getränke und Speisen zwischen 18 und 20:30 Uhr: 60 €  
Ab 20:30 Uhr gelten wieder à la carte Preise.

Um Reservierung wird gebeten unter 0662 889772555 oder reservierung.salzburg@sacher.com

© Gottfried Goiginger

Vegetarisch  
Eclair GELÉE Original  
Unglaublich Regional  
MACARONS  
EXQUISIT  
Topinambur Sellerie





Foto © Birgit Probst

## BALTRAM – FEINE PATISSERIE VEGANES TÖRTCHEN ZUM FRÜHLINGSBEGINN

**S**chon als Kind wusste Gerald Baltram, dass er später einmal Zuckerbäcker werden würde. Die Stationen seiner Karriere sind dementsprechend beeindruckend: Das Ikarus im Hangar 7, das Café Central in Wien oder das prämierte Landhaus Bacher in der Wachau, wo er 2019 zum „Patissier des Jahres“ gewählt wurde.

Vor zwei Jahren hat er in der Müllner Hauptstraße seine eigene Patisserie eröffnet. Diese ist als Schaukonditorei aufgebaut – man kann ihn also live bei der Arbeit beobachten.

Für seine süßen Kreationen verwendet er immer wieder Zutaten, die nicht klassisch für die Konditorei sind. „Die Verbindung von Süßem mit Kräutern oder Gemüse ist bei Desserts in der gehobenen Gastronomie durchaus üblich“, erklärt Baltram. „Warum also nicht auch in der Konditorei?“

Das **Törtchen**, das Gerald Baltram für eat&meet kreiert hat, verbindet vegane Haubenküche mit der Kunst der Patisserie. Es besteht aus einem Schokoladenstreusel, dunklem Schokoladenmousse, Haselnussganache, geschmarter Topinambur und kandierten Meyer-Zitronen, einer Kreuzung von Zitrone und Orange oder Mandarine.

„Die Kombination dieser Zutaten habe ich im Landhaus Bacher für ein Dessert schon ausprobiert“, erzählt er. „Damals war die Idee, ein Dessert zu machen, das auf den Übergang vom Winter auf den Frühling einstimmt. Topinambur ist ein Wintergemüse. Zusammen mit der Schokolade ist das Ganze etwas

deftiger und intensiver. Um das aufzulockern und den Frühling hineinzubringen, kommen die Meyer-Zitronen dazu. Sie haben eine angenehme Säure und ein schönes florales Aroma, passend zum Frühlingsbeginn.“

**BALTRAM – FEINE PATISSERIE**  
Müllner Hauptstraße 28  
Tel. +43 660 7708478  
[www.baltram.at](http://www.baltram.at)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Dienstag bis Freitag 8-18 Uhr  
Samstag 9-18 Uhr



Foto © Birgit Probst

## ZUCKERWERKSTATT SÜSSES AUS GEMÜSE

**V**on der Wiener-Philharmoniker-Gasse zum Grünmarkt ist es nur ein Katzensprung. Dort holt sich Johanna Sommerauer die Zutaten für ihre **Gemüse-Frucht-Gelees**. Den ausgepressten Saft vermischt sie mit Zucker und erhitzt ihn. Auf einer Granitplatte wird die abgekühlte Masse in kleine weiche Würfel geschnitten.

150 kg Zuckerln stellen Johanna Sommerauer und ihre zwei Kolleginnen im Schnitt pro Woche her. Am beliebtesten seien die Gelees – gut geeignet zum Zwischendurch-Naschen. Das können sich auch die drei Zuckerlmacherinnen nicht verkneifen. „Wir müssen ja alle kosten“, erklären sie.

Während in der Vorweihnachtszeit Punsch-Gelees und Kreationen wie Pflaume mit Schokolade oder Hibiskus-Orangen-Bitter gefragt sind, hat sich Johanna Sommerauer für eat&meet drei spannende Kombinationen aus Winter-Gemüse und Obst einfallen lassen. „Blaukraut-Apfel wird eher die Farbe des Blaukrauts haben“, erzählt sie, „während Karotte-Orange natürlich orange wird und Sellerie-Zitrone gelb.“ Auf Farbstoffe kann sie dabei verzichten. „Unsere

Produkte sind alle vegan“, sagt sie. Als Geliermittel kommt Apfelpektin zum Einsatz. Fingerspitzengefühl, Kraft und Kreativität sollte man als Zuckerlmacherin mitbringen, erklärt Johanna Sommerauer. Sie arbeitet seit 2016 im Geschäft in der Salzburger Innenstadt. In einer dicken, schwarzen Mappe sammelt sie alle Rezepte. „Wir haben für jedes Zuckerl einen genauen Plan.“

Auf die Frage, ob so viel Zucker denn nicht ungesund sei, lacht sie: „Mein Zahnarzt kommt regelmäßig vorbei und kauft bei uns ein.“

## ZUCKERWERKSTATT SALZBURG

Wiener-Philharmoniker-Gasse 3  
T. 0662 840 505  
[www.zuckerwerkstatt.at](http://www.zuckerwerkstatt.at)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Montag bis Freitag 10-18 Uhr und Samstag 9-17 Uhr

## THE GREEN GARDEN VEGANE LUNCH-BOX

**Ü**ber 50.000 Follower bei Instagram können sich nicht irren. Die veganen und vegetarischen Produkte von The Green Garden sehen so lecker aus, dass man schon beim Anschauen gar nicht genug davon kriegen kann.

Die Onoboxen gibt es in vielen Varianten, ob als Frühstück, als Lunchpaket, als Ganztagesverpflegung oder als Dessert. Besonders bunt und appetitlich sind sie gestaltet – und mit durch und durch gesunden Dingen gefüllt.

Für eat&meet kreiert The Green Garden eine eigene Box – zu bestellen gibt es diese über die Website. Sie ist als Lunch-Box für eine Person konzipiert – ideal für die Mittagspause im Büro oder im Homeoffice.

Tipp: Wer vor 19 Uhr bestellt, kann sich am folgenden Tag über ein gesundes Mittagessen aus der Box freuen.

Frisches Obst und Gemüse, fleischlose Wraps und so verführerische Kombinationen wie Rote Beete mit Wasabi, dazu ein Ingwer Shot und eine Nachspeise: Mit der Lunchbox kommen Veganerinnen und Veganer voll auf ihre Kosten – aber auch als Nichtveganer vermisst man hier mit Sicherheit nichts.

Das Restaurant in der Nonntaler Hauptstraße ist derzeit im Umbau und eröffnet im April wieder.

### INFO & BESTELLUNG

[WWW.ONOBOX.AT](http://WWW.ONOBOX.AT)

Preis: 20 € pro Box (exkl. Versand)

### THE GREEN GARDEN

Nonntaler Hauptstraße 16  
onobox@thegreengarden.at  
+43 662 841201



## M PASSIONE VEGANES AUS DER FEINBÄCKEREI

**M**artin Studeny liebt Herausforderungen. Ob bei internationalen Patisserie-Wettbewerben oder in seiner Werkstatt. Langweilig wird es dem weltoffenen Salzburger nie, denn es gibt immer was zu tun: Pralinen-Formen gießen, Fruchtreduktionen einkochen, Blütenaromen extrahieren, Nusskrokant herstellen ... Er macht alles selbst, bis auf die Schokolade.

Für eat&meet stellt er sich einer weiteren Herausforderung: vegane und zuckerfreie Patisserie auf höchstem Niveau. Damit man bei veganen **Törtchen** geschmacklich keine Kompromisse eingehen muss, braucht es einiges an Know-how: „Mit handwerklichem Geschick und den richtigen Zutaten merkt man meist keinen oder nur einen ganz kleinen Unterschied“, erklärt Studeny.

Bei den Zutaten achtet er genau auf Herkunft und Qualität – regional, saisonal und nach Möglichkeit bio. Das merkt man auch im Café in der Wolf-Dietrich-Straße. „Ich verwende nur Bio-Heumilch aus dem Pinzgau, der Cappuccino schmeckt dadurch noch mal besser.“

Was braucht man eigentlich, um sich in der Stadt der Mozartkugeln und Sacher Torten als Patissier einen Namen zu machen?

„Wir haben unseren eigenen Stil, den unsere Kundinnen und Kunden sehr schätzen“, sagt Martin Studeny. „Wir kombinieren die österreichische Kaffeehauskulatur mit französischen und italienischen Einflüssen.“

Dazu kommen noch Kreativität, Neugier und – wie der Name schon vermuten lässt – Leidenschaft. Ob beeindruckende Hochzeitstorten, köstliche Eclairs aus Brandteig oder luftig-knusprige Macarons – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Das vegane Törtchen stellt Martin Studeny speziell für eat&meet her. Da er bei allen seinen Produkten auf tierische Gelatine verzichtet, können Vegetarier im M Passione bedenkenlos zubeißen.



Foto © P. Langwallner

**THE GLASS GARDEN AT HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN\*\*\*\*\*  
IN KOOPERATION MIT DEM WEINGUT PLODER ROSENBERG  
WO DER LUXUS WOHNT**

Hier stimmt einfach alles: das Ambiente, die hervorragende Lage, der Service – und natürlich das Essen. Mit vier Hauben und einem Michelin-Stern ausgezeichnet, zählt The Glass Garden zu den Top-Restaurants der Stadt. „High Quality Cooking – worth a stop!“, titelt der MICHELIN Guide. Die Location im Schlösschen auf Salzburgs wunderschönem Stadtberg ist aber auch einzigartig. Hoch oben thront das Hotel, das seinen Gästen vom SPA bis zur Bar beinahe jeden Luxus bietet.

Unter der Glaskuppel im Glass Garden zu speisen, bedeutet, das atemberaubende Panorama einzutreten, das exklusive Interior-Design zu genießen und sich auf das kreative Menü von Küchenchef Markus Mayr zu freuen.

Um die Gäste kulinarisch und optisch immer wieder zu überraschen, setzt Markus Mayr auf eine Kombination aus regionalen und internationalen Produkten. „Vegourmet gehört bei uns zum Tagesgeschäft“, erzählt er. „Ein viergängiges veganes Menü steht bei uns auf der Karte. Es ist immer spannend, aus pflanzlichen Produkten Gerichte zu kreieren, die begeistern.“

Für die beiden Veranstaltungen im April hat er sich ein besonderes veganes Menü einfallen lassen, bei dem Kulinarik-Liebhaber auch ohne tierische Zutaten voll auf ihre Kosten kommen.

Zur grünen Gourmet-Linie werden ausgewählte Naturweine vom südsteirischen Weingut Ploder Rosenberg aus dem Steirischen Vulkanland serviert. Die Weingärte befinden sich in St. Peter am Ottersbach, nur weniger Kilometer von der slowenischen Grenze entfernt. Bereits in der dritten Generation geführt, pflegt der Familienbetrieb hier den biodynamischen Weinbau.

Im Rahmen von eat&meet können die Gäste die Naturweine aus dem Steirischen Vulkanland auf dem Salzburger Mönchsberg verkosten.

**TERMINE:**

**SAMSTAG, 15.4.2023**

**SONNTAG, 16.4.2023**

Beginn 12 Uhr mit einem Aperitif

Meet: Markus Mayr & das Weingut Ploder Rosenberg

12:30 Uhr

Veganer Mittagslunch im Michelin Stern gekrönten Restaurant  
`THE GLASS GARDEN`

Preis pro Person: 130 €

Um Reservierung wird gebeten unter: [salzburg@monchstein.at](mailto:salzburg@monchstein.at)

Foto © Hotel Schloss Mönchstein



Veganer Einstieg  
Amuse geule

MENÜ  
Pilze  
Bärlauch, Sauerklee, Fichte  
\*\*\*

Junge Karotte  
„Samtsuppe“  
Spinat, Ingwer, Chermoula  
\*\*\*

Brennessel  
„Gnocchi“  
Kräuter, Erbsen, Wilder Broccoli  
\*\*\*  
Veilchensorbet  
Himbeere, Quinoa, Schokolade  
Petit four

Aperitif, 4 gängiges veganes Mittagsmenü,  
Mineralwasser & Weinverkostung  
Änderungen vorbehalten.

Do, 2. März	Fr, 3. März	Sa, 4. März	So, 5. März	Mo, 6. März
<b>Die dekonstruierte Schranne</b> Projekt der HTL-Salzburg ab 9 Uhr	<b>Der dekonstruierte Grünmarkt</b> Projekt der HTL-Salzburg ab 9 Uhr	<b>Samstag, Knödeltag!</b> Knödel-Party im MUS.Café Museum 12 bis 18 Uhr	<b>DomQuartier Salzburg Genussvoller Barock - Themen-führung</b> (Führung für Erwachsene) 15 Uhr	<b>Von eigenem Brot und fremdem Braten</b> Stadtpaziergang mit Johannes Hofmann 16:30 Uhr Treffpunkt: Mozartstatue
<b>Eröffnung des Kulinarik-Festivals eat&amp;meet 2023</b> m32 / 18:30 Uhr	Café Sacher <b>Süße Verführung ohne Ei</b> 10 Uhr	vomFASS Salzburg <b>Gin-Workshop</b> 19 Uhr		
		<b>Green Dinner auf der Stein-terrasse</b> ab 17:30 Uhr		
		<b>St. Peter Stiftskulinarium Vegetarisches Menü mit Düften</b> 18 Uhr		

Di, 7. März	Mi, 8. März	Do, 9. März	Fr, 10. März	Sa, 11. März
Trumer X Paradoxon <b>Soil Food - das Beste aus Getreide</b> 18 Uhr, Restaurant Paradoxon	<b>Studieren &amp; Dinnieren: Haubenküche</b> für die Gourmets von morgen Esszimmer / 18 Uhr	Feine Patisserie Baltram 16:30 Uhr <b>Schokoladen- und Weinverkostung</b>	Café Sacher <b>Süße Verführung glutenfrei</b> 10 Uhr	<b>Samstag, Knödeltag!</b> Knödel-Party im MUS.Café Museum 12 bis 18 Uhr
<b>Salzburg trinkt grün</b> Tee am Eck 19 Uhr	<b>Funny Food – eine lustig-gesunde Jause</b> 8.3.–29.3.2023 15–16:30 Uhr Spielzeug Museum		Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023	Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023
				<b>Von Beets and Beats auf der Steinterrasse</b> ab 17:30 Uhr
	<b>Kräuter und Pflanzen unserer Stadt. Hostet by Vitus Winkler.</b> Humboldt Bio-Restaurant 19 Uhr		Bücher Stierle <b>Lesung:</b> <b>Wlada Kolosowa</b> Der Hausmann 19 Uhr	

So, 12. März	Mo, 13. März	Di, 14. März	Mi, 15. März	Do, 16. März
	Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023	<b>Von eigenem Brot und fremdem Braten</b> Stadtpaziergang mit Johannes Hofmann 16:30 Uhr Treffpunkt: Mozartstatue	<b>Funny Food – eine lustig-gesunde Jause</b> 8.3.–29.3.2023 15–16:30 Uhr Spielzeug Museum	Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023
Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023		Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023	<b>Studieren &amp; Dinnieren: Haubenküche</b> für die Gourmets von morgen Esszimmer / 18 Uhr	Radisson Blu Hotel Altstadt ab 19 Uhr <b>Radisson Blu Hotel Altstadt trifft Winzer</b>
			Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023	

**Impressum:**  
Tourismusverband Salzburger Altstadt  
Münzgasse 1/II | 5020 Salzburg | +43 662 84 54 53-0  
office@salzburg-altstadt.at  
Texte (mit Ausnahme von S.17+53) und Lektorat: Doris Schumacher (textkoechin.at)  
Layout & Design: Dr. Gottfried Coiglinger · Druck: www.rosen.at  
Stand: Jänner 2023 .  
**Programmänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.**



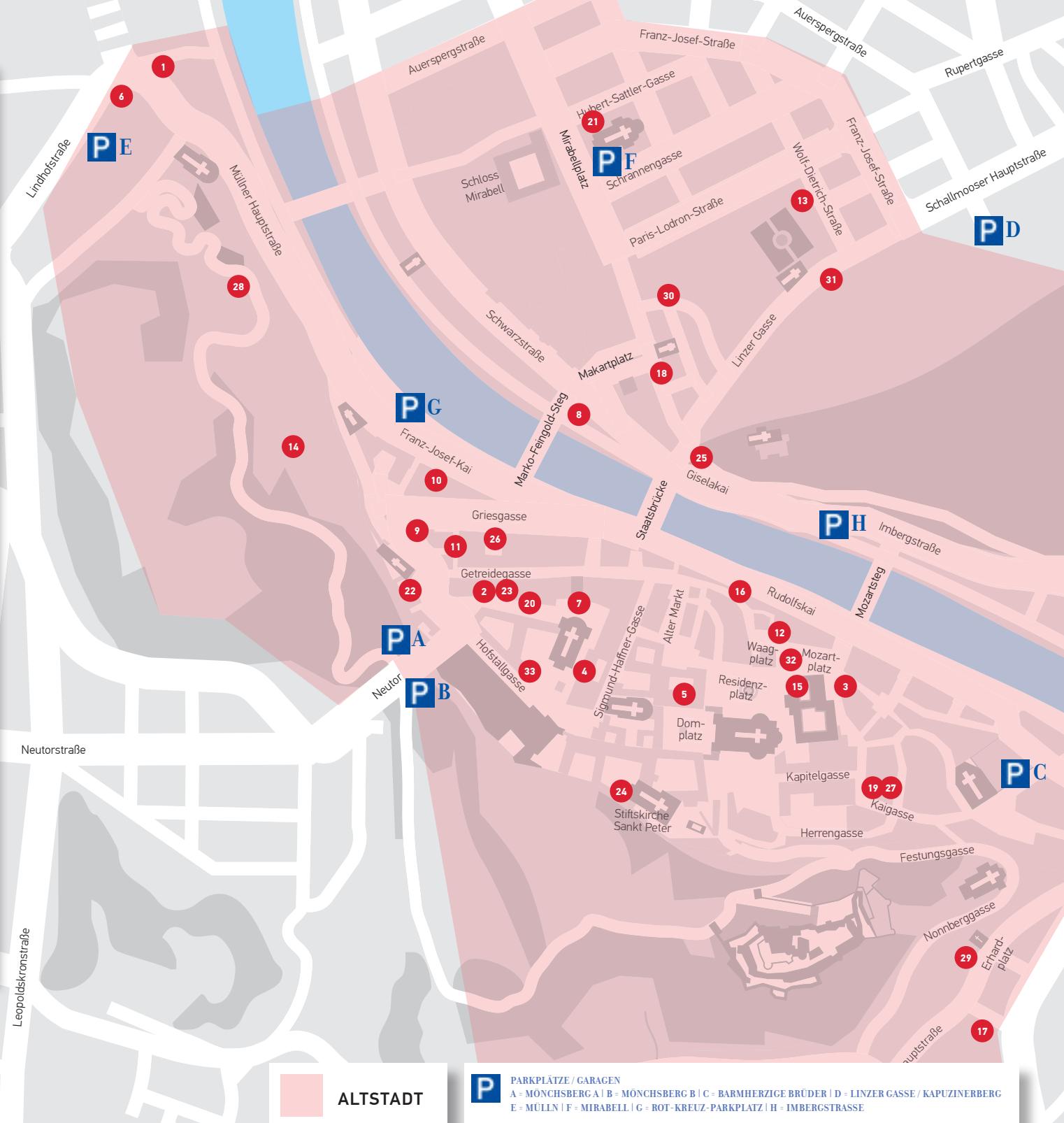
Fr, 17. März	Sa, 18. März	So, 19. März	Mo, 20. März	Di, 21. März
Café Sacher <b>Süße Verführung ohne Zucker</b> 10 Uhr	<b>Samstag, Knödeltag!</b> Knödel-Party im MUS.Café Museum 12 bis 18 Uhr	DomQuartier Salzburg <b>15 Uhr - Tischlein deck Dich!</b> (Führung für die ganze Familie)	<b>Von eigenem Brot und fremdem Braten</b> Stadtpaziergang mit Johannes Hofmann 16:30 Uhr Treffpunkt: Mozartstatue	Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr
A G'richt – a G'schicht Schmankerltour mit M. Muhr & A. Zehentmayer 16 bis 19:30 Uhr	vomFASS Salzburg <b>Essig&amp;Öl-Workshop</b> 19 Uhr	Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023		<b>Salzburg trinkt grün</b> tee am Eck 19 Uhr
Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023	Sternbräu <b>Alles Kraut!</b> 10.-19.3.2023			

Mi, 22. März	Do, 23. März	Fr, 24. März	Sa, 25. März	So, 26. März
Funny Food – eine lustig-gesunde Jause 08.03.–22.03.2023 15–16:30 Uhr Spielzeug Museum	Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr	Café Sacher <b>Veganes Frühstück ohne Zucker</b> 10 Uhr	<b>Samstag, Knödeltag!</b> Knödel-Party im MUS.Café Museum 12 bis 18 Uhr	Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr
<b>Studieren &amp; Dinnieren: Haubenküche</b> für die Gourmets von morgen Esszimmer / 18 Uhr	Buchpräsentation mit Katharina Seiser: <b>Schnell mal vegan!</b> Rupertus Buchhandlung, 19:30 Uhr	<b>Womit/wie verstärke ich meinen Geschmack</b> Ein Abend mit Tommy Eder & Roland Huber 's Fachl Salzburg / 19 Uhr		
Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr		Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr		

Mo, 27. März	Di, 28. März	Mi, 29. März	Do, 30. März	Fr, 31. März
Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr	Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr	<b>Studieren &amp; Dinnieren: Haubenküche</b> für die Gourmets von morgen Esszimmer / 18 Uhr	Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr	Koller+Koller Waagplatz <b>Salzburger Klassiker grün interpretiert</b> 12 bis 21 Uhr
	<b>Von eigenem Brot und fremdem Braten</b> Stadtpaziergang mit Johannes Hofmann 16:30 Uhr Treffpunkt: Mozartstatue	<b>Martin Kilgas vietnamesische Pop-Up-Küche bei Michael Sporer</b> 15 bis 21 Uhr	Verlag Anton Pustet zu Gast bei DeGustibus <b>Kochbuchausstellung mit Gewinnspiel</b> 10 bis 17 Uhr	<b>A G'richt – a G'schicht</b> Schmankerltour mit M. Muhr & A. Zehentmayer 16 bis 19:30 Uhr
	<b>Heilkräuter erleben</b> Saint Charles Store 18 Uhr	<b>Funny Food – eine lustig-gesunde Jause</b> 8.3.–29.3.2023 15–16:30 Uhr Spielzeug Museum	Joseph Brot 15 bis 18 Uhr <b>Alles vegan! Brote, Aufstriche, Wein</b>	Flying Dinner in der Sacher Bar ab 18 Uhr: <b>Abschlussevent mit Flying-Speisen und Bargetränken</b> Gastkoch Anton Pozeg
	<b>Junge Produzenten vegetarischer Spezialitäten zu Gast im JOJA</b> 18 Uhr	Koller+Koller Waagplatz <b>VEGOURMETS meets JRE-Haubenküche</b> Miele Experience Center 18:30 Uhr		
	Blaue Gans <b>Ein Abend mit Thomas Macho und Christian Seiler</b> 19 Uhr		<b>Samstag, 15. April 2023</b>	<b>Sonntag, 16. April 2023</b>
			<b>Post-Event:</b> Hotel Schloss Mönchstein	<b>Post-Event:</b> Hotel Schloss Mönchstein

## ALTSTADT SALZBURG

- 1** BALTRAM – FEINE PATISSERIE  
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 28
  - 2** BLAUE GANS | RESTAURANT & BAR  
GETREIDE GASSE 41-43
  - 3** BÜCHER STIERLE  
KAIGASSE 1
  - 4** DIE ZUCKERLWERKSTATT  
WIENER-PHILHARMONIKER-GASSE 3
  - 5** DOMQUARTIER SALZBURG  
RESIDENZPLATZ 1
  - 6** ESSZIMMER  
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 33
  - 7** GRÜNMARKT
  - 8** HOTEL SACHER SALZBURG /  
CAFÉ SACHER SALZBURG  
SCHWARZSTRASSE 5-7
  - 9** HUMBOLDT BIO-RESTAURANT & BAR  
GSTÄTTENGASSE 4
  - 10** JOJA SALZBURG  
FRANZ-JOSEF-KAI 11
  - 11** JOSEPH BROT  
MÜNZGASSE 2
  - 12** KOLLER+KOLLER AM WAAGPLATZ |  
RESTAURANT & TAGESBAR  
WAAGPLATZ 2
  - 13** M PASSIONE - PATISSERIE &  
CONFISERIE  
WOLF-DIETRICH-STRASSE 17
  - 14** M32  
MONCHSBERG 32
  - 15** MUS CAFÉ MUSEUM SALZBURG  
MOZARTPLATZ 1
  - 16** RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT  
RUDOLFSKAI 28 / JUDENGASSE 15
  - 17** RESTAURANT PARADOXON  
ZUGALLISTRASSE 7
  - 18** RUPERTUS BUCHHANDLUNG  
DREIFALTIGKEITSGASSE 12
  - 19** 'S FACHL  
KAIGASSE 13
  - 20** SAINT CHARLES STORE SALZBURG  
UNIVERSITÄTSPLATZ 5
  - 21** SCHRANNE
  - 22** SPIELZEUG MUSEUM  
BÜRGERSPITALGASSE 2
  - 23** SPORER LIKÖR- & PUNSCH-  
MANUFAKTUR  
GETREIDE GASSE 39
  - 24** ST. PETER STIFTSKULINARIUM  
ST. PETER-BEZIRK 1/4
  - 25** STEINTERRASSE INSPIRED BY SENNS  
GISELAKAI 3 / 7. ETAGE IM HOTEL STEIN  
(ROOFTOP)
  - 26** STERNBRÄU  
GRIESGASSE 23
  - 27** TEE AM ECK - DAS TEE ATELIER  
IM KAIVIERTEL  
KAIGASSE 13
  - 28** THE GLASS GARDEN IM  
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN  
MÖNCHSBERG PARK 26
  - 29** THE GREEN GARDEN  
NONNTALER HAUPTSTRASSE 16
  - 30** VINOTHEK DE GUSTIBUS  
BERGSTRASSE 14
  - 31** VOM FASS SALZBURG  
LINZER GASSE 68
- TREFFPUNKTE FÜHRUNGEN**
- 32** VON EIGENEM BROT UND  
FREMDEN BRATEN  
MOZARTSTATUE
  - 33** TREFFPUNKT BEI DEN GURKEN  
FURTWÄNGLERPARK
- AUSSERHALB DES ALTSTADTGEBIETES**
- 34** MIELE EXPERIENCE CENTER  
MIELESTRASSE 10, 5071 WALS





[facebook.com/Salzburg.Altstadt](https://facebook.com/Salzburg.Altstadt)

DETAILED INFORMATIONEN UNTER:  
**WWW.SALZBURG-ALTSTADT.AT**



[instagram.com/altstadt.salzburg](https://instagram.com/altstadt.salzburg)



**STADT : SALZBURG**