

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 1. März 2024

15. Kulinarik-Festival eat&meet 2024 ist eröffnet!

Vom 29. Februar bis 29. März gibt es rund 60 kulinarische Abenteuer mit „Local Exotics“ in der Salzburger Altstadt zu erleben.

Unter dem Motto „Local Exotics...denn das Ferne wächst so nah“ dreht sich vier Wochen lang, vom 29. Februar bis zum 29. März 2024, beim Kulinarik-Festival eat&meet in der Salzburger Altstadt alles um sinnliche Gaumengenüsse in Kombination mit exotischen Ingredienzien aus regionaler Produktion gewürzt mit erlebnisreichen Begegnungen. Das erste kulinarische Genuss-Event fand am Donnerstagabend, 29. Februar, im Rahmen der offiziellen eat&meet Eröffnung im Restaurant Stiegl-Keller statt. Altstadtverbands-Geschäftsführer Roland Aigner begrüßte rund 120 Gäste aus der lokalen Wirtschaft, Politik, Kunst und Kultur. Im Mittelpunkt der gestrigen Veranstaltung standen vier heimische Produzent:innen regional angebauter Lebensmittel, die Menschen hinter den „Local Exotics“. Die ehemalige Falstaff-Chefredakteurin Elisabeth Brandlmaier führte charmant und unterhaltsam durch den kulinarisch exotischen eat&meet-Eröffnungsabend.

Kulinarik-Erlebnis für alle Sinne: Markt meets Menü

Selten war der Weg von marktfrischen Zutaten bis zum Drei-Gänge-Menü kürzer. Die Protagonist:innen hinter jenen Local Exotics – den regional angebauten Lebensmitteln – die genussvoll von Stiegl-Keller Chefkoch Alex Nagy auf den Tellern des heurigen eat&meet Eröffnungsmenus kredenzt wurden, brachten ihre Erzeugnisse in den Stiegl-Keller mit. So wurde das Restaurant auch gleichzeitig zum Marktplatz. Passend zum Festivalmotto „Local Exotics...denn das Ferne wächst so nah“ gab es als Zwischengang informative Gesprächsrunden unter anderem mit den „lokal-exotischen“ Produzentinnen und Produzenten, wie Monika und Georg Reiter vom Dandlhof, Biofarm-Geschäftsführer Andreas Teufl und Flachgauer Biopilz-Hersteller Andreas Eibl, die über die Herkunft und Herstellung ihrer landwirtschaftlichen Erzeugnisse erzählten. Mit viel Charme und Humor führte Elisabeth Brandlmaier, Journalistin, Autorin und ehemalige Falstaff-Chefredakteurin, als Moderatorin durch die Auftaktveranstaltung der insgesamt rund 60 eat&meet-Events in der Salzburger Altstadt. „Regional essen und doch Köstlichkeiten aus aller Welt zu genießen, ist kein Paradoxon, wie uns das erlebnis- und abwechslungsreiche eat&meet Programm 2024 zeigt. Das Genuss-Festival, in Kooperation mit 30 Partnerbetrieben, soll das vorwiegend heimische Publikum mit den Produzent:innen regionaler Kulinarik-Raritäten und den lokalen Gastronom:innen zusammenbringen. Die eat&meet-Festivalbesucher:innen sollen sich dabei auf die Altstadt einlassen, ganz nach dem Credo: Sinnlich. Genuss. Erlebnis“, erklärte Altstadtverbands-Geschäftsführer Roland Aigner bei der Eröffnung den rund 120 geladenen Gästen, die den Abend, der Nahrung für alle Sinne bot, in vollen Zügen genossen.

Aus Fremden werden Freunde made in Austria

Als Veranstalter des alljährlichen Kulinarik-Festival hat sich der Altstadtverband Salzburg heuer zur Aufgabe gemacht hat, den Foodtrend „Local Exotics“ - exotische Lebensmittel aus heimischer Produktion - kulinarisch Interessierten schmackhaft zu machen. Das Genießer- und Gourmet-Festival eat&meet möchte nicht nur Trendsetter sein, vielmehr soll das Veranstaltungsformat die Neugierde

der Festivalbesucher:innen wecken und die Salzburger:innen animieren, die Altstadt mit ihrem abwechslungsreichen Gastronomieangebot zu besuchen und Neues zu entdecken. Das gesellige Miteinander und der informative Austausch mit den lokalen Produzent:innen, den Küchenverantwortlichen und Ernährungsexpert:innen in den gemütlichen Gastronomiestätten sowie lokalen Kultureinrichtungen sollen dabei nicht zu kurz kommen. Das sinnliche Genussfest eat&meet vereint perfekt die Ess-, Trink- und Gesprächskultur!

30 Partner bieten 60 Local Exotics-Events in der Salzburger Altstadt

Passend für Jung & Alt und jedes Budget erwartet die eat&meet-Festivalbesucher:innen ein von namhaften Spitzenköchen kreiertes Kulinarik-Angebot. So lädt Michael Gahleitner an drei Abenden im März jeweils einen renommierten Gastkoch in das Hotel Sacher Restaurant Zirbenzimmer ein. Vier Hände für ein Fünf-Gänge-Menü, bei dem die Wertschätzung für regionale Zutaten im Zentrum stehen. Auch bei Miele treffen sich drei Haubenköche und inszenieren gemeinsam ein dreigängiges Local Exotic-Menü auf höchstem Niveau. Tommy Eder und Martin Eder gestalten mit „international dishes“ einen gemeinsamen eat&meet-Abend im Gablerbräu, das zu diesem Zweck einmalig aufgesperrt wird. Beim Local Sushi-Workshop gewähren „Fisch-Krieg“-Hausherr Dominik Krieg und See-Sushi-Mastermind Dominik Edlinger Einblicke in die Welt der Süßwasser-Sushi. Dabei setzen sie auf die hervorragende Qualität heimischer Fische. Local Exotic-Kulinarik, Braukunst und Soul präsentiert Michael Pratter im Sternbräu. Im Radisson Blu Hotel Altstadt erwartet die eat&meet Gäste ein feines Fünf-Gänge-Menü mit ausgesuchten Local Exotics und Weinbegleitung. Für Studierende und Lehrlinge bietet das Restaurant Esszimmer drei Abende mit gehobener Küche zu einem erschwinglichen Preis. Johannes Hofmann spaziert mit Kulinarik-Interessierten durch die Altstadt und erklärt anhand historischer Rezepte und spannender Geschichten, wie Einkaufen, Kochen und Essen in einer Zeit vor Supermärkten und Lieferdiensten funktionierten. Unter dem Motto „Genussvolle lokale Exotik und Romantik auf Rädern“ bieten die Salzburg Guides kulinarische Touren durch Salzburg. Alles Yuzu heißt es bei Pâtissier Martin Studeny, der ein spezielles Brandteigtörtchen eigens für eat&meet kreiert hat. Im MUS.Café Museum in Kooperation mit dem Salzburger Heimatwerk geht es unter dem Motto „it’s wrapped – du deafst Strudel zu mir sagen“, ums Wickeln und Entblättern.

Das Kulinarik-Festival eat&meet bittet zu Tisch! Das Programm 2024 sorgt im März für vielfältige und außergewöhnliche kulinarische Genussmomente in der Salzburger Altstadt – lokal exotische Gaumenfreuden sind garantiert!

Kulinarik-Festival eat&meet „Local Exotics...denn das Ferne wächst so nah“ in der Salzburger Altstadt: 29. Februar bis 29. März 2024

Details zum aktuellen Programm unter: www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet

Altstadtverband Salzburg (Tourismusverband Salzburger Altstadt KöR) kompakt:

Der Altstadtverband ist die Interessensvertretung der Unternehmen, Bewohner:innen und Beschäftigten in der Altstadt Salzburg. Der Verband betreibt Standortmarketing, um die Lebens-, Arbeits- und Aufenthalts- bzw. Erlebnisqualität der streng geschützten Altstadt zu sichern. Die Salzburger Altstadt steht für ein genussvolles Erlebnis mit allen Sinnen mitten im lebendigen Weltkulturerbe. Die rund 1.600 Mitgliedsbetriebe vom Mirabellplatz bis ins Nonntal arbeiten überwiegend in Hotellerie, Gastronomie, Einzelhandel, Handwerk, Kreativwirtschaft oder sind Dienstleister. Im November 2022 wurde Christian Wieber, Eigentümer der Schlosserei Wieber in der Getreidegasse, zum Obmann gewählt. Seit 16. Oktober 2023 ist Roland Aigner, MBA, neuer Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg und der Altstadt Salzburg Marketing GmbH.

[Presse-Information](#) und [Bildmaterial](#):

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

Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.



15. Kulinarik-Festival eat&meet 2024 wurde am 29. Februar 2024 im Stiegl-Keller eröffnet: Local Exotic-Produzent:innen Andreas Eibl, Monika Reiter, Altstadtverbands-GF Roland Aigner, Andreas Teufl, Stiegl-Keller Küchenchef Alex Nagy

©Andreas Kolarik



Kulinarische Local Exotic-Abenteuer gibt es bei eat&meet 2024 vom 29. Februar bis 29. März 2024 in der Salzburger Altstadt zu entdecken. Elisabeth Brandmaier führte als Moderatorin durch den Eröffnungsabend.

©Andreas Kolarik



Exotische Lebensmittel aus heimischer Produktion wurden vor Ort präsentiert: Kulinarischer Local Exotic-Marktstand vom Dandlhof

©Andreas Kolarik



Roland Aigner, Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg, Sandra Schuder, Regina Wieber und Christian Wieber, Obmann des Altstadtverbandes Salzburg

©Andreas Kolarik



Auch Gäste aus der Stadtpolitik waren bei der Eröffnung: Bürgermeister-Stellvertreter Dr. Florian Kreibich, Stadträtin Anna Schiester, Bürgermeister-Stellvertreter Bernhard Auinger

©Andreas Kolarik



Foodforscherin und eat&meet-Impulsgeberin Hanni Rützler und Christian Wieber, Obmann des Altstadtverbandes Salzburg genossen den Eröffnungsabend.

©Andreas Kolarik



Stadträtin Anna Schiester kam in Begleitung mit Bundesminister Johannes Rauch.

©Andreas Kolarik



Zahlreiche Gäste aus der Wirtschaft waren bei der Eröffnung: Wolfgang Putz, Goldener Hirsch, Susanne und Michael Sporer, Sporer Likör- und Punschmanufaktur und Christoph Bachleitner, Raiffeisenverband Salzburg

©Andreas Kolarik



Hildegund Schirlbauer, Salzburger Heimatwerk, Christine Schönhuber, Tourismus Salzburg GmbH und Manuela Moser, MUS Café Museum
©Andreas Kolarik



Brigitte und Tina Hirschegger, Via Venty, Eva Kratzer-Burgstaller und Harald Kratzer, Sternbräu
©Andreas Kolarik



Anna und Andreas Eibl, Flachgauer Biopilze und Michaela Schirlbauer, Misc.Fashion
©Andreas Kolarik



Dr. Hans Rathgeb, Präsident Landesgericht Salzburg, Altstadtverbands-GF Roland Aigner, Leo Bauernberger, Salzburg Land Tourismus
©Andreas Kolarik



Monika Egger und Albert Graf, Radisson Blu Altstadt Hotel
©Andreas Kolarik



Josef Sigl, Trummer Privatbrauerei und Roland Aigner, Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg
©Andreas Kolarik



Klaudia Gründl, Michaela Gründler, Apropos, Martin Riegler, Museum der Moderne Salzburg
©Andreas Kolarik



DJ Troy Savoy sorgte für musikalische Unterhaltung bei der eat&meet-Eröffnung 2024
©Andreas Kolarik



Katharina Macheiner und Manuel vom 2020 Grad Café und Dr. Hans Rathgeb im Gespräch
©Andreas Kolarik



*Tanja Kunert, vom Fass Salzburg, Suzanne Schliesselberger, Lederhaus Schliesselberger und Martina Baumgartner, Agentur zweibaum
©Andreas Kolarik*



*Stiegl-Keller Küchenchef Alex Nagy und sein Team bei der 3-Gänge eat&meet-Eröffnungsmenü-Vorbereitung.
©Andreas Kolarik*



*Als Vorspeise gab es Nigiri von der Alpengarnele mit Österreis, eingelegtem Ingwer vom Biohof aus der Steiermark, Wasabi aus Oberwart und Dunkler Bio-Sojasauce aus Oberösterreich
©Andreas Kolarik*



*Als Hauptspeise: 3erlei vom Galloway Rind (Raviolo vom geschmorten Backerl, Rosa gebratener Rücken & gebackene Leber) mit Bio-Kürbis-creme und Obertrumer Pak Choi
©Andreas Kolarik*

Rückfragehinweis:

Pressekontakt

Mag. Ursula Maier

Tourismusverband Salzburger Altstadt

Presse

Mobil: +43 (0)664-4280262

Mail: presse@salzburg-altstadt.at

Münzgasse 1/II | A-5020 Salzburg

www.salzburg-altstadt.at/de