

altstadt
salzburg

eat & meet

DAS KULINARIK-FESTIVAL

6_28 märz

GRENZEN_LOS!
Kulinarik über den
Tellerrand

Für die
**Lebens-
freude**
und stolz
drauf.



Braukunst auf höchster Stufe.



LIEBE GÄSTE,

wir laden Sie zu einem Kulinarik-Event ein, das viel mehr verspricht als feinschmeckerischen Genuss. Es geht um Begegnungen, um Momente, um Menschen, um die Altstadt Salzburg und um ein Thema, das uns alle immer wieder beschäftigt. GRENZEN_LOS ist eine Einladung, sich auf Neues einzulassen – jenseits der eigenen Grenzen – und sich entgegen der Tendenz des Trennens auf das Gemeinsame zu fokussieren. Genuss und Freude am Essen verbindet uns Menschen, unabhängig von Herkunft, Alter oder Gesinnung. Die Grenzen, mit denen wir tagtäglich ringen, lassen wir für einen Moment hinter uns. Somit setzt eat&meet ein Zeichen für Offenheit, Neugier und Verbindung.

Ich freue mich, dass wir dieses Thema inhouse im Team und doch gemeinsam mit vielen Partnern aus der Altstadt entwickelt haben – auch hier haben wir „Grenzen verschoben“. Der Dank geht an die zahlreichen Protagonistinnen und Protagonisten aus der Gastronomie und anderen Branchen. Sie haben einmal mehr gezeigt, wie viel kreatives und sinnliches Potenzial in der Salzburger Altstadt steckt. Diese Ideen füllen die Altstadt mit Leben.

Ich wünsche uns allen genussreiche und grenzenlose kulinarische Erlebnisse.

Ihr Roland Aigner
Geschäftsführer Altstadtverband Salzburg



GRENZEN_LOS

Kulinarik über den Tellerrand

Im kreativen Sinn bedeutet der Blick über den Tellerrand immer Entwicklung. Der Schritt ins Unbekannte gelingt nur, wenn wir die Sicherheit des Vertrauten hinter uns lassen. Wir lösen uns nach und nach von gewohnten Haltungen und tauchen neugierig in das bisher Unbekannte ein. Der Blickwinkel verändert sich, es findet ein Perspektivenwechsel statt. So auch in der Kulinarik: Geschmäcker und Kochstile, die vor einigen Jahren noch nicht denkbar waren, sind plötzlich in aller Munde.

Die Welt zu Gast – zu Gast in der Welt

Wir laden die Welt ein, bei uns Platz zu nehmen, und wir sind auch selbst in der Welt zu Gast. Wir wählen aus, was wir angesichts von Überfluss auf der einen und Mangel auf der anderen Seite zu uns nehmen.

„Viele Inspirationen für unseren Familienbetrieb stammen von außerhalb von Salzburg. Mit 220GRAD schaffen wir einen Ort, der irgendwo auf der Welt sein könnte. Internationale Gäste gehen bei uns aus und ein. Auch sie beeinflussen uns – und wir sie. Sie nehmen schließlich ein Stück von uns in ihre Welt mit. Diese Offenheit und Durchdringung machen es spannend, in einer kleinen Stadt wie Salzburg zu leben.“

Katharina Macheiner (220GRAD Café)

„Die Gastronomie verändert sich, weil sich unsere Denkweise verändert. Alte Regeln weichen neuen Konzepten. Kulturen, Techniken und Ideen treffen aufeinander und dürfen sich mischen. Essen ist für uns mehr als Ernährung – es ist Ausdruck, Design und erzählt Geschichten. Weniger interessiert uns, was man „so macht“, mehr die Frage: Was wäre, wenn es keine Regeln gäbe? Genau dort beginnt für uns das Experimentieren und Neudenken über Grenzen hinaus.“

Anastasia Beketova (MA MAKERS*)

”

„Wenn kulinarisch die Tore zur Welt geöffnet werden, sind wir natürlich dabei – aber mit Vernunft. Menschen hungern oder kalkulieren im Cent-Bereich, um ihre Familie zu ernähren. Da muss ich als Gastronom kein sündteures Fleisch aus Japan importieren oder den allergrößten weißen Trüffel auf einer Auktion ersteigern. Für uns zählt, dass wir hochwertige Produkte kreativ verarbeiten. Köche sind Handwerker, keine Popstars.“

“

Andreas Kaiblinger – Esszimmer



Grenzenloser Einheitsbrei oder Mut zum Außergewöhnlichen?

Grenzen verschwimmen oder werden neu gezogen. Aber lösen sie sich wirklich auf? Oder ist es ein Zeichen des guten Geschmacks, wenn wir uns gewisser Grenzen bewusst sind? Grenzen zu ziehen, kann auch ein Akt der Selbstbehauptung sein. Ein Zeichen von Respekt für eigene Bedürfnisse und für die Bedürfnisse der anderen. Wer sind wir? Was ist authentisch? Was ist stimmig? Was passt zu uns? Welche Traditionen wollen wir ablegen, welche beibehalten?

Kulinarik im Fluss

Flow bekommt beim Kochen eine neue Dimension: Aus der anfänglichen Verwirrung wird nach und nach Verschmelzung. Aus der Vereinigung wird Genuss. Die Art zu kochen ist nicht nur eine Frage des Stils, sondern der Lebensart. Wir genießen exotische Zutaten und fremde Geschmäcker im Bewusstsein, dass sich das Wissen und die Weisheit verschiedener Kulturen ergänzen und gegenseitig befruchten.

Grenzenlosigkeit als Utopie

Der Wunsch nach Verbindung beflügelt uns. Wir stellen Grenzen infrage und reizen Spielräume aus. Brauchen wir überhaupt Grenzen? Ist das Verharren im Bekannten nicht immer auch ein Stück weit eine Kapitulation vor der Zukunft? Kommen Sie, wir diskutieren das am besten bei einem schönen Abendessen und einem guten Glas Wein.

”

„Gerade das Thema „Grenzen“ hat für uns auch eine sehr persönliche Bedeutung. Wir haben in der Corona-Zeit eröffnet, in einer Phase, in der vieles eingeschränkt, ungewiss und schwierig war. Der Start war alles andere als einfach, und wir haben sehr deutlich gespürt, wie sehr äußere Grenzen Kreativität und Leichtigkeit beeinflussen können. Umso dankbarer sind wir, diese Zeit gut überstanden zu haben und heute wieder freier denken und arbeiten zu dürfen.“

“

Rea Dukic (Coolinarik Café)

Interkulturell – interkulinarisch

Die Welt ist ein Schmelztiegel – das Fremde ist vielleicht gar nicht so fremd, wie es anfangs schien. Geschmäcker, Gerüche, Gewohnheiten unterscheiden uns. Ungewohntes und Neues bereichert uns. Die Aneignung von fremden Lebensweisen und Stilen ist immer auch ein Akt des Einverleibens. Wer sind wir, wenn wir essen? Wenn Essen auch Kommunikation ist – welche spezifische Bedeutung haben dann Speisen und Lebensmittel? Ist ein Lauch das Gleiche wie ein Porree? Gibt es einen Unterschied zwischen einer Tomate und einem Paradeiser?

”

„Für uns sind Grenzen eher eine Einladung, über den Tellerrand hinauszuschauen. Wir hinterfragen ständig, probieren Neues aus – sowohl in der Welt um uns herum als auch bei uns im Unternehmen. Das spiegelt sich auch in unserem Angebot wider: Wir versuchen, Dinge anders zu machen, basierend auf Inspirationen, die wir uns über Grenzen hinweg ständig holen.“

“

Marina Reifenstein (MA MAKERS*)

Kombination oder Konfusion?

Die Crossover- oder Fusionsküche verbindet Stile und Esskulturen. Neben Gewohntem und Bekanntem liegt plötzlich etwas Neues, Fremdes, Ungewohntes. Etwas, das auf den ersten Blick gar nicht dazu passt. Aber auch die Esskultur, die wir als unsere eigene betrachten, ist letztlich aus verschiedenen Kulturen und Einflüssen gewachsen. Wandernde Völker bringen auch immer ihre Esstraditionen und Nahrungsmittel mit. Aus Kontrast wird Harmonie: mit Gewürzen aus Asien, Getreide aus Südamerika und Fisch aus Alaska.

”

„Ich erinnere mich noch gut (aber nicht gern) an seinerzeitige Ausflüge nach Jugoslawien und Ungarn, wobei die Freude auf kulinarische Genüsse und Einkäufe immer getrübt war von bewaffneten und finster blickenden Grenzposten und bedrückter Stimmung. Heutzutage möchten wir uns die liebgewonnene Reisefreiheit gar nicht mehr wegvorstellen.“

“

Karl-Heinz Robitschko
(Vinothek de Gustibus)

ALTSTADT SALZBURG

- 1 220GRAD Nonntal**
Nonntaler Hauptstr. 9 | Seite 50
- 2 220GRAD Rupertinum**
Wiener-Philharmoniker-Gasse 9 | Seite 50
- 3 Balboa**
Gstättengasse 7 | Seite 22 und 57
- 4 Blaue Gans**
Getreidegasse 41–43 | Seite 13, 16–17 und 53
- 5 Bücher Stierle**
Kaigasse 1 | Seite 39
- 6 Café und Hotel Sacher Salzburg**
Schwarzstr. 5–7 | Seite 11 und 60
- 7 Coolinarik Café**
Münzgasse 1 | Seite 32
- 8 Die Cabreras**
Priesterhausgasse 20 | Seite 33
- 9 Die Geheime Specerey**
Sigmund-Haffner-Gasse 16 | Seite 38
- 10 Die Zuckerwerkstatt**
Wiener-Philharmoniker-Gasse 3 | Seite 55
- 11 DomQuartier Salzburg**
Residenzplatz 1 | Seite 46
- 12 Edelweiss Cooking School**
Ursulinenplatz 9 | Seite 14 und 56
- 13 Esszimmer**
Müllner Hauptstr. 33 | Seite 36
- 14 Gasthaus zum Wilden Mann**
Getreidegasse 20 | Seite 26
- 15 Gehmacher Café**
Judengasse 7 | Seite 31 und Seite 41
- 16 Gewürze der Welt**
Kaigasse 18 | Seite 21
- Hidden Tracks** | Seite 15
- 17 Humboldt Bio-Restaurant**
Gstättengasse 4–6 | Seite 42
- 18 JOJA Salzburg**
Franz-Josef-Kai 11 | Seite 49
- 19 Joseph Brot**
Münzgasse 2 | Seite 62
- 20 Kaffeeothek**
Getreidegasse 3 | Seite 55
- 21 Ludwig (Das Burger Restaurant)**
Linzer Gasse 39 | Seite 30
- 22 M Passione - Patisserie & Confiserie**
Wolf-Dietrich-Str. 17 | Seite 34
- 23 MA MAKERS***
Kaigasse 26 | Seite 48
- 24 Natural Wine Dealers und Papipane zu Gast im DomQuartier Salzburg**
Residenzplatz 1 | Seite 58
- 25 MUS.CAFÉ MUSEUM**
Mozartplatz 1 | Seite 19
- 26 Pan E vin**
Gstättengasse 1 | Seite 40
- 27 Paula Bründl**
im B10 Bergstr. 10 | Seite 24–25
- 28 Hotel & Restaurant Goldener Hirsch**
Getreidegasse 37 | Seite 47
- 29 Röstzimmer**
15 Wolf-Dietrich-Str. 15 | Seite 12
- 30 Saint Charles Store Salzburg & nyt**
Universitätsplatz 5 | Seite 44
- 31 Salzi Runs**
Treffpunkt Kajetanerplatz | Seite 61
- 32 Schranne Salzburg (Schrannenführung mit Andreas Gfrerer)**
Mirabellplatz 5 | Seite 52
- 33 Sporer Likör- und Punschmanufaktur**
Getreidegasse 39
- 34 Stadtspaziergang mit Johannes Hofmann**
Treffpunkt Marktbrunnen am Universitätsplatz | Seite 28
- 35 Steinterrasse inspired by Senns**
Giselakai 3/7. Etage im Hotel Stein (Rooftop) | Seite 43
- 36 SZENE LOKAL Salzburg**
Anton-Neumayr-Platz 2 | Seite 29
- 37 Tee am Eck - das Tee Atelier im Kaiviertel**
Kaigasse 13 | Seite 39
- 38 Trumer Privatbrauerei Treffpunkt im Wirtshaus Metzgersteig**
am Alten Markt 2 | Seite 59
- 39 Vinothek De Gustibus**
Bergstr. 14 | Seite 45
- 40 vomFASS Salzburg**
Linzer Gasse 68 | Seite 54 und 64
- 41 WINESTORIES & (A)MORE**
Müllner Hauptstr. 33 | Seite 18
- 42 Wirtshaus Metzgersteig**
Alter Markt 2 | Seite 27
- 43 Würstelstand am Alten Markt**
Alter Markt 3 | Seite 51
- 44 Würstelstand zum Goldenen Teller**
Hubert-Sattler-Gasse 1 | Seite 20
- 45 Yazzoon – Oriental Brunch & Dining Bar**
Ursulinenplatz 4 | Seite 35





© Birgit Probst

Salzburg Experience

GENUSSTOUR INNERHALB DER STADTGRENZEN

Wer Kulinarik in der Salzburger Altstadt erkunden will, hat mit dem Genusspass den perfekten Guide dafür. Dieser enthält Informationen über die Geschichte der Stadt und lädt zum Entdecken verborgener Winkel und Köstlichkeiten ein.

Geführt von den Empfehlungen im Genusspass, planen Sie Ihre eigene Route durch die Altstadt. Sie genießen die einzigartigen Geschmackserlebnisse ganz nach Ihren Vorstellungen und entdecken die vielfältigen gastronomischen Möglichkeiten von Salzburg. Dazu gibt es ausgewählte Schmankerl zu verkosten.

Erstellt hat den Genusspass Stadtführerin Michaela Muhr. Sie kennt das Angebot in der Altstadt ganz genau: „Es gibt einige passionierte Köchinnen und Köche und lokale Anbieter, die liebevoll zubereitete Delikatessen anbieten. Mit dem Genusspass kann sich jeder seine Route selbst zusammenstellen – ganz dem eigenen Geschmack entsprechend. Die Gerichte, die es zu verkosten gibt, werden eigens für den Genusspass zubereitet.“

Der Genusspass gilt während der gesamten Festivalzeit. Er ist auf Anfrage (telefonisch oder per E-Mail) bei Salzburg Experience erhältlich. Nach Bezahlung werden Ihnen der Genusspass und genaue Informationen über die Genussplätze per E-Mail zugeschickt. Mehr Informationen erhalten Sie über die Website salzburg-experience.at oder telefonisch unter +43 699 188 200 01.

Wer sich von einem Austria Guide persönlich durch die Stadt führen lassen und dabei ein Überraschungsmenü genießen möchte, kann bei Michaela Muhr auch eine individuelle Tour buchen.

Freitag, 6.3. bis Samstag 28.3.

SALZBURG EXPERIENCE OG

T +43 699 188 200 01
info@salzburg-experience.at
www.salzburg-experience.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 70 € pro Person
(inkl. 3 Schmankerl) / 125 € pro Person (inkl. 5 Schmankerl) /
395 € geführte Tour für 2 Personen (2 Stunden; inkl. 2-gängiges Überraschungsmenü; jede weitere Person 60 €)
Für den Genusspass ist die Vorbestellung ab Februar telefonisch oder per E-Mail möglich.
Geführte Touren sind nur nach Anmeldung möglich.

Café Sacher Salzburg DER FRÜHLING IM JAPANISCHEN OBST-SANDWICH

An den Wochenenden während des Festivals verwöhnt Chef-Pâtissier David Wanderer die Gäste mit frischen Fruit Sandos. Das fruchtig-cremige Obstsandwich aus Japan ist ein leichter, kreativer Snack. Verschiedene Toppings versetzen den Gaumen direkt in Frühlingsgefühle.

Bei Schönwetter werden die Fruit Sandos als Pop-up vor dem Hotel präsentiert. Sollte das Wetter noch nicht ganz so frühlingshaft sein, genießen Sie die Sandos im Café Sacher Salzburg.

In jedem Fall sind die Fruit Sandos eine Entdeckung wert: Mit hochwertigen Zutaten zubereitet, sind sie auch optisch ein echter Blickfang. Früchte und Obst kommen geschmacklich voll zur Geltung.

Im wunderbaren Ambiente des Café Sacher Salzburg, direkt an der Salzach gelegen, lässt sich das Leben genießen. Das Salzburger Traditionscafé 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.

Mit feinsten Patisserie begeistert das Team des Café Sacher Salzburg seine österreichischen und internationalen Gäste – ob diese nun für Süßes oder Herzhaftes schwärmen.

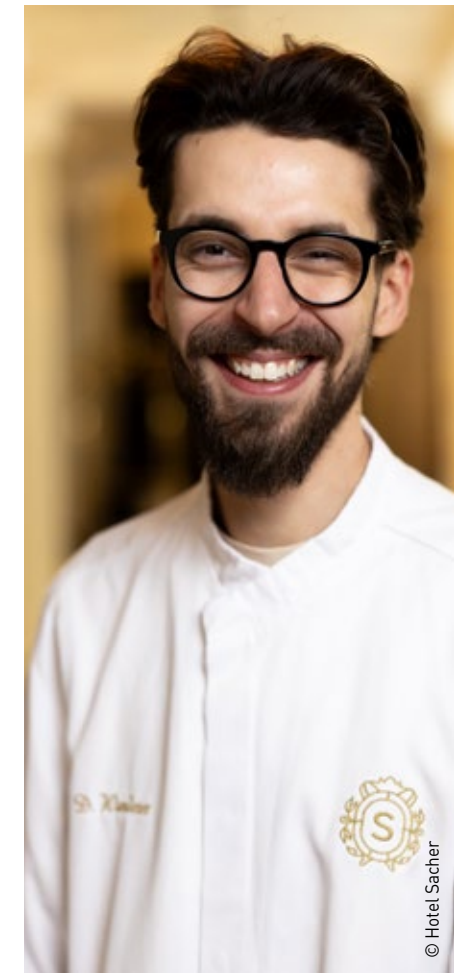
**Jeden Freitag, Samstag und Sonntag,
6.–28.3., 12–16 Uhr**

CAFÉ SACHER SALZBURG

Schwarzstraße 5–7
T +43 662 889 770
salzburg@sacher.com
www.sacher.com

INFO & ANMELDUNG

Es ist keine Anmeldung erforderlich.



© Hotel Sacher



© Andreas Kolarik

Kaffeeverkostung im Röstzimmer 15 VON AFRIKA NACH AUSTRIA

Der sogenannte Ur-Kaffee, den Erna Reichinger in ihrem Röstzimmer röstet und verkauft, stammt aus Äthiopien. Dort bezieht ihn die Seerkirchnerin von einer Kleinbauern-Kooperative. Die Bohnen werden biologisch angebaut, von Hand gepflückt, gewaschen, getrocknet und sortiert. Ur-Kaffee heißt er, weil die Urheimat der Kaffeepflanze in dem Land am Horn von Afrika vermutet wird. Die „Coffea arabica“ gilt als eine der edelsten Kaffeebohnen überhaupt.

„Ähnlich wie beim Weinbau bringen auch die Kaffeebohnen spezifische Geschmacksnuancen hervor“, erklärt Erna Reichinger. „Die Bohne für den Ur-Kaffee verbindet ein körperreiches, mokka-ähnliches Aroma mit würzig-kräftigem Geschmack, der am ehesten an Schokolade erinnert. Er ist überraschend mild und nur schwach bitter.“

Vor über zwanzig Jahren hat Reichinger angefangen, Kaffee aus Äthiopien zu importieren. In den über zehn Jahren seines Bestehens hat sich ihr sympathisches kleines Café in der Wolf-Dietrich-Straße 15 zu einem Fixpunkt für Kaffeeliebhaberinnen und -liebhaber entwickelt. Dort gibt es außer Kaffee auch köstliche Süßspeisen und ausgewählte Produkte rund um den Kaffeegenuss.

An zwei Tagen im März veranstaltet sie eine Verkostung. Zum Probieren gibt es drei Espresso mit verschiedenen Bohnen – und für den bitter-süßen Kontrast italienisches Mandelgebäck. Nach der Verkostung dürfen die Gäste 200 Gramm Röstkaffee nach Wahl mit nach Hause nehmen. Aber Vorsicht, es besteht Suchtgefahr. Denn, so Erna Reichinger: „Viele Leute, die unseren Kaffee kosten, möchten danach nie wieder einen anderen trinken.“

Freitag, 6./13.3., 13 Uhr & 14 Uhr

RÖSTZIMMER 15
Wolf-Dietrich-Straße 15
T +43 699 113 073 84
office@der-urkaffee.com
www.der-urkaffee.com

INFO & ANMELDUNG
Preis: 25 € pro Person
(Verkostung und 200 Gramm Röstkaffee nach Wahl)
Um Anmeldung unter office@der-urkaffee.com wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Freitag: 9.15 – 16 Uhr

12



© Andreas Kolarik



© Blaue Gans

Olivenöl-Workshop mit Heinrich Zehetner KOSTBARE TROPFEN

Was genau macht eigentlich ein Oleomane?

Das können Sie am 6. März direkt Heinrich Zehetner fragen. Sein Beinamen kommt nicht von ungefähr: Er ist in Italien staatlich geprüfter Olivenölverkoster und gilt als Österreichs führender Olivenölexperte. Im Workshop mit Verkostung erklärt er Geschichte, Produktion und Qualitätskriterien und stellt verschiedene Olivenöle vor.

Eines davon ist das „Il Nostro“ Olivenöl, das vom Team der Blauen Gans selbst produziert wird. „Wir pflegen seit einigen Jahren einen Olivenhain im Friaul“, so Blaue Gans-Direktorin Cornelia Gritzky. „2024 konnten wir erstmals gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden ernten.“

Das Projekt diene in erster Linie dem Teambuilding, erklärt Gritzky: „Wer einmal beim Schnitt oder bei der Ernte dabei war, der weiß, dass es zusammen besser geht. So entsteht nicht nur kostbares Öl, sondern auch das Schmiermittel unserer Gemeinschaft: Achtsamkeit. Jeder Tropfen ist kostbar, weil unsere Mühe, unsere Freude und unsere Leistung darin stecken.“

So entsteht das hochwertige Extra Vergine, das in der Blauen Gans am Tisch zum Einsatz kommt.

Freitag, 06.03., 16 Uhr

BLAUE GANS
Getreidegasse 41 – 43
T +43 662 842 49 10
events@blauegans.at
www.blauegans.at

INFO & ANMELDUNG
Preis: 15 € (Workshop inkl. Unterlagen, Verkostung und Häppchen)
Um Anmeldung unter events@blauegans.at wird gebeten.

13



© Wildblut



Kochkurs bei Edelweiss Cooking

QUER DURCH EUROPA

Der Mönchsberg birgt in seinem Inneren einige geheimnisvolle Orte, die zu entdecken sich lohnt. In einer Kaverne direkt neben dem Klausentor befindet sich die Edelweiss Cooking School. Eine gute Gelegenheit, die eigenen Kochkünste zu erweitern und gleichzeitig eine spannende Location kennenzulernen.

Im Kochkurs machen sich die Teilnehmenden auf eine kulinarische Reise quer durch Europa. Start und Ziel ist der Apfelstrudel, der ganz zu Beginn zubereitet, aber erst zum Schluss verspeist wird.

Nach der Nachspeise geht's los mit der Vorspeise: Diese führt nach Griechenland, wo ein lecker-cremiger Auberginendip namens Melitzanosalata zubereitet wird. Für den zweiten Gang geht es direkt nach Spanien, um eine landestypische, schmackhafte Paella mit Meeresfrüchten zu kochen. Als dritten Gang gibt es polnische Pierogi – mit Pilzen gefüllte Teigtaschen. Der vierte Gang ist ein Ausflug in die Toskana, woher die sogenannte Pici, eine spezielle Art Nudeln, stammen. Beim Kochkurs in der Salzburger Kaverne werden die Pici mit Lammragout zubereitet. Nach Street Food und Pasta geht es wieder zurück in die Heimat, zum erwähnten Apfelstrudel.

Das kulinarische Länderhopping macht Lust, zu Hause die internationalen Speisen und Geschmacksrichtungen gleich noch einmal selbst auf den Tisch zu zaubern. Freunde und Familie werden sich freuen.

Freitag, 6.3., 17.30 – 20.30 Uhr

EDELWEISS COOKING SCHOOL

Ursulinenplatz 9
T +43 650 461 61 42
office@edelweiss-cooking.com
www.edelweiss-cooking.com

INFO & ANMELDUNG

Preis pro Person:
85 € (exkl. Getränke)
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Tickets sind online über die Website erhältlich.

KULINARISCHE HIDDEN TRACKS

Die Wege zum Genuss sind abenteuerlich und geheimnisvoll. Wir führen Sie zu Orten, wo Sie noch nie waren. Eine offene Tür? Es duftet nach Essen? Treten Sie ein ins persönliche Reich Ihrer Gastgeber: innen. Kosten Sie ihre Spezialitäten und lernen Sie ein Stück ihrer Welt kennen. Wer sie sind? Das verraten wir Ihnen nicht. Was Sie dort erwartet? Lassen Sie sich überraschen.

Wo?
Wann?

Infos dazu finden Sie online.



Infos

Der Erlös kommt einem wohltätigen Verein zugute.



© Clemens Kolis

Freitag, 06.03., 18.30 Uhr

BLAUE GANS

Getreidegasse 41-43
T +43 662 8424910
events@blauegans.at
www.blauegans.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 85 € (Flat Rate inkl. 1 Glas
Ribolla Gialla Spumante)
Anmeldung erforderlich unter
www.blauegans.at/tisch-reservieren/



Blaue Gans

OSMIZA! SPEZIALITÄTEN AUS DEM TRIESTINER KARST

GASTGEBER: ANDERAS GFRERER

Im 14. und 15. Jahrhundert betrieben die Hausgründer der Blauen Gans Handel mit der Republik Venedig, deren Waren sie nach Salzburg brachten. Ihre Wege führten sie auch durch das Friaul, eine faszinierende Durchgangsregion, die von drei Kulturen geprägt ist: der italienischen, der slowenischen und der österreichisch-deutschen.

Den Einfluss Sloweniens erkennt man an den traditionellen Buschenschenken, den Osmize, die nur wenige Wochen im Jahr geöffnet haben. Zum Zeichen, dass es einen Ausschank gibt, werden Efeuzweige aufgehängt. „Osem“ ist slowenisch und bedeutet acht. Im Jahr 1784 erließ Kaiser Franz Joseph ein Dekret, das Bauern erlaubte, acht Tage lang ihre eigenen Produkte ohne Gastgewerbegenehmigung zu verkaufen. Da Einfachheit und Authentizität bei der Osmiza an oberster Stelle stehen, wird auch heute noch ausschließlich Selbstgemachtes angeboten.

Einige dieser Spezialitäten kommen beim Osmiza-Revival in der Blauen Gans auf den Tisch. Andreas Gfrerer hat bereits Erfahrung: Im Jahr 2011 gestaltete er im Rahmen der Salzburger Festspiele eine Osmiza auf der Edmundsburg.

„Es war ein Ereignis wie in den Weingärten des Triestiner Karsts“, erzählt Gfrerer. „Es entstand ein Ort, wie er poetischer nicht sein konnte – an den Grenzen Europas entlang und zwischen den Kulturen des Meeres und der Berge. Im Glas: der Wein aus dem Karst, zu dessen Verkostung man sich auf den steilen Weg hinauf machen musste.“

Am 6. März steigt man die Stufen hinunter, in das Weinarchiv der Blauen Gans. Der Genuss wird deshalb nicht weniger intensiv. Neben Karstschinken kommen auch weitere Spezialitäten aus der Region auf die Teller. Unter anderem das frühlingshafte Risotto con Sclopit (Taubenkopf-Leimkraut), eine typisch friulanische Speise. Dazu gibt es Weine aus dem Karst und dem Collio, Musik und gute Laune im unkomplizierten und lockeren Osmiza-Stil.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TRIESTINER KARST

- Karstschinken,
auf der Berkel aufgeschnitten
...
- Hausgemachte Giardiniera
...
- Sauerteigbrot und Kräuterpaste
...
- Taschenkrebs-Polpetta
...
- Pasta e Fagioli
...
- Risotto mit Sclopit
...
- Hausgemachte Tagliatelle
mit Salsiccia
...
- Schokoladedessert mit
„Il Nostro“ Olivenöl

Winestories & (A)more

ABENTEUER IM COCKTAILGLAS

Wo einst Kochkurse mit Sternekoch Andreas Kaiblinger stattfanden, kann man seit einem guten halben Jahr wunderbare Cocktails und ausgezeichnete Weine genießen. Im Oktober 2025 eröffnete Hannah Kaiblinger im ehemaligen Küchenstudio des Restaurants Esszimmer ihre Bar Winestories & (A)more. Begonnen hat sie als Pop-up mit einer Kombination aus Cocktailbar und Concept Store. Das Konzept war so erfolgreich, dass sie bald darauf in den Festbetrieb überging. Die Bar hat jeden Freitag und Samstag von 22 Uhr bis 2 Uhr geöffnet.

Für eat&meet hat sich die junge Gastronomin etwas Besonderes ausgedacht: „Wir interpretieren das Festivalmotto durch Drinks, die überraschen, inspirieren und spielerisch Grenzen überschreiten.“ Dazu gehört für Hannah Kaiblinger, ungewöhnliche und besondere Spirituosen auszuprobieren. Zum Beispiel den Cognac, der zwar sehr bekannt ist, aber in Cocktails selten verwendet wird. Spannende Ideen hat sie auch für Mocktails, die sie mit unerwarteten Texturen kreiert. So viel verrät sie schon: „Ich arbeite mit geblähten Marshmallows, Gelee und etwas Herzhaftem.“

Eine gute Gelegenheit für alle, die Winestories & (A)more noch nicht kennen, sich auf den Weg in die Müllner Hauptstraße zu machen und die flüssigen Köstlichkeiten von Hannah Kaiblinger zu probieren. Zwischendurch können die Gäste nach Lust und Laune die Auswahl an Accessoires und Kleidungsstücken bestaunen und natürlich auch kaufen. Hannah Kaiblinger arbeitet für ihren Concept Store mit ausgewählten Salzburger Betrieben zusammen. Es gibt Mode von Eibl am Kajetanerplatz, Schmuck von Perdona oder Parfüms von Maison Colloredo.



© Winestories

**Freitag, 6.3./13.3./20.3./27.3.,
22–24 Uhr**

WINESTORIES & (A)MORE
Müllner Hauptstraße 33
T +43 676 921 40 95
info@winestoriesamore.com
www.winestoriesamore.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Freitag & Samstag: 22–2 Uhr



© Thomas Genser



© Patrick Klabacher

MUS.Café Museum

DIE UNENDLICHEN MÖGLICHKEITEN DER BUCHEL

Man sollte sich von ihrem unscheinbaren Äußeren nicht in die Irre führen lassen. Denn die wahre Qualität der Buchtel steckt in ihrem Inneren. Traditionell wird sie mit Powidl (Pflaumenmus) gefüllt und mit Vanillesauce serviert – aber das ist nur eine von vielen Varianten.

Das Team des MUS.Café Museum erforscht die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel und kombiniert dabei spannende neue Geschmacksrichtungen. Eine Buchtel kommt selten allein, und das ist auch gut so. Vier verschiedene Füllungen soll es geben, und für diese kombiniert das Küchenteam heimische Zutaten mit internationalen Einflüssen. Thomas Genser erklärt: „Wir interpretieren die klassische Mehlspeise neu und kreativ. Damit schlagen wir die Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart.“

Die Buchtel selbst gilt zwar als typisch österreichisch, aber sie hat eine durchaus bewegte Geschichte. Ursprünglich stammt das Gebäck aus Böhmen, es ist aber auch in Bayern, in der Pfalz, in Sachsen, Schwaben, Schlesien und Slowenien bekannt. Es wird vermutet, dass böhmische Bedienstete Anfang des 19. Jahrhunderts die Buchtel in wohlhabende Wiener Haushalte gebracht haben. Mit Germ (Hefe) zubereitet und im Ofen gebacken, sind die Buchteln innen weich und fluffig.

Im Rahmen von eat&meet werden die Buchteln im MUS.Café Museum immer samstags und sonntags zubereitet.

**Samstag, 7./14./21./28.3. und
Sonntag, 8./15./22.3.**

MUS.CAFÉ MUSEUM
Mozartplatz 1
T +43 662 84 16 20
office@cafemus.at
www.cafemus.at

INFO & ANMELDUNG
Eine Reservierung ist nicht erforderlich.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Sonntag
8.30–18 Uhr



© Andreas Kolarik

Würstelstand zum Goldenen Teller WÜRSTEL À LA BALKAN

Den Würstelstand am Mirabellplatz vor der Andräkirche gibt es schon seit über 50 Jahren. Vor zwei Jahren hat Philipp Pils ihn übernommen und daraus den „exklusivsten Würstelstand Salzburgs“ gemacht. Denn wo sonst kann man zu Schnitzelsemmel und Bosna ein Glas Champagner bestellen?

Der Name entspringt dem Wunsch, auch am Würstelstand nachhaltig zu wirtschaften. Anstatt der üblichen Einweg-Pappteller werden die Spezialitäten auf goldenen Edeltellern serviert.

„Die goldenen Teller kommen so gut an, dass viele Menschen wiederkommen und Freunde mitbringen“, so Philipp Pils. Qualität ist ihm auch bei den Speisen ein Anliegen. Somit stammen alle Zutaten von österreichischen Lieferanten. Fleisch und Brot bezieht Pils direkt von Salzburger Betrieben.

Am 7. März kombiniert das Würstelstand-Team die Würstelstand-Klassiker mit Beilagen aus den Balkan-Ländern. „Das wird dann etwas würziger als gewohnt“, sagt Philipp Pils.

Ob sich Ajvar, Kajmak und Schopska-Salat gut mit Frankfurtern oder Debrezinern vertragen, können Würstelstand-Fans und alle, die es noch werden wollen, am 7. März von 11 bis 17 Uhr testen.

Samstag, 7.3.

WÜRSTELSTAND ZUM GOLDENEN TELLER
Hubert-Sattler-Gasse 1
+43 664 840 51 77
info@zumwildennmann.at
@zum_goldenen_teller

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Freitag:
8.30 – 19 Uhr
Samstag – Sonntag:
11 – 17 Uhr



**Samstag, 7.3./21.3., ganztags
ab 11 Uhr**

GEWÜRZE DER WELT
Kaigasse 18
+43 662 42 25 29
shop@gewuerze-der-welt.net
www.gewuerze-der-welt.net

INFO & ANMELDUNG
Preis: Die Veranstaltung ist
kostenfrei. Eine Anmeldung ist
nicht notwendig.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Samstag 10 – 18 Uhr



© Gewürze der Welt

Gewürzverkostung bei Gewürze der Welt GUT GEWÜRZT IST HALB GEKOCHT

Seit zweieinhalb Jahren versorgt ein kleiner, feiner Laden in der Kaigasse Liebhaberinnen und Liebhaber des guten Geschmacks mit Gewürzen aus aller Welt. Die Gewürzverkostungen sind längst kein Geheimtipp mehr – und es lohnt sich auf jeden Fall, vorbeizukommen und neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren.

Am 7. März geht die Reise nach Nordafrika, genauer nach Ägypten. „Die ägyptische Küche gilt eher als einfach, wobei der Kreuzkümmel dominiert“, erklärt Christoph Wein. „Es gibt aber auch das fantastische Dukkah, das auch ägyptisches Königsgewürz genannt wird.“ Am 7. März stellt das Team die Gewürzmischung live her. Dabei wird geröstet, gemahlen und gemischt. Interessierte können ab 11 Uhr vorbeikommen, verkosten und natürlich auch gleich einkaufen. Weil ein Gewürz selten allein gut schmeckt, gibt es dazu Nüsse, frisches Baguette und kretisches Olivenöl.

Am 21. März zeigt der Gewürzladen, dass es auch in Österreich einiges für den guten Geschmack zu entdecken gibt. Bei der Verkostung werden Würzöle, Pestos und Köstlichkeiten rund um Tomate, Knoblauch und Chili präsentiert. Die Hersteller sind allesamt österreichische Unternehmen. „Wir stellen Produkte von Pinterits, Grossauer und Meister Stekovics vor“, so Christoph Wein. Und er ergänzt: „Machen Sie sich selbst ein Bild und verkosten Sie mit uns diese herrlichen Delikatessen, bevor sie auf dem heimischen Markt ausverkauft sind. Denn die Produkte haben das Zeug dazu, internationalen Ruhm zu erlangen.“



© Balboa

Samstag, 7./28.3., 11–15 Uhr

BALBOA COCKTAILS CUISINE CLUB

Gstättengasse 7
T +43 660 777 04 01
info@club-balboa.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag: 19–1 Uhr
Freitag, Samstag: 19–4 Uhr

INFO & ANMELDUNG

Preis pro Person: 50 €
(Brunch & Free Flow alkoholfreie Getränke) / 75 € (Brunch & Free Flow alkoholfreie Getränke & Bubbles)

Um Anmeldung wird gebeten,
entweder telefonisch
unter 0662 843 171
oder per Whatsapp.



BALBOA Cocktails Cuisine Club BRUNCH & BEATS

Eine Disco am helllichten Tag und mit gutem Essen? Brunch & Beats im Club Balboa ist kein klassischer Brunch, sondern ein sinnliches und musikalisches Event. Statt Eierspeise und Croissant gibt es globale Brunch-Kreationen, farbenfrohe Drinks und Mocktails. Ein DJ bringt die Vormittags-Crowd in Stimmung.

„Tanzen und teilen“ ist das Motto der Daylight Disco. Und da man beim Tanzen selten gemütlich am Tisch sitzen bleibt, kommt der Brunch als Fingerfood in den Club.

Ganz dem Festival-Thema entsprechend, kombiniert das Küchenteam des Club Balboa heimische Zutaten und internationale Stile: Mini-Tacos im Alpen Style, Knödel mit Bergkäse und Soja-Butter oder Mini-Burger mit Teriyaki-Tofu sind nur einige der verführerischen Brunch-Kreationen. Damit für alle etwas dabei ist, gibt es fleischiges, aber auch genügend vegetarisches und veganes Fingerfood.

Seitdem das Balboa 2023 seine Pforten geöffnet hat, ist es mit seiner Symbiose aus Club und Cocktailbar bei Partyleuten genauso beliebt wie für After-Work-Events. Das Interieur des Lokals ist ein gelungenes Zusammenspiel aus elegantem Cocktailbar-Chic der 1920er Jahre und stilischem Boho-Club-Stil in modernen Räumlichkeiten. Während das Balboa-Team Wert auf ein qualitativ hochwertiges Angebot legt, steht der Club allen Menschen offen: ob schick oder leger, gemütlich oder tanzwütig.

Für die
**Lebens-
freude**
und stolz
drauf.



Braukunst auf höchster Stufe.





Paula Bründl X Altstadt Salzburg

RAUS AUS DER KOMFORTZONE – REIN INS VERGNÜGEN

GASTGEBER: ALTSTADTVERBAND SALZBURG

Was tun am Samstagnachmittag? Wer nicht gerade mit Shopping, Sport oder einem Serienmarathon beschäftigt ist, besucht am 7. März das generationenverbindende eat&meet Event in der Bergstraße.

„Wir wollen Menschen ansprechen, die neue Kontakte knüpfen und einen geselligen und ungewöhnlichen Nachmittag verbringen wollen“, erklärt Roland Aigner vom Altstadtverband. Kleiner Zusatz: Vorausgesetzt, sie sind unter 30 oder über 60 Jahre alt.

Der Nachmittag steht ganz im Zeichen von eat&meet – mit gutem Essen und netten Leuten. Anmelden können sich nur Einzelpersonen, denn so klappt das mit dem Kontakteknüpfen gleich viel besser.

Getafelt wird an zwei langen Tischen im 4. Stock im B10 in der Bergstraße. Es kocht Paula Bründl, die ihre Koch-Karriere als Hobbyköchin begann. Spätestens nach ihrem Sieg bei der Kochshow „The Taste“ und ihrer Lehre in Österreichs besten Restaurants muss sie niemandem mehr beweisen, dass sie es wirklich kann. Gemeinsam mit einigen Helferinnen und Helfern – allesamt Unternehmer:innen, die der Salzburger Altstadt eng verbunden sind – bewirtet sie die Tafelrunde. Aber Achtung, die Rollen können getauscht werden. Die Gäste kommen auch beim Anrichten, Servieren oder Abräumen zum Einsatz. Die Helfer:innen setzen sich an den Tisch und genießen Essen, Getränke und nette Gespräche. Weil niemand vorab den Sitznachbarn oder die Sitznachbarin kennt, sollten alle Gäste eine gute Portion Offenheit mitbringen. Ob Essen wirklich verbindet? Am 7. März stellt es sich heraus.

Die sympathische Gastgeberin, Paula Bründl, kocht ein 3-Gänge-Menü*. Aperitif, Wein und Digestif stammen aus dem Hause Sporer. Für gute Laune, guten Geschmack und inspirierenden Begegnungen von zwei Generationen ist gesorgt.

**Es ist keine rein vegetarische Option vorgesehen. Die Rücksichtnahme auf Unverträglichkeiten sowie eine Auskunft zu Allergenen sind bei diesem Event leider nicht möglich.*



Samstag, 7.3., 14 Uhr

**B10 ALTSTADT
LOCATION 4. STOCK
Bergstraße 10**

**ALTSTADTVERBAND
SALZBURG**

T +43 662 845 453
office@salzburg-altstadt.at
www.salzburg-altstadt.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: Pay as you can:
Der Erlös kommt einem
wohltätigen Verein zugute.

Anmeldung unter
salzburg-altstadt.at. Es stehen
begrenzte Plätze für Menschen
U30 und Ü60 zur Verfügung.

Anmeldungen sind nur
für Einzelpersonen
möglich.





© Andreas Kolarik

Gasthof zum Wilden Mann GASTHAUS GOES DINNERCLUB

Für eat&meet öffnet das neue Team des Gasthofs zum Wilden Mann die Tore zur Welt. Österreichische Klassiker werden neu interpretiert und mit kulinarischen Elementen aus Mexiko fusioniert.

Leitidee für den Abend ist das Konzept eines Dinner Clubs mit Musik, Getränken und gutem Essen bei Club-Atmosphäre. Denn so etwas würde es in Salzburg noch nicht geben, wie Philipp Pils sagt. Er hat zusammen mit David Gattringer das Gasthaus vor einem guten dreiviertel Jahr als neuer Pächter übernommen.

„Zuerst hatten wir die Idee für die Musik“, erklärt er. „Latin House ist momentan sehr angesagt.“

Der Fusion in der Musik folgt die Fusion auf dem Teller: Während Latin House verschiedene Musikstile kombiniert, entspricht auch das Menü dem Gedanken der Verbindung verschiedener Stile. Aufgetischt wird eine Variante mit Fleisch und eine vegetarische.

Der Gasthof zum Wilden Mann ist bekannt für österreichische Wirtshausklassiker. Seit 1864 besteht es bereits in der Getreidegasse, nur ein paar Meter von Mozarts Geburtshaus entfernt. Das Konzept von Philipp Pils und David Gattringer ist altbewährt und trotzdem zeitlos. Von der Brettljause bis zum Schweinekrustenbraten stammen die Zutaten von regionalen Lieferanten.

Samstag, 7.3., ab 18 Uhr

**GASTHAUS
ZUM WILDEN MANN**

Getreidegasse 20
T +43 662 230 071
info@zumwildennmann.at
www.zumwildennmann.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 49 € pro Person
(3-Gang-Menü exkl.
Getränke)
Um Anmeldung wird
gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Samstag:
11.30 – 22 Uhr

Wirtshaus Metzgersteig AUFS PFERD GEKOMMEN

Gastgeber:innen Monika und Walter Bankhammer

Die Pastissada de Caval ist ein venetisches Gericht mit Geschichte. Die Erzählung geht auf das 5. Jahrhundert zurück, als rund um Verona eine heftige Schlacht zwischen dem italischen König Odoaker und dem ostgotischen König Theoderich tobte. Nach dem Sieg von Theoderich bat das hungrige Volk ihn um Erlaubnis, die zurückgeblieben Pferde auf dem Schlachtfeld für den eigenen Bedarf zu verwenden. Aus der Not heraus erfanden die Veroneser eine besondere Art, das Fleisch in Rotwein und Gewürzen einzulegen und langsam weichzukochen. Serviert wird der Eintopf traditionell mit Polenta, einer ebenfalls für die venetische Küche typischen Beilage.

„Wir haben uns für die Pastissada entschieden, weil wir große Fans der italienischen Küche sind“, erklärt Walter Bankhammer vom Wirtshaus Metzgersteig.

Er ist selbst erfahrener Metzgermeister und legt großen Wert auf Regionalität und Qualität bei allen Zutaten: „Da es in Salzburg keine Metzgerei gibt, die Pferdefleisch anbietet, beziehen wir es von der Pferdefleischerei Gumprecht in Enns“, so der Wirt.

Die Pastissada de Caval beschreibt er so: „Das Pferdefleisch wird langsam geschmort. Es

ist durch die lange Marinier- und Garzeit besonders aromatisch. Ein rustikales und festliches Gericht, zu dem die cremige Polenta eine ideale Begleitung ist.“

Dazu ein Gläschen Valpolicella oder auch Bier ... Guten Appetit.

Die Pastissada wird im Wirtshaus Metzgersteig während einer Woche im März angeboten. Doch auch wer außerhalb dieser Zeit Lust auf Pferdefleisch hat, muss nicht unbedingt nach Wien auf den Naschmarkt fahren. Beim Stehausschank Metzgersteig am Alten Markt 1 gibt es den laut Walter Bankhammer sehr beliebten Pferdeleberkäse.



© Wirtshaus Metzgersteig

Montag bis Sonntag, 9. bis 15.3.

**WIRTSHAUS
METZGERSTEIG**

Alter Markt 2

T +43 662 265 382

office@metzgersteig.at
www.metzgersteig.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 19,90 € pro Person

Um Reservierung wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Sonntag: 11 – 23.30 Uhr

**ÖFFNUNGSZEITEN
STEHAUSSCHANK**

Montag-Sonntag: ab 10 Uhr

Stadtspaziergang mit Johannes Hofmann DER GESCHMACK DER FERNE

Zum Frühstück im Café ein französisches Croissant und einen italienischen Espresso aus äthiopischen Bohnen, mittags Pho und Summer Rolls aus Vietnam, abends ein Straußensteak aus Australien. Wer mag, kann sich heute an einem Tag in Salzburg problemlos um die Welt essen. Wir nehmen das als völlig selbstverständlich wahr.

Wie war das aber in früheren Zeiten? Wie erging es den Gaumen der Salzburgerinnen und Salzburger vor hundert, fünfhundert oder tausend Jahren? Auf welchen Wegen schafften es exotische Lebensmittel wie Gewürze, Kaffee, Erdäpfel und Tomaten zu uns? Wie fanden sie Einzug in die heimische Küche? Welche Grenzen – geistige wie physische – spielten dabei eine Rolle?

Mit diesen und weiteren Fragen beschäftigt sich Tourguide Johannes Hofmann auf seinen Spaziergängen durch die Altstadt. Er gibt spannende Einblicke in die historische Esskultur jenseits des Tellerrands.

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

**Montag, 9.3./16.3.,
Freitag, 27.3.,
Samstag, 28.3., 15 Uhr
Dienstag, 10.3./17.3., 17 Uhr**

INFO & ANMELDUNG

Dauer: 1 ¼ Stunden
Preis: 14 € pro Person
Treffpunkt: Marktbrunnen
am Universitätsplatz
Um Anmeldung
wird gebeten.



© Szene

Szene Lokal Salzburg EIN HAMBURGER IN SALZBURG

Die Geschichte des Szene Lokals ist eng verbunden mit der Besatzung durch die Amerikaner. Weil die Soldaten sich gerne in dem Lokal, das damals Café 21 hieß, aufhielten, wurden wohl genau hier in den Fünfzigerjahren die ersten Hamburger in Salzburg zubereitet, serviert und verspeist. Heute noch befindet sich im Szene Lokal die älteste originale American Bar Österreichs.

Ausgehend von diesem geschichtlichen Erbe reisen die Gäste im Rahmen von eat&meet einmal um die Welt – mit Burgern im Gepäck. Und weil ein Burger pro Kontinent vermutlich für die meisten von uns zu viel des Guten wäre, gibt es die fünf Burger in Mini-Größe und gegebenenfalls zum Teilen.

Aus den USA kommt der Cheese Burger, der Mitte der 1920er erfunden wurde. Über die Details der Entstehungsgeschichte besteht Uneinigkeit. Eine Version lautet, dass ein junger Koch aus Kalifornien auf die geniale Idee kam, auf das Rindfleisch Patty in einem klassischen Hamburger eine Scheibe Käse zu legen. Aber das ist erst der Beginn der Reise: Für den kulinarischen Ausflug nach Afrika sorgt ein Sweet Peanut Burger. Spicy Pork gibt es für die asiatische Variante. Nach Australien entführt die Gäste ein Crispy Fish Burger, und in Good Old Europe kommt gar ein Backhendl ins Bun.

Der Genuss für die Ohren kommt im Szene Lokal auch nicht zu kurz. DJs mit Sounds von Vinyl bis Elektro sorgen für Stimmung – und das für gleich mehrere Generationen.

**Montag bis Mittwoch,
9./10./11.3., 18 – 22 Uhr**

SCENE LOKAL SALZBURG

Anton-Neumayr-Platz 2
T +43 662 27 65 15
www.szene-lokal.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 38 € für 1 od. 2 Person
Um Reservierung unter
+43 662 27 65 15 wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag-Donnerstag:
11 – 24 Uhr
Freitag-Samstag:
11 – 2 Uhr
Warme Küche bis 22 Uhr



© Ludwig Gastronomie

LUDWIG (Das Burger Restaurant) EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN!

Burger haben sich (nicht nur in Salzburg) längst von ihrem Fastfood-Image befreit. Es gibt sie in allen Ausführungen, nachhaltig, vegetarisch, ökologisch, biologisch und regional. Bei Ludwig Salzburg wird genau auf die Herkunft der Zutaten geachtet. Im Rahmen von eat&meet serviert das Ludwig-Team ein Burger-Menü im Sharing Stil. Es werden Plätze an gemischten Tischen vergeben, wodurch der grenzenlose Charakter des Burger-Mahls noch hervorgehoben wird.

„Unsere Burger sind ehrliche, hand- und hausgemachte Produkte“, so Angela Hauser von Ludwig. Auf den Tisch kommen Mini-Burgers, in den USA als Sliders bekannt, Bowls, Sides und Sweets. Jeder greift zu und nimmt sich, was schmeckt.

Für die Bierbegleitung sorgt die Tiroler Brauerei Bierol.

Übrigens ist der Burger eine weitgereiste Speise, wenn auch die Entstehungsgeschichte Gegenstand von Spekulationen ist. Ursprünglich sei das Patty eine Frikadelle oder ein Stück Braten oder ein Hacksteak gewesen, das in ein Weizenbrötchen gelegt und mit Bratensauce übergossen wurde. Das Gericht, das sogenannte „Rundstück warm“, war in Hamburg sehr beliebt. Einwanderer brachten es in die USA, woraus Ende des 19. Jahrhunderts der Hamburger entstand. Und damit zurück in die Gegenwart, wo Burger sich quer durch alle Altersgruppen und Gesellschaftsschichten großer Beliebtheit erfreuen. Dabei ist es jedem selbst überlassen, ob der Burger mit den Händen verspeist wird oder mit Messer und Gabel: Hauptsache, es schmeckt.

**Montag, Dienstag, Mittwoch,
9./17./25.3., 18.30–21.30 Uhr**

**LUDWIG (DAS BURGER
RESTAURANT)**
Bruderhof/Linzer gasse 39
T: +43 662 872 500
www.ludwig-burger.at

INFO & ANMELDUNG
Preis: 69 € pro Person (inkl.
Bierbegleitung und -tasting,
Wasser und Kaffee)
Die Plätze sind limitiert. Um
Reservierung wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: 17–22 Uhr
Dienstag–Sonntag: 11–22 Uhr

Gehmacher CAFÉ LEHR- UND WANDERJAHRE EINES KOCHS

Der junge Koch Carsten Sillinger ist zu Gast im Gehmacher Café. Das gemütliche Café mit Blick auf die Salzach liegt etwas versteckt in der Judengasse 7. Längst hat es sich vom Geheimtipp zum beliebten Treffpunkt in der Salzburger Altstadt entwickelt. Mit Thomas Lager, dem Leiter des Cafés, verbindet Carsten Sillinger eine langjährige Freundschaft.

Im Laufe seiner Karriere hat Sillinger internationale Küchenstile aufgesogen und zu seinem ganz eigenen Stil zusammengeführt. Nachdem er als Lehrling die traditionelle österreichische Küche gemeistert hatte, erhielt er durch einen französischen Sous-Chef Einblicke in die vielfältige französische Küche. Auch ein Abstecher in eine spanische Bodega kam hinzu. In dieser Zeit lernte er Thomas Lager kennen, der Sillinger für seine kreative Handschrift, feine Aromen und die Liebe zum Detail schätzt.

Nach der erfolgreich absolvierten Prüfung zum Küchenmeister zog es ihn in die Schweiz: „Bei Sven Wassmer habe ich gelernt, wie wichtig es ist, bedacht und sorgfältig mit den Produkten umzugehen, die die Natur uns schenkt“, so Sillinger.

Anschließend ging es nach Kopenhagen. „Die nordische Küche unterscheidet sich total von unserer“, erzählt er. „Außerdem ist es in gehobenen Restaurants üblich, dass die Köche die Speisen servieren.“

Für eat&meet kreiert Carsten Sillinger ehrliche und naturverbundene Gerichte, die vor allem seine österreichischen und nordischen Inspirationen verbinden.

Mal sehen, wohin es ihn in Zukunft noch verschlägt.



© privat

Montag, 9.3., 18.30 Uhr

GEHMACHER CAFÉ
Judengasse 7
T +43 662 845 506 41
cafe@gehmacher.at
www.gehmacher.at

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag–Donnerstag: 10–20 Uhr
Freitag–Samstag: 10–22 Uhr

INFO & ANMELDUNG
Preis pro Person: 125 €
(4-Gang-Menü inkl. Aperitif)
Eine Reservierung unter
cafe@gehmacher.at ist erforderlich.



© privat

Coolinarik Café EINE WELTREISE ZUM FRÜHSTÜCK



Eine Reise um die Welt tritt man am besten gut ausgeschlafen an. Deshalb startet das interkontinentale Frühstück im Coolinarik erst um 10 Uhr. Pass ist keiner notwendig, und um den Jetlag kommen die Gäste auch elegant herum.

Startpunkt ist Europa, genaugenommen Frankreich. Nach einem Croissant mit Brie, Walnüssen, Birne und Thymian-Honig geht es im Direktflug nach Nordafrika. Dort erwartet die Gäste eine würzige warme Shakshuka. Die nächste Station ist Mexiko mit einem frischen und knusprigen Gericht, bevor die Reise nach Australien weitergeht. Dort angekommen, leitet ein Avocado-Bite im Brunch-Stil den Übergang vom Herzhaften ins Süße ein. In Asien wird ein leicht süßer und eleganter, japanisch inspirierter Matcha-Pancake mit Yuzu-Limettencreme serviert. Den Schlusspunkt bildet Südamerika mit einer brasilianischen Açaí-Bowl im Mini-Format: fruchtig, kühl und farbenfroh. Eben so, wie man sie dort gerne am Morgen isst.

„Wir reisen selbst unglaublich gerne und lieben es, neue Kulturen kennenzulernen“, erzählen Rea und Dominik Dukic, die zusammen das Coolinarik in der Münzgasse führen. „Auf unseren Reisen lassen wir uns inspirieren, probieren Neues aus und nehmen Eindrücke mit nach Hause. Nicht um sie zu kopieren, sondern um sie in unsere eigene Art von Frühstück zu übersetzen.“

Dass die beiden keine Gastronomen im klassischen Sinn sind, sehen sie durchaus als Vorteil an: „Wir arbeiten nicht nach starren Regeln, sondern nach Neugier, Bauchgefühl und Lust am Ausprobieren. Wir testen, kombinieren, denken neu und haben keine Angst davor, ungewohnte Wege zu gehen. Grenzen setzen wir uns dabei bewusst wenige.“

Kein Wunder, denn wer zum Frühstück schon alle sechs Kontinente bereist, dem kann ein gewisser Sinn für Abenteuer nicht abgesprochen werden.

Dienstag oder Donnerstag
10./19./24.3., 10 Uhr

COOLINARIK CAFÉ
Münzgasse 1
T +43 662 254039
www.coolinarik.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Dienstag: 9 – 16 Uhr
Donnerstag – Sonntag: 9 – 16 Uhr

INFO & ANMELDUNG
Preis pro Person: 37 €
(inkl. Getränkebegleitung)
Um telefonische Anmeldung
wird gebeten.

Menü

Tostada de Sashimi
de Atun
...
Ceviche de pescado
(Aguachile aus
Mexikos Norden)
...
Taco de Wagyu
mit Salsa de Tamarindo
und getrockneten Chilis
...
Camarones à la diablo
(Riesengarnelen in Salsa
aus einer Variation an
rauchigen Chilis)
...
Avocado-Matcha
...
Margarita tropical
de Sake y Tequila

**Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag,**
10./11./12./17./18./19./
24./25./26.3.,
ab 16 Uhr

DIE CABRERAS
Priesterhausgasse 20
T +43 699 1088 65 55
hello@diecabreras.com
www.diecabreras.com

INFO & ANMELDUNG
Preis: 75 € pro Person
(5-Gang-Degustations-
menü)
Um Anmeldung mit
Betreff „eat&meet“ wird
gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag-Freitag:
16 – 22 Uhr
Samstag: 12 – 22 Uhr



Die Cabreras VON TOKIO NACH TENOCHTITLAN

Anfang des 20. Jahrhunderts gab es eine regelrechte Einwanderungswelle von japanischen Emigranten in den Nordwesten Mexikos. Sie bereicherten die ohnehin schon durch globale Reisebewegungen inspirierte mexikanische Küche noch um weitere Elemente. In den 1930er Jahren brachten japanische Fischer Techniken zur Zubereitung von rohem Fisch ins Land. Kulinarisch ist diese Verbindung von japanischer und mexikanischer Esskultur seither gewachsen.

„Die Frische und Präzision der japanischen Küche hat sich mit den scharfen und zitrusartigen Aromen Mexikos verbunden“, so die Cabreras. In ihrem Restaurant, das kurz und knackig Die Cabreras heißt, begeistern sie für die mexikanische Küche und Lebensart. Diese ist farbenfroh und unglaublich vielfältig.

Das Menü, das die Cabreras im Rahmen von eat&meet kreieren, feiert die japanisch-mexikanische Verbindung: Nach einer Tostada de Sashimi de Atun (Thunfisch) geht es weiter mit Aguachile de Pescado. Das Gericht, das dem peruanischen Ceviche ähnelt, ist bereits ein kleiner Vorgeschmack auf den Sommer: Frischer Fisch und Meeresfrüchte werden in Limettensaft und Chili mariniert. Anschließend servieren Die Cabreras Taco de Wagyu mit Salsa de Tamarindo und getrockneten Chilis. Das zarte Fleisch des japanischen Wagyu-Rinds korrespondiert hervorragend mit der mexikanischen Maistortilla. Auch die Riesengarnelen (Camarones) stehen ganz im Zeichen der transpazifischen kulinarischen Nachbarschaft. Zum Abschluss gibt es Avocado-Matcha.

Fans der mexikanischen Küche, aber auch jene, die das kleine, feine Lokal unweit der Linzergasse noch nicht kennen, sollten sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen.



Pâtisserie Vorführung im M Passione

BRIOCHE: EINE ÖSTERREICHISCH-FRANZÖSISCHE ERFOLGSGESCHICHTE

Martin Studeny ist bekannt für feine französische Backkunst. Bei M Passione in der Vitrine finden sich knusprige Macarons, fluffige Éclairs, allerlei Pralinen und Törtchen. Neu im Sortiment ist die Brioche. Klingt einfach, ist sie aber nicht. Denn Martin Studeny füllt das ursprünglich aus Frankreich stammende Feingebäck mit Vanillecreme ... und noch mehr: „Wir kombinieren die Brioche mit Erdbeer-Ragout, das mit sauren und leicht bitteren Kaffir-Limetten abgerundet und mit einem aromatischen Yuzu-Gel getoppt wird.“

Wer der Herstellung der Brioche beiwohnen möchte – und das Ergebnis auch verkosten – hat dazu an drei Terminen im März Gelegenheit.

Die Brioche wurde im 15. Jahrhundert erstmals erwähnt. Da Butter ein wichtiger Bestandteil ist, ist die Normandie ein wahrscheinlicher Ursprungsort. In der französischen Provinz war die Qualität der Butter bereits im Mittelalter sehr hochwertig. Das älteste bekannte Rezept des Hefeteiggebäcks erschien 1742 in Paris. Die Brioche reiht sich ein in die sogenannte Viennoiserie, so der Name für französisches Feingebäck. An der Erfolgsgeschichte der Viennoiserie hat wiederum ein Österreicher erheblichen Anteil. Der Wiener August Zang installierte im Jahr 1840 in Frankreich einen Wiener Backofen. In seiner Boulangerie Viennoise stellte er unter anderem das Kipferl her, aus dem später das Pariser Croissant wurde.

Zur Brioche serviert Martin Studeny Kaffee oder andere Heißgetränke. Bei allen Zutaten achtet er genau auf Herkunft und Qualität – möglichst regional, saisonal und bio.

**Mittwoch, 11./25.3. und
Freitag, 20.3., 18 Uhr**

M PASSIONE

Wolf-Dietrich-Straße 17
+43 660 401 79 47
office@mpassione.com
www.mpassione.com

INFO & ANMELDUNG

Preis: 25 € pro Person
(Verkostung inkl. 1 Heiß-
getränk nach Wahl) Um
Anmeldung wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Freitag:
10 – 17.30 Uhr
Samstag – Sonntag:
10 – 16 Uhr
10 – 16 Uhr

Yazzoon Oriental Brunch & Dining Bar

THE NIGHT WITHOUT DIRECTIONS

Wenn es dunkel wird, verschwimmen die Grenzen. So auch im Yazzoon, wo an drei Abenden die pure Vielfalt im Zentrum steht. Serviert wird ein Dinner, das Grenzen auflöst und Kulturen verbindet.

Unter dem Motto „The night without directions“ entführt das Yazzoon-Team die Gäste in eine Welt ohne Speisekarte. Der Abend verspricht überraschende Aromen und Geschmäcker aus verschiedenen Ländern.

„Es ist ein Abend für Menschen, die offen für Vielfalt und neugierig auf das Unbekannte sind“, erklärt Yazan Sikarea das Konzept. „Bei uns begegnen sich Kulturen aus aller Welt. Es wird ein sinnliches und emotionales Erlebnis.“

Seinen Stil beschreibt Yazan Sikarea als „Levante-Küche mit orientalischem Hauch, aber auf moderner Basis“. Seit Anfang 2024 bewirbt er seine Gäste mit einem vielfältigen Angebot – vom orientalischen Frühstück bis zum Dinner. Abends steht die Speisekarte im Zeichen levantinischer Crossover-Fusion-Küche. Der Fokus liegt dabei auf israelischer, syrischer und libanesischer Küche. Neben veganen oder vegetarischen Speisen gibt es auch Steaks und eine bunte Auswahl an Cocktails. Die Zutaten für die Speisen stammen von regionalen Produzenten. Im Weinsortiment finden sich unter anderem Weine aus Israel, Syrien und Libanon.

Lassen Sie sich auf eine Reise voller kulinarischer Entdeckungen mitnehmen, ganz entspannt an Ihrem Tisch.



**Mittwoch, Donnerstag,
11./12./19.3., 18 Uhr**

YAZZOON ORIENTAL BRUNCH & DINING BAR

Ursulinenplatz 4
T +43 664 543 95 34
office@yazzoon.com
www.yazzoon.com

INFO & ANMELDUNG

Preis: 85 € (4-Gang-Menü)
Um telefonische Reservierung
wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag: 10 – 23 Uhr



Restaurant Esszimmer DAS ABENTEUER BEGINNT IM TOPF

GASTGEBER:INNEN:
ANDREA UND ANDREAS KAIBLINGER

Sternekoch Andreas Kaiblinger hat eine klare Mission: seine Gäste glücklich zu machen. Vom selbstgemachten Brot bis zu den Pilzen aus Lungauer Wäldern serviert er alles, was gut ist. Der Respekt vor den Zutaten ist ihm besonders wichtig: Fleisch und Gemüse stammen von regionalen Betrieben. Der Fisch ist von etwas weiter her angereist, aber auch hier zieht der Koch eine Grenze: „Wenn der Fisch aus dem Atlantik kommt, ist das okay. Wenn er aus Neuseeland kommt, macht das keinen Sinn.“

Für eat&meet kreiert Kaiblinger ein 3-Gänge-Menü mit spannenden Geschmackskombinationen – eine kulinarische Reise, wie er sagt. Obwohl es ein Überraschungsmenü wird, verrät er immerhin schon so viel: „Wir spielen mit Aromen, Texturen und Konsistenzen. Auch die Temperatur ist für uns immer wieder ein Thema. Die Gewürze bilden die Brücke zwischen den Hauptkomponenten Fleisch und Meeresfisch.“

Er legt Wert darauf, dass ein harmonischer Gesamteindruck entsteht. „Wir arbeiten mit feiner Klinge und nicht mit der Brechstange“, erklärt er. „Wir haben seit Jahrzehnten bewiesen, dass wir das können.“

In der Tat: Das Esszimmer in der Müllner Hauptstraße trägt seit 22 Jahren den Michelin-Stern. Für Andreas Kaiblinger stehen Geschmack und Präsentation an erster Stelle: „Wir verwenden hochwertige Produkte, aber so, dass es noch vernünftig ist. Damit kreativ zu arbeiten, ist mein Job.“



Mittwoch, 11.3./18.3., ab 18 Uhr

ESSZIMMER

Müllner Hauptstraße 33
T +43 662 87 08 99
office@esszimmer.com
www.esszimmer.com

INFO & ANMELDUNG

Preis: 72 € pro Person (3-Gang-Überschungs-menü inkl. Aperitif und Gedeck)
Um Anmeldung wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag, Donnerstag, Freitag,
Samstag: 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr

DIAMOND

MINERALIZED WATER

BWT

THE ART OF HYDRATION

- ◆ EXKLUSIVER GENUSS
- ◆ NATÜRLICH MINERALISIERT
- ◆ STILL UND PRICKELND

Das wertvollste Wasser unseres Planeten von BWT. Gönnen Sie sich nachhaltige Extravaganz. Tragen Sie dazu bei, die Welt zu verändern – Schluck für Schluck.



bwt-diamond.com

Die Geheime Specerey BRÜCKEN ÜBER KONTINENTE

Das Team der Geheimen Specerey kreiert ein Menü, das nicht nur einfach Zutaten von verschiedenen Kontinenten kombiniert, sondern Brücken baut. „Jedes Gericht ist ein Dialog“, so Andreas Felleis.

Es beginnt mit Europa, der alten Welt. Von den sanften Hügeln der Toskana bis hin zu den Weinbergen von Bordeaux schenkt uns Europa die Kunst der Balance: Butter und Wein, Kräuter und Salz, Tradition und Raffinesse.

Es folgt Asien, die Magie der Gewürze und die Meister-schaft des Kontrasts. Balance bedeutet hier Harmonie zwischen Yin und Yang: süß und scharf, sauer und uma-mi. Asien bringt Rhythmus auf den Teller, eine wahrliche Poesie aus Duft und Feuer.

Den Abschluss macht Südamerika, wo das Land selbst vor Farbe und Leben nur so strotzt. Von den Anden bis zum Amazonas, von Ceviche bis Kakao: Südamerika be-deutet Leidenschaft, sonnenverwöhnte Zutaten, Musik in jedem Bissen und Kühnheit in jedem Geschmack.

Aber es bleibt nicht beim Menü allein: Am 11. März servi-ert die Germanistin und Autorin Dr. Marlen Mairhofer mundgerechte Happen aus der Weltliteratur. Somit wird aus jeder kurzen Pause ein literarischer Kurztrip, der schon wieder neugierig auf den nächsten Gang macht.

Am 18. März begleitet die Pianistin Livia Hollo das Menü. Sie ist gefragte Kammermusik-Partnerin bei Projekten im In- und Ausland und verbindet Klassik mit Swing, Blues und Jazz. Bereits mit fünf Jahren begann sie mit dem Klavierunterricht. Sie studierte an der Universität Mozarteum und ist Preisträgerin mehrerer nationaler und internationaler Wettbewerbe.

Menü

Ceviche von kalt geräuchertem
Hecht mit Nori Crunch

...

Tacos mit Schweinbraten vom
Weideschwein, fermentiertes
Gemüse und Miso Salsa Verde

...

Bao-Bun mit Wiener Saftgulasch
& Pico de Gallo

...

Geschmorte Schweinebacken
mit Hoisin, gegrillter Baby-Mais,
Nussbutter, Zuckermalscream,
Chili-Mayo und Popcorn

...

Frittierte Kokosmilch,
Sauerrahmeis, Limettengel,
Chili-Flocken und Miso-Honig

**Mittwoch, 11.3. und
Donnerstag, 18.3., 18.30 Uhr**

DIE GEHEIME SPECEREY
Sigmund-Haffner-Gasse 16
T +43 699 175 018 06
info@specerey.at
felleis-knittelfelder.at/specerey

INFO & ANMELDUNG
Preis: 105 € pro Person
(5-Gang-Menü)
Um Anmeldung wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag – Samstag:
11 – 24 Uhr

Tee Am Eck & Buchhandlung Stierle DIE WEISHEIT DER BLÄTTER

Tee ist flüssige Weisheit, heißt es. Vielleicht passen Tee und Bücher deshalb so gut zusammen.

Die Teeverkostung bei Tee am Eck steht ganz im Zeichen der harmonischen Verbindung von Tee- und Literaturgenuss. Freuen Sie sich auf inspirierende Einblicke in Teesorten und Teekulturen sowie auf dazu passende literarische Kostproben.

Tee-Sommelière Nadja Huber präsentiert Tees aus unterschiedlichen Ländern. Nicht nur in Asien, sondern auch in Afrika und Europa wachsen Tee-pflanzen. Ob weißer, schwarzer oder grüner Tee, Früchte-, Kräutertee oder Oolong: Jede Sorte ent-wickelt ihren ganz eigenen Duft und Geschmack. Mal ist er süß und fruchtig, mal würzig, mal frisch und grasig und mal blumig.

Während die Teeblätter nach und nach ihr Aroma entfalten, entfalten sich auch die Buchseiten. Und los geht die Fantasie- und Geschmacksreise ... um die ganze Welt. Das Team der Buchhandlung Stierle liest Ausschnitte aus Werken, die aus dem Herkunftsland des jeweiligen Tees stammen. Die Genres wechseln fließend – ob Roman oder Reise-bericht – es ist für jeden Gusto etwas dabei.

**Mittwoch, 11. und 18.3.,
19 Uhr**

TEE AM ECK
Kaigasse 13
T +43 660 455 05 90
info@tee-am-eck.at
www.tee-am-eck.at

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag – Freitag:
11 – 18 Uhr
Samstag: 10 – 17 Uhr

INFO & ANMELDUNG
Preis: 20 € pro Person
Begrenzte Teilnehmerzahl.
Eine Anmeldung per E-Mail
an info@tee-am-eck.at ist
erforderlich.

BÜCHER STIERLE
Kaigasse 1
T +43 662 840 11 4
internet@buecher-stierle.at
www.buecher-stierle.at

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag – Freitag: 9 – 18 Uhr
Samstag: 10 – 17 Uhr



© Marie Steinhofer



© Birgit Probst



© Markus Tschopp



Pan e Vin EIN GAST WIRD KOCH

Und dieser Gast ist nicht irgendjemand: Im Rahmen von eat&meet schwingt Festspielintendant Markus Hinterhäuser gemeinsam mit Küchenchef Jürgen Buchsteiner im Pan e Vin den Kochlöffel. Sie kreieren ein viergängiges Überraschungsmenü, in dem unter anderem Rezepte von Markus Hinterhäuser gekocht werden. Die passenden Weine werden nicht fehlen.

Festspielintendant und Pianist Markus Hinterhäuser gehört zu den gern gesehenen Gästen des Hauses. In Italien geboren, hat er ein Faible für einfache und ehrliche Küche, wie er in einem Interview sagt. Wenn die Zutaten stimmen, Fische aus dem Meer, saftiges Fleisch, bestes Olivenöl, dann braucht es gar nicht so viel drumherum. Die unkomplizierte südländische Art zu kochen hat es ihm angetan – und auch die Gastfreundschaft.

Das Pan e Vin ist nicht nur durch die Nähe zu den Festspielhäusern ein beliebtes Ziel für kulinarisch anspruchsvolle Menschen. Nationale und internationale Gäste schätzen die ausgezeichnete Küche mit heimischen und mediterranen Spezialitäten – und natürlich das hervorragende Weinsortiment. Vom Literaturpreisträger bis zum Opernstar gehen hier vor allem im Sommer große Namen ein und aus. Für Salzburgerinnen und Salzburger, die südländische Gastfreundschaft, Hochkultur, gutes Essen und Weine genießen wollen, sind die zwei Abende im März eine ideale Gelegenheit für einen Besuch im Pan e Vin.



**Donnerstag,
12./19.3., 18.30 Uhr**

PAN E VIN (RESTAURANT)
Gstättengasse 1

INFO & ANMELDUNG
Preis: 89 € pro Person
(4-Gang-Menü)
Um Anmeldung wird gebeten.
T +43 662 844 666
info@panevin.at
www.panevin.at

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Samstag:
11.30 – 14.30 Uhr und 18 – 23 Uhr



© Gewürze der Welt

Gewürz-Seminar bei Gewürze der Welt WÜRZIGE WELTENBUMMLER

Gewürze waren seit jeher kulinarische Globetrotter. Als wertvolle Ware gehandelt, zu Schiff und zu Land transportiert, sorgen sie bei Tisch für das gewisse Etwas. Viele Gewürze wachsen nur dort, woher sie auch heute noch importiert werden. Ein Gewürzseminar ist daher immer auch eine aromatische Reise um die Welt – hin zu Küchen, Kochstilen und Kulturen.

Wer aber glaubt, dass ein Gewürzseminar nur zum Berieseln oder Darüberstreuen gedacht ist, irrt sich. Bei Gewürze der Welt wird geröstet, gemörsert und gemischt. Dazu gibt's eine Einführung in die Gewürzkunde und ein Glas Crémant.

Am 12. März startet die Reise nach Asien, genaugenommen nach Japan, Indien, Indonesien und Thailand. Im Gewürzseminar stehen Ingwer, Chili und Zitronengras im Zentrum. „Der Chili war ursprünglich nur in Mittelamerika beheimatet“, erklärt Seminarleiter Christoph Wein. Seine Ankunft in Asien löste um 1500 n. Chr. eine kulinarische Revolution aus.“ Christoph Wein bereitet mit den Teilnehmenden Gado-Gado zu, eine Gewürzmischung aus Indonesien, die gut zu Rohkost, Fisch oder Fleisch passt. Diese wird anschließend abgefüllt und mit nach Hause genommen. Ein passendes Rezept dazu findet sich bei Gewürze der Welt mit Sicherheit auch.

Orientalisch-bunt wird es am 19. März. Beim Gewürz-Seminar verwandelt sich der Laden in der Kaigasse in eine Gewürz-Oase. Der Orient ist bekannt für seine Opulenz – und so wird auch die Gewürzmischung, die bei diesem Workshop gemeinsam hergestellt wird. Christoph Wein erzählt: „Nach einer allgemeinen Einführung tauchen wir in die Küchen der Levante und des Orients ein. Wir rösten Kreuzkümmel und Koriander, lernen über Kardamom und Zimt, verkosten und mischen.“

Am 26. März steht Amerika auf dem Programm, mit Chilis, Dips, Rubs & Raritäten. Viele exotische Gewürze stammen ursprünglich aus Mittelamerika, etwa die Vanilleschote. Sie gilt als die Königin der Gewürze, und ihr Aroma ist inzwischen weltweit verbreitet. Zum Abschluss wird es im Gewürzseminar noch schokoladig-scharf. Die mexikanische Gewürzmischung Mole besteht aus Chilis, Nüssen und Kakaobohnen. Diese gibt's dann auch zum Mitnehmen.

**Donnerstag, 12./19./26.3.,
18.30 Uhr**

GEWÜRZE DER WELT
Kaigasse 18
+43 662 42 25 29
shop@gewuerze-der-welt.net
www.gewuerze-der-welt.net

INFO & ANMELDUNG
Preis: 55 € pro Person
Anmeldung über die Website
oder im Laden

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Samstag 10 – 18 Uhr

4-Gänge-Menü in der Humboldt GRENZENLOS DAHEIM

Wenn ein 4-Haubenkoch auf ein Bio-Restaurant trifft, entsteht eine Fusion der besonderen Art. Emanuel Weyringer, einer der besten Köche Österreichs, ist zu Gast in der Humboldtstüb. n.

Weyringer geht mit jedem Gericht einen Schritt hinaus in die weite Welt – die regionalen Produkte im Rucksack. Bei seinen Auslandsaufenthalten in der Schweiz, in Italien, Frankreich und China holte er sich Inspirationen von den jeweiligen Landesküchen und kreierte daraus seinen ganz eigenen Stil. Alles fügt sich zu einem höchst spannenden, unkonventionellen und dennoch harmonischen Ganzen. Auch optisch sind Weyringers Kreationen wahre Kunstwerke – überraschend, klar und voller Charakter.

„Wir vereinen die Kochkunst von Emanuel Weyringer mit der Idee von grenzenloser Heimat“, erzählt Martin Sönmezay vom Bio Restaurant Humboldt. „Auf den Teller kommt vor allem die Natur der heimischen Weiden und Berge – getragen von der Hingabe unserer Bio-Landwirte.“

Die Produkte stammen unter anderem vom Biohof Achleitner, von WengAngusta und vom Weingut Jurt-schitsch. Regionale Schätze und Zutaten biologischen Ursprungs gehören zum Konzept der Humboldt: Das Restaurant in der Gstättengasse hat sich dem Ernährungskonzept Clean Eating verschrieben. Kreatives Küchenhandwerk trifft hier auf frische, vollwertige und unverarbeitete Lebensmittel – kompromisslos biologisch und konsequent regional.



Donnerstag, 12.3., 18.30 Uhr

BIO RESTAURANT HUMBOLDT

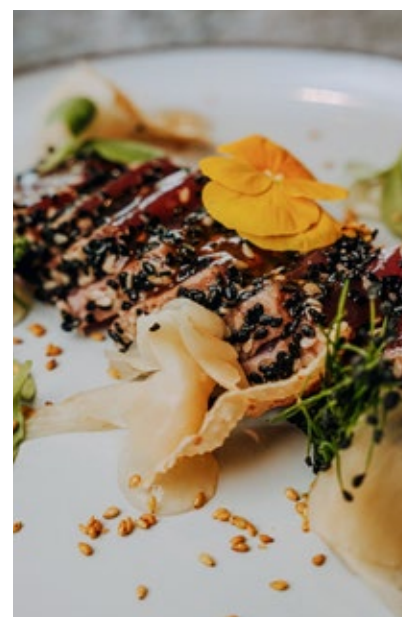
Gstättengasse 4
+43 662 84 31 71
www.humboldtstueb. n. at
info@humboldtstueb. n. at

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag 10.30 – 23 Uhr
Freitag 10.30 – 0 Uhr
Samstag – Sonntag 10 – 0 Uhr

INFO & ANMELDUNG

Preis pro Person: 120 €
(inkl. Welcome Drink; Weinbegleitung
30 €, alkoholfreie Begleitung 25 €)
Um Reservierung per E-Mail an
info@humboldtstueb. n. at wird gebeten.



Steinterrasse inspired by Senns FUSION CUISINE AUF SALZBURGER ART

Von oben betrachtet relativieren sich viele Dinge ganz von selbst. Die Leichtigkeit des Seins lässt sich wunderbar auf der Steinterrasse genießen, wenn der Blick über die abendlich erleuchtete Altstadt schweift. Wenn die fast grenzenlose Aussicht sich mit einem kreativen und überraschenden Essen kombinieren lässt, umso besser.

Die Steinterrasse Rooftop Bar & Restaurant lädt an zwei Abenden zu einer kulinarischen Reise in Form eines 3-Gänge-Menüs ein. Ausgangspunkt ist die österreichische Tradition, die in Verbindung mit internationalen Einflüssen und Aromen unkonventionelle Gerichte hervorbringt. „Wir wollen zeigen, wie weit Kulinarik gehen kann, ohne ihre Wurzeln zu verlieren“, so Küchenchef Juan Peña Navarro. „Die Gerichte sollen neugierig machen und überraschen.“

Der 12. März startet mediterran-asiatisch mit einer Zucchini-Hummus-Rolle, bevor als zweiter Gang geschmorte Ochsenbackerl mit Kokos-Ingwer-Polenta, Pak Choi und Shiitake auf den Tisch kommen. Spätestens bei der Nachspeise kommen Urlaubsgefühle auf, wenn Tahiti-Vanille im Rahmen einer Crème Brûlée auf Safran und Sesam trifft. Auch der 19. März steht ganz im Zeichen von österreichisch-internationaler Fusion. Im ersten Gang erhält ein klassisches Beef Tartare einen würzigen Twist mit Chimichurri und Räucher-Mayonnaise. Danach folgt Korean BBQ Black Cod Fish mit Kartoffelgröstl, Speck und Sellerie-Apfelsalat. Zum Abschluss werden Topfen-Marillenknödel neu interpretiert – mit Kardamom Garam Masala und Spicy Marillen Chutney. Die Wahl zwischen beiden Menüs fällt schwer, und das ist wohl pure Absicht.

Donnerstag, 12./19.3., ab 18 Uhr

STEINTERRASSE INSPIRED BY SENNS

Giselakai 3–5
T +43 662 877 277
rooftop@steinterrasse. com
www.steinterrasse. com

INFO & ANMELDUNG

Preis: 69 € pro Person
(3-Gänge-Menü; exkl. Amuse-Bouche und Aperitif)
Um Reservierung per E-Mail wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag – Samstag: 7–1 Uhr
Sonntag – Donnerstag: 7–0 Uhr



© David Schreyer

Saint Charles Store NORDISCHE INSPIRATIONEN

Es duftet nach Kräutern im Saint Charles Store Salzburg. Seit vier Jahren verwöhnt der Store seine Kundinnen und Kunden mit Naturkosmetik, natürlichen Aromen und Heilpflanzen. Für die Herstellung werden vor allem regionale Zutaten verwendet.

Am 12. März lädt der Saint Charles Store Salzburg zu einer Sinnesreise in den Norden ein.

„Wir verbinden klare, kühle Duftwelten wie Wacholder, Fichte oder Pfefferminze mit wärmenden Kräutern, Tees und hyggeliger Atmosphäre“, verrät Storeleiterin Nina Salchegger. So soll eine inspirierende Begegnung zwischen nordischer Frische und alpiner Kräutertradition stattfinden.

Fichte und Wacholder fühlen sich insbesondere in kühleren Gegenden wohl. Die Pfefferminze entstand eher zufällig als Kreuzung älterer Minze-Arten im 18. Jahrhundert in England. Die angenehm belebenden Düfte wecken die Sinne nach dem langen Winter und machen Lust auf den kommenden Frühling.

Für das Food-Konzept des Abends sorgt das Team vom nyt. Das sympathische Bistro hat vor fünf Jahren in der Sigmund-Haffner-Gasse eröffnet. Hier lässt es sich prima frühstücken und französische Snacks genießen: Crostini, Pains grillés oder den vermutlich besten Croque Monsieur der Stadt. Der Name nyt passt übrigens zum Thema: Er kommt aus dem Finnischen und heißt übersetzt „jetzt“.



© Andreas Kolarik

Donnerstag, 12. 3., 18.30 Uhr

SAINT CHARLES STORE

Universitätsplatz 5
T: +43 676 350 51 44
store.salzburg@saint-charles.eu
www.saint-charles.eu/pages/salzburg

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag: 10 – 18 Uhr
Samstag: 9 – 17 Uhr

INFO&ANMELDUNG

Preis: 18 € pro Person
Das Platzangebot ist begrenzt.
Eine Anmeldung per E-Mail an store.salzburg@saint-charles.eu ist erforderlich.



© Shutterstock

Vinothek de Gustibus ÜBER DIE GRÜNE GRENZE

GASTGEBER: KARL-HEINZ ROBITSCHKO

Wer sich in Österreich auf die Suche nach gutem Wein macht, landet schnell im Grenzgebiet: Beim Radeln entlang der Südsteirische Weinstraße stößt man immer wieder an die slowenische Grenze. Was auf der einen Seite Steiermark heißt, heißt auf der anderen Štajerska. Vom niederösterreichischen Retz ist es nur ein Katzensprung ins süd-mährische Znojmo/Znaim – berühmt für feine Gewürzgurken und guten Wein. Beim Genuss eines burgenländischen Rotweins in Eisenberg fällt der Blick ins benachbarte Ungarn. Es stellt sich unmittelbar die Frage: Ob die Trauben jenseits der Grenze anders schmecken als diesseits?

Wo einst Grenzposten zur strengen Bewachung der Staatsgrenzen abgestellt waren, ist heute ein formloses Kommen und Gehen möglich – inklusive grenzüberschreitender Erfahrungen, Einkäufe und Genussstouren. Zum Glück müssen Sie gar nicht so weit reisen, um den Geschmacksvergleich anzutreten. Die Vinothek de Gustibus bringt „komparativ korrespondierende Köstlichkeiten ins Glas“, so Inhaber Karl-Heinz Robitschko: „Sauvignon Blanc von dort und da, Blaufränkisch von hüben und drüben, edelsüßer Prädikatswein von drent und herent.“

Details zu den Ähnlichkeiten und Unterschieden der Weine aus den Grenzgebieten erklärt kompetent Weinfreundin und Sommelière Alexandra Schmidt. Auch für die kulinarische Unterlage ist gesorgt. Serviert werden regionale Schmankerln aus der Steiermark, Niederösterreich und dem Burgenland.

**Freitag und Samstag,
13./14. 3., 18 Uhr**

VINOTHEK DE GUSTIBUS

Bergstraße 14
T +43 662 276 151
vinothek@degustibus.at
www.degustibus.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 79 € pro Person
(inkl. sprudelnder Aperitif,
Verkostung, Schmankerln)
Um Anmeldung per E-Mail
wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag: 11 – 20 Uhr

DomQuartier Salzburg EXKURSION ZU DEN FÜRSTERZBISCHÖFEN

Die Salzburger Fürsterzbischöfe waren bekannt für ihre prunkvollen Bankette. Dabei wurden schon zur damaligen Zeit Grenzen überschritten: Die Nahrungsmittel wurden nicht selten aus fernen Ländern importiert. Kiwi, Ananas oder „indianische Hühner“ mit Krebsen kamen auf den Tisch. Dazu wurden Wein und milchsauer vergorenes Bier genossen.

Essen war bei Hof nicht nur eine Notwendigkeit, sondern ein prächtiger Augenschmaus. Die herrlichen Speisen und die reich dekorierten Tafeln wurden auf einer Vielzahl von Gemälden für die Nachwelt festgehalten.

Auch Wolfgang Amadé Mozart ging in den prunkvollen Räumlichkeiten der Residenz ein und aus. Bereits als Knabe gab er seine ersten Konzerte am Hof des Fürsterzbischofs. Nicht zuletzt das leichtfüßige Überschreiten musikalischer Grenzen verhalf dem Salzburger Wunderkind zu Weltruhm.

Das DomQuartier lädt im Rahmen von eat&meet zu einem kulturellen Dreiklang ein – mit Kunst, Musik und Kulinarik. Zum Auftakt ermöglicht eine Führung Einblicke in den kulinarischen Lebensalltag am Hof der Salzburger Fürsterzbischöfe.

Im Anschluss geben Mitglieder des Residenz-Ensembles eine kammermusikalische Kostprobe, bevor die Gäste zu Umtrunk und Fingerfood gebeten werden. Wer möchte, kann unmittelbar danach noch das Konzert „Date with Mozart“ genießen, für das separate Tickets zu erwerben sind.

**Samstag, 14.3. und
Sonntag, 15.3., 14.30–16 Uhr**

DOMQUARTIER SALZBURG

Residenzplatz 1
T +43 662 8042 21 09
anmeldung@domquartier.at
www.domquartier.at

INFO & ANMELDUNG

Treffpunkt: 2. OG, Eingang
Prunkräume
Preis: Eintritt 12 € + Führung
9 € pro Person (inkl. Finger-
food und Umtrunk)
Anmeldung und
Ticketkauf online unter
www.domquartier.at/eat-meet

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Montag:
10 – 17 Uhr



Jan Davidsz. de Heem, Frühstück mit
Champagnerglas und Pfeife



Konferenzzimmer, Prunkräume der Residenz



Rottmayr, Göttermahl (Thronsaal,
Deckengemälde, Detail)

Hotel & Restaurant Goldener Hirsch 9 KÖCHE – 9 LÄNDER

Die besten Partys finden in der Küche statt – und die Kitchen Partys im Goldenen Hirschen sind von der besonderen Sorte. Sie dürfen sich auf viel Kreativität und Kulinarik freuen. Denn das internationale Küchenteam des Hotels Goldener Hirsch interpretiert Lieblingsgerichte aus seinen Heimatländern neu.

Neun Köche treten mit neun verschiedenen Gerichten an: von Sri Lanka bis Österreich, von Italien bis Peru. Jeder Koch bringt ein Stück seiner Kultur auf den Teller und erzählt damit eine ganz persönliche Geschichte. Freuen Sie sich auf authentische Aromen, innovative Techniken und eine Atmosphäre, die Vielfalt feiert.

Die neun Gerichte haben es in sich, denn Grenzen werden auch innerhalb des Tellerrands lustvoll überschritten. Thunfisch trifft auf Mango-Chili-Chutney, Tafelspitz auf Empanada, Matjes auf Tacos. Weitere Highlights sind peruanisches Sushi, getrüffelte Currywurst oder – zum süßen Abschluss – französisches Choux au Craquelin mit Himbeeren, Matcha und Yuzu.

Im Zentrum des Abends steht die Küche – aber dort hört der Genuss noch lange nicht auf: Auch in der Bar und in den Restaurants erwarten Sie kreative Speisestationen und erlesene Getränke.

Die Geschichte des Hotels und Restaurants Goldener Hirsch geht bis auf das Jahr 1407 zurück. Wo sich heute das liebevoll im Landhausstil eingerichtete Restaurant befindet, hatte früher ein Hufschmied seine Werkstatt. 1857 wurde das Restaurant eröffnet, das seit vielen Jahren zu den bekanntesten Salzburger Gastronomiebetrieben zählt und Gäste aus aller Welt anzieht.



Samstag, 14. und 21.3., 18 Uhr

HOTEL & RESTAURANT GOLDENER HIRSCH

Getreidegasse 37
T +43 662 808 48 84
events.goldenerhirsch@
luxurycollection.com
www.restaurantgoldenerhirsch.at
www.goldenerhirsch.com

INFO & ANMELDUNG

Preis: 105 € pro Person
(Fingerfood inkl. Getränke)
Tickets sind online
erhältlich unter





© MA MAKERS* KG

MA MAKERS*

SLAWISCHE SPEZIALITÄTEN

Das MA MAKERS* im Kaiviertel hat sich als Hot Spot für Junge und Junggebliebene etabliert. Mit dem Konzept, das Café, Bäckerei und Frühstückslokal verbindet, treffen die Betreiberinnen den Geschmack ihrer Fans. Der Fokus liegt auf selbstgemachten, saisonalen Angeboten, und die wechseln immer wieder mal. Das heißt, wenn man einmal dort gewesen ist, kann man ruhig wiederkommen und etwas anderes probieren.

An einem Abend im März präsentieren die Inhaberinnen Marina und Anastasia slawische Spezialitäten. Dass die Wahl auf osteuropäische Gerichte fällt, ist kein Zufall.

„Anastasia kommt aus der Ukraine, und wir haben auch im Team einige Leute aus Tschechien oder Belarus“, erklärt Marina. „Deshalb fühlt sich ein slawisches Food Konzept sehr stimmig für uns an.“

Dabei werden Speisen aus der slawischen Küche modern interpretiert, polnische Pierogi (Teigtaschen) zum Beispiel. Rote Beete spielt in der ukrainischen Küche eine wichtige Rolle, vor allem in Form von Borschtsch. Bei den MA MAKERS* wird die Rote Beete als Carpaccio zubereitet. Zum süßen Abschluss gibt es Napoleon Torte

mit Kirschen, eine im wahrsten Sinne des Wortes vielschichtige Süßspeise. Für die Torte, die in der Ukraine als Festtagstorte gilt, werden mehrere Lagen Blätterteig mit Buttercreme aufeinander geschichtet. Jede der Speisen hat eine lange Tradition und ist tief in der kulturellen DNA der Herkunftsländer verankert.

Die Gäste werden an einer Tafel Platz nehmen, die im schlicht und stilvoll eingerichteten MA MAKERS* Café aufgebaut wird. Einem gemütlichen und genussvollen Abend steht also nichts im Weg.

Montag, 16.3., ab 18 Uhr

MA MAKERS*

Kaigasse 26
T +43 681 10841968
info@mamakers.at
@mamakerscafe

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Montag: 9 – 18 Uhr

INFO & ANMELDUNG

Begrenzte Plätze. Um Anmeldung wird gebeten.



© Helena Kalleitner



© Herbert Rohrer

JOJA

DIVERSITY IM KÜCHENTEAM

Die Sache mit dem Tellerrand hat im JOJA eine ganz eigene Geschichte. Da das Essen im Sharing-Stil serviert wird, geht es gar nicht so sehr darum, wer was auf dem Teller liegen hat. Alle am Tisch greifen zu. Das setzt ein gewisses Vertrauen und den Wunsch nach Nähe voraus. Die übliche Distanz wird somit aufgehoben. Gegessen wird nicht nur, was man mag, sondern auch mit wem man mag.

Für eat&meet hebt das JOJA auch hinter den Kulissen die Grenzen auf. Neben dem Küchenteam sind an zwei Abenden die Klientinnen und Klienten der Lebenshilfe Salzburg am Werk. Gemeinsam kochen und servieren sie ein 4-Gänge-Menü.

Wer dem Insta-Account von JOJA folgt, weiß, dass die Zutaten und die Zubereitung eine genauso wichtige Rolle spielen wie die Ästhetik. Die Kombination internationaler und heimischer Einflüsse führt dabei zu überraschenden Kreationen.

Dabei ist das Konzept alles andere als abgehoben. „Geteilter Genuss ist doppelter Genuss“ – so das JOJA-Team. „Fremde werden zu Freunden, Freunde werden zu Familie.“

Dass nicht nur das gemeinsame Essen, sondern auch das gemeinsame Kochen doppelte Freude macht, spiegelt die Idee für die Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe wider: „Der Abend wird ganz locker und unkompliziert“, erzählt Josef Hauser. Alles andere wäre auch untypisch für das JOJA.

**Dienstag und Mittwoch,
17./18.3., 17.30 Uhr**

JOJA

Franz-Josef-Kai 11
T +43 676 755 41 60
office@joja.at
www.joja.at

INFO & ANMELDUNG

Preis: 55 € pro Person
Um Anmeldung wird gebeten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Samstag:
17.30 – 24 Uhr



© Stürzenbaum



220GRAD Nonntal/220GRAD Rupertinum GRENZGÄNGERINNEN

GASTGEBER: FAM. MACHEINER
Im 220GRAD wird ein Menü serviert – jenseits des Tellerrands, wo gar keine Teller mehr existieren. Es besteht aus Kaffee, Kulinarik, Kunst und (Un-)kultur.

Das 220GRAD Team lädt dazu vier Künstler:innen ein, die sich mit Grenzgängen bestens auskennen. Die Schauspielerin Isabel Karajan ist international erfolgreich. Sie spielt in Frankreich genauso wie an namhaften Schauspiel- und Opernhäusern im deutschsprachigen Raum. Der Fokus der zwei Tänzerinnen, Farah Deen und Olivia Mitterhuemer, liegt auf Hip Hop und House. Mit ihrem Festival Flavourama, das längst außerhalb von Österreich bekannt ist, bringen sie internationale Performerinnen nach Salzburg. Der Pianist Florian Reider ist im Jazz genauso zu Hause wie in der Klassik. Er bezeichnet das „grenzenlose Musizieren“ als seine oberste Prämisse.

Die drei Frauen sind in Salzburg verwurzelt – und das verbindet sie auch mit der Familie Macheiner, die hinter 220GRAD steht. Katharina Macheiner erzählt: „Die Auswahl der Künstlerinnen passierte recht intuitiv. Wir kennen sie schon länger, weil sie Stammgäste bei uns sind. Wie bei uns liegen ihre Wurzeln in Salzburg. Gleichzeitig tragen wir viel von dem, was wir tun, über die Grenzen von Salzburg hinaus – und bringen von anderen Orten wieder Inspirationen mit in die Stadt zurück.“

Damit der Kunstgenuss nicht mit leerem Magen stattfindet, kocht das 220GRAD Team an beiden Abenden ein jeweils etwas anderes Menü.

Dienstag, 17.3., Start 19.30 Uhr
(Einlass ab 19 Uhr, Doors closed 19.15)

220GRAD NONNTAL
Nonntaler Hauptstraße 9a
T +43 664 88169690
reservierung@220grad.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag-Samstag: 9 – 18 Uhr

Donnerstag, 24.3., Start 19.30 Uhr
(Einlass ab 19 Uhr, Doors closed 19.15)

220GRAD RUPERTINUM
Wiener-Philharmoniker-Gasse 9
T +43 664 357 35 33
reservierung@220grad.com

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag-Sonntag: 9 – 18 Uhr

INFO & ANMELDUNG
Preis pro Person: 49 € p. P.
Vorverkauf ausschließlich via
220grad.com

Würstelstand am Alten Markt (Familie Bankhammer) BOSNA AUF JAPANISCH

„Kreativ“ und „Fusion“ sind keine Fremdwörter bei einem Festival mit dem Motto GRENZEN LOS. Dass aber das Ur-Salzburger Streetfood Bosna (über die Herkunftsgeschichte diskutieren wir ausnahmsweise nicht) seine Fühler nach Japan ausstreckt, ist schon etwas Besonderes. Die japanische Landesküche fasziniert nicht nur mit ästhetisch ansprechenden Speisen, sondern auch mit besonderen Aromen und ungewohnten Geschmacksnuancen. Eine perfekte Kombination mit der Bratwurst, die üblicherweise mit Zwiebeln, Curry und Petersilie gewürzt ins Weißbrot kommt.

Walter Bankhammer, seines Zeichens Metzgermeister, versorgt seine Gäste im Wirtshaus Metzgersteig mit allerlei deftiger Hausmannskost – von Stelzen über Gulasch bis hin zu Weißwürsten und Tafelspitz vom Ochsen. Im Stehhausschank am Alten Markt 1 bekommt man hingegen hausgemachte Pizza, Brötchen, Aufstriche oder Semmeln mit Schweinsstelzen auf die Hand. Daher ist es fast schon konsequent, dass sich der eingefleischte Wirt mal der Bosna widmet.

„Wir probieren die Bosna mit asiatischen Gewürzen, Yuzu-Mayo und Frühlingszwiebeln“, erklärt Bankhammer. „Der Geschmack ist pikant und leicht zitrusartig durch die Yuzu. Koriander und Frühlingszwiebeln sorgen für die Frische.“

Zum Einsatz kommt für die sogenannte Shichimi Bosna eine marinierte Bratwurst aus regionaler Erzeugung. Verfeinert wird sie mit einer japanischen Gewürzmischung namens Shichimi Togarashi, die aus roten Chilischoten und weiteren Zutaten besteht.

Viel Zeit bleibt Bosna Fans nicht, die japanisch-österreichische Kultbosna zu probieren – es gibt sie von 19. bis 23. März beim Würstelstand Bankhammer am Alten Markt 3.

Donnerstag bis Montag,
19. bis 23.3.

**WÜRSTELSTAND AM
ALTEN MARKT (FAMILIE
BANKHAMMER)**

Alter Markt 3
T +43 662 26 53 82
office@metzgersteig.at
www.metzgersteig.at

INFO & ANMELDUNG
Preis: 8,10 €

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Sonntag:
11 – 23.30 Uhr





Marktführung mit Andreas Gfrerer GRENZENLOSE SCHRANNE

Seit 1906 werden (meistens) jeden Donnerstag die Buden und Marktstände auf dem Platz rund um die Andräkirche aufgebaut. Wenn Schranne ist, kommen nicht nur die Salzburgerinnen und Salzburger zum Einkaufen, sondern auch Menschen aus den umliegenden Gemeinden. Der Markt ist ein Treffpunkt und ein wöchentliches Ereignis, das untrennbar mit der Stadt verbunden ist. Genauso spannend wie die zwischenmenschlichen Begegnungen auf der Schranne sind Begegnungen mit weniger bekannten Nahrungsmitteln.

Lokale Exoten, kürzlich Zugezogene und assimilierte Fremde: In den Steigen und Kisten auf der Schranne geben sie sich – oft im Verborgenen – ein Stelldichein. Wie Sie Genuss jenseits des Gewohnten finden und die autochthonen Bewohner Ihres Speisenplans mit Impulsen von außen neu aufladen, erfahren Sie in diesem spannenden Rundgang.

Andreas Gfrerer kennt die Schranne bestens. Der Hotelier ist seit 28 Jahren Eigentümer der Blauen Gans. Unter seiner Leitung verwandelte sich das traditionsreiche Hotel in ein modernes Arthotel, das für seine Integration zeitgenössischer Kunst bekannt ist. Für ihn sind Märkte „eine ideale Mischung von Sinnlichkeit, Alltagskultur und Tratsch.“

Mit den Teilnehmenden der Schranneführung macht sich Gfrerer auf die Suche nach ungewöhnlichen und spannenden Lebensmitteln und erklärt, wie daraus großartige Gerichte werden können.

Donnerstag, 19.3., 10 Uhr

**ANDREAS GFRERER |
BLAUE GANS**

Getreidegasse 41 – 43
T +43 662 842 49 10
events@blaugans.at
www.blauegans.at

INFO & ANMELDUNG

Die Veranstaltung ist kostenfrei.
Treffpunkt:
Pavillon Panorama Tours
Um Anmeldung unter
office@salzburg-altstadt.at wird
gebeten.



Blaue Gans

GÄNSEHAUT-SALON

GAST: LEO FELLINGER

Leo Fellinger ist in Salzburg kein Unbekannter, gerade deshalb, weil er gerne die Grenzen verschiebt: Zuletzt als „Chief Creative Officer“ eines in Salzburg ansässigen Automobilkonzerns war der Fotograf aus Leidenschaft für geballte Ladungen von Innovation und Kreativität zuständig. Auch die Erlebnisplattform „MOONCITY“ in Schallmoos geht auf seine Initiative zurück.

Apropos Initiative: mit dem „Emailwerk“ gründete Fellinger eine Erweiterung seiner Aufgaben in den Bereich des Kulturschaffens. Allerdings, für einen wie ihn gibt es zwischen Wirtschaft und Kultur genauso wenig Grenzen wie bei seinen Reisen, die er oft und gerne u.a. ins nahegelegene Italien unternimmt und bei denen er nebenbei im Rahmen seines Blogs „lovelectric.at“ den Menschen nahebringt, wie großartig Elektromobilität (und auch Kulinarik) sein kann.

Bei einem Tischgespräch mit Andreas Gfrerer spricht Leo Fellinger über das Wirken an der Schnittstelle von Wirtschaft und Kultur, über (Welt-) Reichweite und über das Überschreiten von Grenzen.

Menü

Sauerteigbrot –
Schinken aus Sauris –
Kapern – Kräuterbutter –
Sauer eingelegtes
Gemüse

...
Bergforellenfilet „In Saor“
Schalotten-Essigsud
Pinienkerne | Rosinen

...
Schwarzer Risotto
Moscardini | Salzzitrone

...
Rosa gebratene
Entenbrust
Cremige Polenta
Artischocken Jus
mit Americano-
Traubenbalsam

...
TiraMiSu
Mokka-Eis | Salz
„Il Nostro“ Olivenöl

**Donnerstag, 19.3.,
18.30 Uhr**

BLAUE GANS

Getreidegasse 41 – 43
T +43 662 842 49 10
events@blaugans.at
www.blauegans.at

INFO & ANMELDUNG

Tischgespräch und
5-Gänge-Menü: 95 €
(inkl. 1 Glas Prosecco);
Anmeldung unter:
www.blauegans.at/
tisch-reservieren/





Gin Workshop bei vomFASS BOTANICALS OHNE GRENZEN

Gin Tonic, Negroni, Martini Dry ... Gin ist aus der Bar-kultur nicht wegzudenken. Weniger bekannt ist, dass die Spirituose bereits im 17. Jahrhundert in Holland in der Medizin verwendet wurde. Das lag wohl an der reinigenden und entschlackenden Wirkung der Wacholderbeere.

Im England des 18. Jahrhundert löste der Gin mit dem „Gin Craze“ ein regelrechtes Trinkfieber aus. 200 Jahre später ließ sich Winston Churchill zu seiner legendären Aussage hinreißen: „Der Gin Tonic hat mehr Engländern Leben und Verstand gerettet als alle Ärzte des Empire.“

Im Gin Workshop zeigt Spirituosen-Sommelier Sascha Ecker, wie Sie selbst einen Gin ansetzen können. Dazu warten Fingerfood und kleine Köstlichkeiten auf die Gäste – und eine Probe des Gins zum Mitnehmen.

Gin gibt es in unzähligen Geschmacksrichtungen und Varianten. Die Liste an Botanicals, mit denen der Gin angesetzt werden kann, umfasst Zitrusfrüchte, Kräuter, Beeren, Nüsse, aber auch ausgefallene Lebensmittel wie Gurken, Algen oder Kakaobohnen.

Die Botanicals, mit denen im Workshop gearbeitet wird, erfreuen nicht nur die Geschmacksnerven in Mund und Nase, sondern auch das Auge.

Die Workshops und Verkostungen sind immer wieder ein Erlebnis. Bei allem Spaß und Genuss darf die Bildung nicht zu kurz kommen: Interessante Informationen von Sascha rund um die kultige Wacholder-Spirituose gehören deshalb zum Workshop dazu.

Donnerstag, 19.3., 19 Uhr

VOMFASS

Linzer Gasse 68
+43 662 873 276 11
salzburg@vomfass.eu
www.vomfass.at/salzburg

INFO & ANMELDUNG

Preis: 69 € pro Person
Verkostung von ca. 6 Gin,
Herstellung eines eigenen Gins
(Private Gin), eine Flasche für
jeden zum Mitnehmen, reich-
haltiges Buffet.
Reservierungen werden gerne
telefonisch oder im Geschäft
entgegengenommen. Nach
Zahlungseingang ist die
Teilnahme fixiert.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag 10 – 18 Uhr



Freitag, 20.3., 13.30 Uhr

KAFFEEOTHEK

Getreidegasse 3
+43 7242 350 199
www.kaffeeothek.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag: 9.30 – 18 Uhr
Samstag: 9 – 17 Uhr

ZUCKERLWERKSTATT

Wiener-Philharmoniker-
Gasse 3
T +43 662 840 505
www.zuckerlwerkstatt.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag: 10 – 18 Uhr
Samstag: 9 – 17 Uhr

INFO & ANMELDUNG

Preis pro Person: 22,00 €
(Espresso-Workshop und
Show-Produktion)
Anmeldung:
natalie@zuckerlwerkstatt.at



Zuckerlwerkstatt & Kaffeeothek KAFFEE & ZUCKER(L)

Das Sortiment der Zuckerlwerkstatt ist bunt: weiche Gelees, knusprige Motivzuckerl, Riesenlutscher und samtige Seidenzuckerl. Auch die neueste Kreation der Zuckerlmanufaktur wird die Herzen der Zuckerlfans höherschlagen lassen: Kaffeekekarnellen. Die Kekarnellen werden im Rahmen von eat&meet erstmals präsentiert.

Der Kaffee für die Kekarnellen stammt aus der Kaffeeothek, die so eine Art Vintothek für Kaffee Liebhaberinnen ist. Mit über 80 Röstungen im Sortiment, bei denen genau auf die Herkunft der Bohnen geachtet wird, stehen Vielfalt und Qualität an oberster Stelle.

„Wenn wir Espresso zubereiten, machen wir immer einen doppelten, denn der ist geschmacklich um ein Vielfaches besser“, erklärt Nathanael von der Kaffeeothek. „Wenn ein Espresso ausgeschenkt wird, sammeln wir den zweiten und verwenden ihn weiter. Für die Kaffeekekarnellen fokussieren wir uns auf einen Kaffee aus einer bestimmten Region.“

Hochwertige Zutaten und Nachhaltigkeit sind auch Zuckerlmacherin Natalie wichtig. „Wir kombinieren ein frisches mit einem wiederverwerteten Produkt“, erklärt sie. Was außer Kaffee noch in die Kekarnellen hineinkommt, verrät sie aber nicht. Am Zuckerlmachen begeistert sie, dass sie immer wieder Neues ausprobieren kann: „Man lernt nie aus.“

Wer tiefer in die Kunst des Kaffeekochens und des Zuckerlmachens eintauchen möchte, hat am 20. März dazu Gelegenheit. Beim Kaffee-Workshop in der Kaffeeothek wird wertvolles Wissen vermittelt: über die Bohnen, die Röstungen und die richtige Art, einen Espresso zuzubereiten. Weiter geht es in der Zuckerlwerkstatt, wo Natalie und ihr Team zeigen, wie die Zuckerl hergestellt werden. Naschen ist ausdrücklich erlaubt.



© Shutterstock

Kochkurs bei Edelweiss Cooking AB IN DEN SÜDEN

Wer denkt im März nicht schon an den nächsten Sommerurlaub? Wäre es nicht schön, genau jetzt in einer griechischen Taverne zu sitzen oder in einer spanischen Tapas-Bar und kleine Köstlichkeiten zu genießen, während die Sonne im Meer versinkt? Zum Träumen vom Sommerurlaub ist es nie zu früh.

Glücklicherweise haben Sie gleich vor Ort in Salzburg die Chance, an einem Abend kulinarisch nach Griechenland und Spanien zu reisen. Und noch dazu dürfen Sie selbst Hand anlegen: Beim Kochkurs in der Edelweiss Cooking School geht's am 20. März mediterran zu.

Das Menü, das die Teilnehmenden zubereiten und natürlich anschließend verspeisen, ist ein Reigen an Köstlichkeiten: Ajo Blanco, Jamón Serrano mit Dörripflaumen, Sardinen mit Orangensalat, Fava mit Oktopus, Chorizo mit Melanzani, Ziegenkäse in Weiblästern, Baklava und vieles mehr. Dazu werden Cocktails gemixt, geschüttelt und gerührt.

Was in Spanien die Tapas sind, sind in Italien die Antipasti und in Griechenland die Mezedes: verschiedene Speisen oder Vorspeisen, auf kleinen Tellern serviert. Der Vorteil daran: Man kann viele verschiedene Geschmacksrichtungen und oft ungewohnte Kombinationen ausprobieren. Auf den Tisch kommen kulinarische Spezialitäten aus dem jeweiligen Land, oft hergestellt von regionalen Produzenten. Dabei gibt es verschieden verarbeitete Speisen: von frischem Gemüse und Obst über Geräuchertes oder Gedörrtes, Gekochtes oder Gebratenes, Eingelegtes, bis hin zu Milchprodukten, Fleisch und Fisch. Der Abend ist also nicht nur zum Genießen gedacht, sondern auch dafür, die Grenzen der eigenen Kochkünste zu überwinden und Neuland zu betreten.

Freitag, 20.3., 17.30–20.30 Uhr

EDELWEISS COOKING SCHOOL

Ursulinenplatz 9
T +43 650 461 61 42
office@edelweiss-cooking.com
www.edelweiss-cooking.com

INFO & ANMELDUNG

Preis pro Person:
110 € (inkl. 4 Cocktails)
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Tickets sind online über die
Website erhältlich



© Balboa

Freitag, 20.3., 19.00 Uhr

BALBOA COCKTAILS CUISINE CLUB

Gstättengasse 7
T +43 660 777 04 01
info@club-balboa.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag: 19–1 Uhr
Freitag, Samstag: 19–4 Uhr

INFO & ANMELDUNG

Preis pro Person:
80 € (inkl. Welcome Drink)
Um Anmeldung wird gebeten,
entweder telefonisch
unter 0662 843 171
oder per Whatsapp



BALBOA Cocktails Cuisine Club DER RUF DER DISKOKUGEL

Essen und tanzen geht beides nahezu gleichzeitig. Oder zumindest am selben Ort. Im Club Balboa verschmelzen Kulinarik, Musik und Begegnung zu einem Erlebnis voller Lebensfreude. Unter dem Motto „Eat. Dance. Meet.“ lädt das Team zu einem genussvollen und geselligen Abend ein.

Das Menü ist international, grenzenlos und bewusst: Asien, Mittelmeer, Levante und Lateinamerika treffen auf regionale Zutaten aus Österreich. „Bekannte Geschmäcker werden überraschend kombiniert, Texturen spielen mit Sinnlichkeit“, so das Balboa-Team.

Fingerfood und Bowls sind genauso von internationalen Einflüssen inspiriert wie die Musik. Der Sound des Abends ist eine vibrierende Melange aus Disco, Afro, Global Beats und House. So verschmelzen nicht nur Klänge und Geschmäcker, sondern auch zwischenmenschliche Grenzen.

„Man kommt miteinander ins Gespräch – über Geschmack, Musik, Reisen, Ideen“, so Geschäftsführer Martin Sönmezay. „Es gibt kein Fine Dining und keinen Clubzwang, sondern Raum für Austausch, Leichtigkeit und Inspiration.“

Der Flow aus der Küche bringt spannende Fusion-Gerichte und Streetfood hervor: eine österreichisch-lateinamerikanische „Alpine Ceviche“ etwa oder levantinisches Labneh mit steirischem Kürbiskernöl.

Natural Wine Dealers und Papipane zu Gast im DomQuartier Salzburg NATURWEINE VON DEN NACHBARN

GASTGEBER: ALTSTADTVERBAND SALZBURG

Wer gerne Wein trinkt, kennt bald die üblichen Weißen und Roten aus Österreich, Italien & Co. Aber wie sieht's mit naturtrübem Pét Nat oder Orangewein aus? Und welche Tropfen aus unseren Nachbarländern sind eine Entdeckung wert?

Rafael und Nina Peil, die sich mit ihrem Online-Shop naturalwinedealers.com einen florierenden Handel aufgebaut haben, präsentieren im Dom-Quartier Naturweine aus Österreichs Nachbarländern. Die Weine beziehen sie von kleinen Produzenten, die ihre Trauben biologisch oder biodynamisch anbauen. Diese werden von Hand geerntet und so natürlich wie möglich verarbeitet.

Nachdem sich Rafael und Nina in London bei der Arbeit im Four Seasons kennengelernt hatten, betrieben sie die Naturweinbar Enoteca Settemila in der Bergstraße. Seit 2017 haben sie sich auf den Onlinehandel mit Naturweinen konzentriert. Mit ihren Weinen versorgen sie einige hochkarätige Gastronomiebetriebe. Außerdem veranstalten sie gerne Pop-ups, um die Naturweine zu verkosten.

So auch am 21. März im DomQuartier. Bei hoffentlich frühlingshaftem Wetter wird die Naturweinbar im Innenhof neben dem Herkulesbrunnen aufgebaut. Für Fans von Naturweinen und allen, die es noch werden wollen, die Gelegenheit, das eine oder andere Gläschen bei stimmungsvoller Musik zu genießen.

„Wir bieten Naturweine ohne Chichi“, sind sich die beiden einig. Ihre Mission: „Wir wollen Wein das elitäre Image nehmen und für alle zugänglich machen.“

Die Brotbäcker von Papipane aus der Bergstraße sorgen für bissfestes Fingerfood.



© naturalwinedealers

Samstag, 21.3., 12–18 Uhr

NATURAL WINE DEALERS

Steinbruchstraße 3

T +43 6601855881

info@naturalwinedealers.com

www.naturalwinedealers.com

DOMQUARTIER SALZBURG

Residenzplatz 1



© naturalwinedealers



© Papipane

Trumer Privatbrauerei

SALZBURG MEETS EUROPEAN BEER STARS

Privatbrauer Josef „Seppi“ Sigl nimmt Sie mit auf eine bierige Verkostungsreise durch die Salzburger Altstadt. An 5 Stationen werden Bierspezialitäten europäischer Brauereien verkostet, die beim „European Beer Star“, dem renommiertesten europäischen Bierwettbewerb, prämiert wurden.

Von Obertrum nach Italien, von Pils bis Stout – die Vielfalt europäischer Bierstile ist grenzenlos und einzigartig. Bei einem bierigen Altstadt-Spaziergang lädt Seppi Sigl gemeinsam mit einem Biersommelier der Trumer Privatbrauerei zum Einkehrschwung in 5 Lokale ein, bei denen neben der Verkostung viel Wissenswertes zu den einzelnen Bierstilen, den Brauereien und europäischer Bierkultur erzählt wird. Dass die Trumer Privatbrauerei die prämierten European Beer Star-Biere nach Salzburg bringt, ist kein Zufall. Denn das Obertrumer Märzen hat im Jahr 2025 selbst Gold in der Kategorie Austrian Style Märzen geholt.

Eine genussvolle Tour mit viel Wissenswertem, Anekdoten und interessanten Einblicken in die europäische Bierkultur.

Zur Trumer Privatbrauerei: Seit 425 Jahren wird in Obertrum am See Bier gebraut. Die Trumer Privatbrauerei ist seit 1775 im Besitz der Familie Sigl und wird heute von Seppi Sigl in achter Generation geführt. Als unabhängige, inhabergeführte Privatbrauerei nimmt man sich hier die Freiheit, Bier nach eigenen Wertvorstellungen zu brauen – ganz ohne Kompromisse. Die ausschließliche Verwendung von Naturhopfen, das patentierte Verfahren der offenen Vergärung sowie eine besonders lange Reifezeit nach der Philosophie des Slow Brewing machen die Trumer Bierspezialitäten zu Spitzenvertretern ihrer Gattung.

Samstag, 21.3., 15 Uhr

INFO & ANMELDUNG

Die Tour startet um 15 Uhr im Wirtshaus Metzgersteig Bankhammer, Alter Markt 2 (Dauer ca. 3,5 Stunden.)

Preis: 25 € pro Person
Die Plätze sind begrenzt.

Anmeldung unter:
beer@trumer.at

**TRUMER
PRIVATBRAUEREI**

Brauhausgasse 2

Obertrum

T +43 6219 74 11 0

www.trumer.at



© Niko Zupanic

Hotel Sacher

FRÜHLINGSFEST IM HOTEL SACHER

Im Hotel Sacher gibt es einige Räume, die man mindestens einmal besucht haben sollte. Den fantastischen Wintergarten etwa, direkt an der Salzach gelegen und mit einem schönen Blick auf die abendliche Altstadt. Das denkmalgeschützte Hauben-Restaurant Zirbelzimmer mit seinem gemütlichen Charme und der original erhaltenen Holzvertäfelung aus dem Jahr 1866. Außerdem die elegante Sacher Bar, wo kraftvolle Rottöne, dunkle Akzente und gemütliches Lounge-Ambiente zum Cocktail-Trinken einladen.

Samstag, 21.3., 18.30 Uhr

HOTEL SACHER

Schwarzstraße 5-7
T +43 662 889 770
reservierung.salzburg@sacher.com
www.sacher.com

INFO & ANMELDUNG

Preis: 95 € pro Person
(Speisen, Aperitif und Wein)
Um Reservierung wird gebeten.

Wer sich alle drei an einem Abend anschauen möchte, besucht am besten das Frühlingsfest am 21. März im Rahmen von eat&meet. Wie schon in den vergangenen Jahren lädt das Hotel Sacher für diesen besonderen Anlass auch dieses Jahr wieder hochkarätige Gäste ein.

Aber es gibt auch eine Premiere, wie Executive Chef Michael Gahleitner verrät: „Es wird kein gesetztes Dinner geben, sondern die Gäste können sich an verschiedenen Stationen im Hotel die Speisen direkt bei den Köchen abholen.“

Die kulinarischen Kreationen werden im Wintergarten, im Restaurant Zirbelzimmer und in der Sacher Bar präsentiert. Für die erlesene Weinbegleitung lädt das Hotel Sacher Winzer ein, die zum Menü passende Weine präsentieren.

Für die gute Stimmung sorgt Richie Loidl mit Band. Sein Motto: Swingen ist gut, Shaken ist besser. Mit Boogie Woogie und Blues weiß er die Gäste bestens zu unterhalten.



© Hotel Sacher



© David Senfner



© Michael Preschl



© Oscar Baumgartner

Sonntag, 22.3., 9 Uhr

SALZI RUNS & C•SOL

@salziruns
@csolroastery

INFO & ANMELDUNG

Treffpunkt:
9 Uhr Kajetanerplatz
Infos unter @salziruns

Salzi Runs x Joseph Brot x C•SOL STADT, BERG, FLUSS

GASTGEBER: ALTSTADTVERBAND SALZBURG

Die Salzburger Altstadt umfasst so einiges an geografischen Höhen und Tiefen – von der Salzach bis zu den Stadtbergen – und natürlich jede Menge historische Bausubstanz. Letztere hat der Salzburger Altstadt die ehrenvolle Auszeichnung als UNESCO Welterbe eingebracht.

Tagsüber flanieren Einheimische und Gäste durch die Altstadt, naschen die eine oder andere Mozartkugel oder fahren mit der Pferdekutsche. Einmal in der Woche um sieben Uhr in der Früh jedoch fegt eine Welle der Energie durch Stadt, wenn die Fans des Laufclubs Salzi Runs ihre morgendliche Runde drehen.

Als Special Event für eat&meet starten die Morgensportler:innen ihren Lauf am Sonntag um neun Uhr. Also auch für nicht ganz so früh aufstehende Menschen, die Bewegung in der Gruppe machen wollen, eine optimale Gelegenheit. Zumal während eines Kulinarik-Festivals möglicherweise einige Kalorien abgebaut werden wollen.

Nach der Laufrunde, die entlang der Altstadtgrenzen verläuft (Höhenmeter inklusive), gibt es Kaffee und Frühstück am Kajetanerplatz, bereitgestellt von der Kaffeerösterei C•SOL und der Bio-Handwerksbäckerei Joseph Brot.

Alle, die an den Grenzen (der Altstadtzone 1) an ihre Grenzen kommen möchten, finden Infos auf dem Insta-Account @salziruns. Dort gibt es auch den Link zu einer Whatsapp Gruppe, in der Informationen geteilt werden.



© Carolin Umrath



© Joseph Brot

Joseph Brot GETREIDE AUF REISEN

In der Ruhe liegt die Kraft, das gilt auch beim Brotbacken. Die Waldviertler Brotmanufaktur Joseph Brot zelebriert das Brotbacken wie in alten Zeiten. 103 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leben in Burgschleinitz ihre Begeisterung für echtes Handwerk und biodiverse Getreidekultur.

Tausende Handgriffe, eine lange Teigruhe und ausgesuchte Zutaten seien notwendig, um die „lebendigen Brote“ von Joseph Brot herzustellen. Im Mittelpunkt der Bäckerei steht die sogenannte Tafel, ein Bäckertisch, wo alle Teige gemeinsam aufgearbeitet werden. Joseph Brot setzt sich aktiv für den Erhalt regionaler Ur-Getreidesorten ein. Nur noch wenige davon sind heute erhalten und werden auf Biohöfen rekultiviert oder in Gen-Banken aufbewahrt.

Da Getreide seit Beginn des Ackerbaus mit den Menschen und Völkern mitwandert, wachsen in Österreich Sorten, die ihren Ursprung in anderen Teilen der Welt hatten. Die Samen der *Salvia hispanica* – besser bekannt als Chia – stammen ursprünglich aus Mexiko und erleben hierzulande eine wahre Erfolgsgeschichte. Sie wurden schon in früheren Zeiten für medizinische Zwecke verwendet. Ob ganz oder gemahlen, gequollen oder als Öl – Chia ist nahrhaft, wohlschmeckend und gesund.

Im Rahmen von eat&meet 2026 lädt Joseph Brot zur Brotverkostung ein. Neben verschiedenen Bio Sauerteigbroten kann auch der vegane Chia-Mango-Pudding aus steirischen Chiasamen verkostet werden. Er wird, wie alles bei Joseph Brot, von Hand hergestellt und abgefüllt. Der Chia-Pudding wird mit Kokos und Vanille verfeinert und mit cremigem Mangomus getoppt.

Donnerstag, 26. 3., 15–18 Uhr

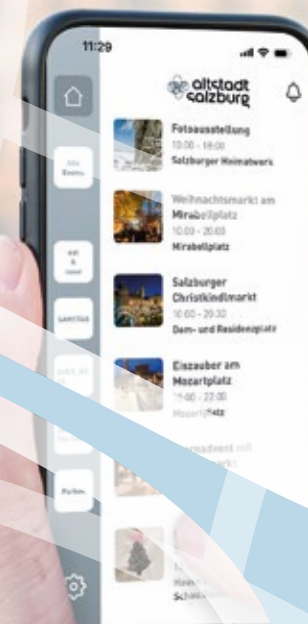
**JOSEPH BROT
BIO BÄCKEREI**

Münzgasse 2
T +43 1 710 28 81
office@joseph.co.at
www.joseph.co.at

ÖFFNUNGSZEITEN

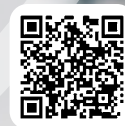
Montag – Freitag: 8 – 18 Uhr
Samstag: 7.30 – 17 Uhr
Sonn- und Feiertag:
8 – 12.30 Uhr

Event-App Altstadt Salzburg Bei allen Veranstaltungen aktuell dabei.



© Henry Schulz

Gleich downloaden!



**Newsletter abonnieren
und nichts verpassen**

Follow us

**altstadt
salzburg**

**Workshop bei
vomFASS Salzburg
NEUE
PERSPEKTIVEN
AUF ESSIG
UND ÖL**



Was man mit Essig und Öl alles machen kann, zeigen Dunaa und Gerhard mit ihrem Team im Geschäftslokal in der Linzer Gasse 68. 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 Gerhard Scholler. „Wir wollen noch nicht alles verraten, aber wir werden selbst Shrubs herstellen und sogar Cocktails mit Essig verfeinern. Und natürlich dürfen dabei Früchte nicht fehlen, die wir passend zum Thema GRENZEN LOS auswählen.“

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

Dazu gibt es 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 zu Hause 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.

Donnerstag, 26.3., 19 Uhr

VOMFASS

Linzer Gasse 68
+43 662 873 276 11
salzburg@vomfass.eu
www.vomfass.at/salzburg

INFO & ANMELDUNG

Preis: 49 € pro Person
Reservierungen werden gerne telefonisch oder im Geschäft entgegengenommen. Nach Zahlungseingang ist die Teilnahme fixiert.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag 10 – 18 Uhr

**altstadt
salzburg**

**15_26
April**

70 Veranstaltungen_40 Betriebe

**hand
werk
stadt**



Programm



STADT : SALZBURG

VERANSTALTUNGSKALENDER EAT&MEET

6. BIS 28. MÄRZ 2026

EMPFEHLUNG:
GENUSSPASS
für Kulinarik-
Entdecker:innen
Seite 10

KULINARISCHE
HIDDEN TRACKS

Nicht verpassen!



Infos

Freitag, 6. März	Samstag, 7. März	Sonntag, 8. März
Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 RÖSTZIMMER 15 Von Afrika nach Austria 13 und 14 Uhr Seite 12 BLAUE GANS Olivenöl-Workshop 16 Uhr Seite 13 EDELWEISS COOKING SCHOOL Kochen in der Kaverne: Quer durch Europa 17.30–20.30 Uhr Seite 14 BLAUE GANS Osmiza! Spezialitäten aus dem Triestiner Karst 18.30 Uhr Seite 16–17 WINESTORIES & (A)MORE Abenteuer im Cocktaillglas 22–24 Uhr Seite 18	MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 WÜRSTELSTAND ZUM GOLDENEN TELLER Würstel à la Balkan 11–17 Uhr Seite 20 GEWÜRZE DER WELT Gut gewürzt ist halb gekocht ganztags ab 11 Uhr Seite 21 CLUB BALBOA Brunch & Beats 11–15 Uhr Seite 22 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 PAULA BRÜNDL X ALTSTADT SALZBURG Raus aus der Komfortzone – rein ins Vergnügen! 14 Uhr Seite 24–25 GASTHAUS ZUM WILDEN MANN Gasthaus goes Dinnerclub ab 18 Uhr Seite 26	MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11

Montag, 16. März	Dienstag, 17. März	Mittwoch, 18. März	Donnerstag, 19. März	Freitag, 20. März	Samstag, 21. März	Sonntag, 22. März
STADTFÜHRUNG MIT JOHANNES HOFMANN Der Geschmack der Ferne 15 Uhr Seite 28 MA MAKERS* Slawische Spezialitäten ab 18 Uhr Seite 48	STADTFÜHRUNG MIT JOHANNES HOFMANN Der Geschmack der Ferne 17 Uhr Seite 28 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 JOJA Diversity im Küchenteam 17.30 Uhr Seite 49 LUDWIG (DAS BURGER RESTAURANT) Einer für alle, alle für einen! 18.30 & 21.30 Uhr Seite 30 220 GRAD NONNATL Grenzgängerinnen 19.30 Uhr Seite 50	DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 RESTAURANT ESSZIMMER Die wahren Abenteuer sind im Topf 18 Uhr Seite 36 JOJA Diversity im Küchenteam 17.30 Uhr Seite 49 DIE GEHEIME SPECERIEY Brücken über Kontinente 18.30 Uhr Seite 38 TEE AM ECK & BUCHHANDLUNG STIERLE Die Weisheit der Blätter 19 Uhr Seite 39	WÜRSTELSTAND METZGERSTEIG Shichimi Bosna ab 11 Uhr Seite 51 COOLINARIK CAFÉ Eine Weltreise zum Frühstück 10 Uhr Seite 32 SCHRANNENFÜHRUNG Grenzenlos mit Andreas Gfrerer 10 Uhr Seite 52 GEWÜRZE DER WELT Würzige Weltenbummler 18.30 Uhr Seite 41 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 PAN E VIN Ein Gast wird Koch – Menü mit Markus Hinterhäuser 18.30 Uhr Seite 40 STEINTERRASSE Inspired by Senns Fusion Cuisine auf Salzburger Art 18 Uhr Seite 43 YAZZOON The Night Without Directions 18 Uhr Seite 35 BLAUE GANS Gänsehaut-Salon mit Leo Fellingner 18.30 Uhr Seite 53 VOMFASS Gin Workshop 19 Uhr Seite 54	WÜRSTELSTAND METZGERSTEIG Shichimi Bosna ab 11 Uhr Seite 51 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 DIE ZUCKERWERKSTATT MEETS KAFFEEOOTHEK Kaffee & Zucker(l) 13.30 Uhr Seite 55 MPASSIONE Brïoches: Eine österreichisch-französische Erfolgsgeschichte 18 Uhr Seite 34 EDELWEISS COOKING SCHOOL Kochen in der Kaverne: Ab in den Süden 17.30–20.30 Uhr Seite 56 WINESTORIES & (A)MORE Abenteuer im Cocktaillglas 22–24 Uhr Seite 18 CLUB BALBOA Balboa Cocktail Cuisine Club 19 Uhr Seite 59	WÜRSTELSTAND METZGERSTEIG Shichimi Bosna ab 11 Uhr Seite 51 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 NATURAL WINE DEALERS UND PAPIPANE Naturweine von den Nachbarn 12–18 Uhr Seite 58 GEWÜRZE DER WELT Gut gewürzt ist halb gekocht ganztags ab 11 Uhr Seite 21 MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 TRUMER Salzburg meets european beer stars ab 15 Uhr Seite 59 HOTEL & RESTAURANT GOLDENER HIRSCH 9 Köche - 9 Länder Kitchen Party 18 Uhr Seite 47 SACHER SALZBURG Frühlingsfest im Hotel Sacher 18.30 Uhr Seite 60	MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 SALZIRUNS Treffpunkt Kajetanerplatz 9 Uhr Seite 61 WÜRSTELSTAND METZGERSTEIG Shichimi Bosna ab 11 Uhr Seite 51 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11

KULINARISCHE
HIDDEN TRACKS

Nicht verpassen!



Infos

Montag, 9. März	Dienstag, 10. März	Mittwoch, 11. März	Donnerstag, 12. März	Freitag, 13. März	Samstag, 14. März	Sonntag, 15. März
WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 STADTFÜHRUNG MIT JOHANNES HOFMANN Der Geschmack der Ferne 15 Uhr Seite 28 SZENE LOKAL SALZBURG Ein Hamburger in Salzburg 18–22 Uhr Seite 29 LUDWIG (DAS BURGER RESTAURANT) Einer für alle, alle für einen! 18.30–21.30 Uhr Seite 30 GEHMACHER CAFÉ Lehr- und Wanderjahre eines Kochs 18.30 Uhr Seite 31	WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 COOLINARIK CAFÉ Eine Weltreise zum Frühstück 10 Uhr Seite 32 STADTFÜHRUNG MIT JOHANNES HOFMANN Der Geschmack der Ferne 17 Uhr Seite 28 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 SZENE LOKAL SALZBURG Ein Hamburger in Salzburg 18–22 Uhr Seite 29 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 SZENE LOKAL SALZBURG Ein Hamburger in Salzburg 18–22 Uhr Seite 29	WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 SZENE LOKAL SALZBURG Ein Hamburger in Salzburg 18–22 Uhr Seite 29 MPASSIONE Brïoches: Eine österreichisch-französische Erfolgsgeschichte 18 Uhr Seite 34 YAZZOON The Night Without Directions 18 Uhr Seite 35 RESTAURANT ESSZIMMER Die wahren Abenteuer sind im Topf 18 Uhr Seite 36 DIE GEHEIME SPECERIEY Brücken über Kontinente 18.30 Uhr Seite 38 TEE AM ECK & BUCHHANDLUNG STIERLE Die Weisheit der Blätter 19 Uhr Seite 39	WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 STEINTERRASSE Inspired by Senns Fusion Cuisine auf Salzburger Art 18 Uhr Seite 43 PAN E VIN Ein Gast wird Koch – Menü mit Markus Hinterhäuser 18.30 Uhr Seite 40 GEWÜRZE DER WELT Würzige Weltenbummler 18.30 Uhr Seite 41 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 HUMBOLDTSTUBN Grenzenlos daheim mit Emanuel Weyringer 18.30 Uhr Seite 42 YAZZOON The Night Without Directions 18 Uhr Seite 35 SAINT CHARLES X NYT Nordische Inspirationen 18.30 Uhr Seite 44	WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 RÖSTZIMMER 15 Von Afrika nach Austria 13 und 14 Uhr Seite 12 VINOTHEK DE GUSTIBUS Über die grüne Grenze 18 Uhr Seite 45 WINESTORIES & (A)MORE Abenteuer im Cocktaillglas 22–24 Uhr Seite 18 HOTEL & RESTAURANT GOLDENER HIRSCH 9 Köche - 9 Länder Kitchen Party 18 Uhr Seite 47 VINOTHEK DE GUSTIBUS Über die grüne Grenze 18 Uhr Seite 45	MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 Café Sacher Der Frühling im Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 DOMQUARTIER Exkursion zu den Fürsterzbischöfen 14.30–16 Uhr Seite 46 HOTEL & RESTAURANT GOLDENER HIRSCH 9 Köche - 9 Länder Kitchen Party 18 Uhr Seite 47 VINOTHEK DE GUSTIBUS Über die grüne Grenze 18 Uhr Seite 45	MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 WIRTSCHAUS METZGERSTEIG Aufs Pferd gekommen ab 11 Uhr Seite 27 Café Sacher Der Frühling im Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 DOMQUARTIER Exkursion zu den Fürsterzbischöfen 14.30–16 Uhr Seite 46

Montag, 23. März	Dienstag, 24. März	Mittwoch, 25. März	Donnerstag, 26. März	Freitag, 27. März	Samstag, 28. März	Sonntag, 29. März
WÜRSTELSTAND METZGERSTEIG Shichimi Bosna ab 11 Uhr Seite 51	COOLINARIK CAFÉ Eine Weltreise zum Frühstück 10 Uhr Seite 32 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 MPASSIONE Brïoches: Eine österreichisch-französische Erfolgsgeschichte 18 Uhr Seite 34 LUDWIG BURGER Einer für alle, alle für einen! 18.30–21.30 Uhr Seite 30	DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 MPASSIONE Brïoches: Eine österreichisch-französische Erfolgsgeschichte 18 Uhr Seite 34 LUDWIG BURGER Einer für alle, alle für einen! 18.30–21.30 Uhr Seite 30	JOSEPH BROT Getreide auf Reisen 15–18 Uhr Seite 62 DIE CABRERAS Degustationsmenü: Von Tokio nach Tenochtitlan ab 16 Uhr Seite 33 GEWÜRZE DER WELT Würzige Weltenbummler 18.30 Uhr Seite 41 VOMFASS Essig-Öl Genuss-Workshop 19 Uhr Seite 64	Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 STADTFÜHRUNG MIT JOHANNES HOFMANN Der Geschmack der Ferne 15 Uhr Seite 28 WINESTORIES & (A)MORE Abenteuer im Cocktaillglas 22–24 Uhr Seite 18	MUS CAFÉ Die unendlichen Möglichkeiten der Buchtel innerhalb der Öffnungszeiten 8.30–18 Uhr Seite 19 CLUB BALBOA Brunch & Beats 11–15 Uhr Seite 22 Café Sacher Der Frühling im japanischen Obst-Sandwich 12–16 Uhr Seite 11 STADTFÜHRUNG MIT JOHANNES HOFMANN Der Geschmack der Ferne 14 Uhr Seite 28	

IMPRESSUM:

Altstadtverband Salzburg | Münzgasse 1/II | 5020 Salzburg | +43 662 84 54 53-0 | office@salzburg-altstadt.at | Texte und Lektorat: Doris Schumacher (wortfeuerwerke.at) Alle Texte außer Gänsehaut-Salon (S. 53) und Trumer (S. 59) | Sujet: sappundscheutele.com | Satz & Grafik: rizer.net | Druck: offset5020.at | Stand: 23. Jänner 2026 | Programmänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



PROGRAMM

Follow us: [altstadt.salzburg](https://www.altstadt.salzburg)



STADT : SALZBURG

