

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 7. März 2025

16. Kulinarikfestival eat&meet ist eröffnet

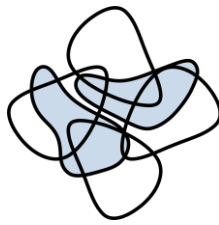
„Das Fest für alle Sinne“ vom 7. bis 30. März 2025 in der Altstadt Salzburg bietet „essthetische“ Abenteuer rund um Kunst & Design sowie Genuss & Geschmack.

Die Altstadt Salzburg ist reich an sinnlichen Erlebnissen. Besondere kulinarische Genusswelten, innovative Veranstaltungskonzepte und kreative Kooperationen eröffnen sich vom 7. bis 30. März 2025, wenn die Altstadt wieder ganz im Zeichen des Kulinarikfestivals eat&meet steht. 92 Veranstaltungen stehen heuer am Programm des „Festes des kulinarischen Geschmacks“, das vom Altstadtverband Salzburg alljährlich veranstaltet wird. Unter dem Motto „ESSTHETIK – eine Frage des guten Geschmacks?“ dreht sich drei Wochen lang bei 42 Partnerbetrieben alles um lukullischen Genuss in Kombination mit ästhetischen Freuden, denn bekanntlich isst das Auge mit. Mit einem informativen und unterhaltsamen „Meet-Deep-Talk“ rund um kreative, visuell und sensorisch delikate Genuss- und Gourmet-Momente wurde das diesjährige eat&meet-Festival heute Freitag, 7. März offiziell eröffnet.

21 Tage – 42 Partnerbetriebe – 92 Veranstaltungen

Wenn Kunst, Design und Ästhetik auf Koch-, Ess- und Gesprächskultur trifft, dann entsteht ein „essthetisches“ Veranstaltungs-Potpourri wie beim diesjährigen Kulinarikfestival eat&meet in der Altstadt Salzburg. „Essthetik hat viele Gesichter. Bekanntlich liegt die Schönheit im Auge des Betrachters. Aber wir wissen, dass gemeinsames Essen, kunstvoll arrangiert in gemütlicher Atmosphäre, Glücksgefühle auslösen und Beziehungen stärken kann“, erklärt Altstadtverband-Geschäftsführer **Roland Aigner** bei der heutigen eat&meet-Auftaktveranstaltung in der Galerie Frey im Nonntal. Genau dieses erlebnisreiche Genuss-Gesamtpaket bietet der Altstadtverband Salzburg als Veranstalter den Festivalbesucher:innen in den kommenden drei Wochen in 42 Altstadt-Betrieben aus der Gastronomie & Hotellerie, der Kunst- und Kulturszene sowie dem lokalen Handel. 92 facettenreiche Events mit Fokus auf Ästhetik, Geschmack und der Freude am Genießen laden Jung und Alt zum Entdecken und Kennenlernen durchaus kontroverser Kombinationen und ungewohnter Perspektiven ein. Die ästhetische Inszenierung und Präsentation von Speisen und der über den Tellerrand hinaus zu erlebende sensorische Zauber im kunstvoll gestalteten Rahmen stehen dabei im Mittelpunkt. Denn Essen ist nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein Erlebnis für alle Sinne.

Mit der „Schönheit auf den zweiten Blick“ setzt sich Gastronom und Blaue Gans Hotel-Eigentümer **Andreas Gfrerer** auseinander und stellt die Frage, wodurch sich unsere Bewertung von Ästhetik ergibt. „Das äußere Erscheinungsbild trügt oft. Aus ungewöhnlichen, vermeintlich unschönen und dadurch oftmals verschmähten Lebensmitteln lassen sich großartige Gerichte mit ästhetischem Anspruch kreieren – für mich sind das magische Vorgänge“, erklärt der Kunstliebhaber, der in seinem traditionsreichen Restaurant und Art Hotel in der Getreidegasse besonderen Wert auf die Integration zeitgenössischer Kunst legt. „Mit der Kunst kann man lernen, dass anfangs Verstörendes oft eine versteckte Botschaft oder eine bereichernde Erkenntnis bereithält“, ergänzt Gfrerer, der bei eat&meet mit seinem Gast Sepp Schellhorn die Grenzen des Ästhetischen ausloten wird.



Galerie-Inhaber **Peter Frey** macht es umgekehrt: Er gestaltet seinen Kunstraum zum Pop-up-Restaurant. Im Rahmen der Kulinarikfestivalreihe eat&meet arbeitet er mit Haubenkoch **Aaron Priewasser** zusammen und präsentiert somit Kunst an den Wänden, im Raum und auf den Tellern. „Durch das Zusammenspiel von Kunst und Kochen entsteht ein vielschichtiges sinnliches Erlebnis für die Gäste. Die Auswahl der Kunstwerke und der kulinarischen Kreationen bieten viel Raum für persönliche Interpretationen von Ästhetik“, erklärt der Galerist, der sich besonders auf das gesellige Miteinander und den kreativen Austausch bei seinen Gallery-Dinner-Veranstaltungen freut.

Gute und für alle Beteiligten bereichernde Gespräche bei Tisch zu führen ist eine Kunst, die in der Hektik des Alltages oft verloren geht. Das Kulinarikfestival eat&meet bietet eine Plattform für Begegnungen mit tiefen Gesprächen „Deep-Talks“, die im Gegensatz zum Small-Talk, echte Verbundenheit am Esstisch schaffen. „Tatsächlich ist der Tisch seit jeher ein Ort des Austauschs und der Gemeinschaft. Gemeinsame Mahlzeiten bieten einen natürlichen Rahmen für Kommunikation“, erklärt Kommunikations-Trainerin **Mag. Claudia Garstenauer**, die eine gepflegte Gesprächskultur als eine Kunstform sieht, die eine Balance zwischen Zuhören und Teilen erfordert. Ein „Deep-Talk“ benötigt Aufmerksamkeit, Feingefühl und Kreativität und geht damit weit über das Essen hinaus. „Ein Deep-Talk bei Tisch ermöglicht uns über das Alltägliche hinauszugehen und fördert sowie bereichert unsere Beziehungen zu unseren Gesprächspartner:innen enorm“, ergänzt die Gesprächskultur-Expertin.

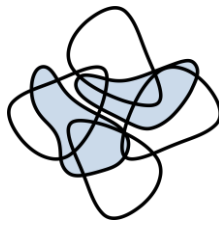
„Das Kulinarikfestival eat&meet bietet mehr als einen Ort zum Essen – es ist Bühne für echte Begegnungen und tiefe Gespräche inmitten des einzigartigen Ambientes der Altstadt. Die Menschen sollen sich in entspannter Atmosphäre miteinander verbinden“, sind sich am Ende des Meet-Deep-Talks alle Teilnehmenden einig.

Essthetische Altstadt-Kooperationen bieten urbane Exkursion für alle Sinne in die Welt des Genusses

Ob Sharing Plates, Street Food, Teezeremonie, Gallery-Dinner, Fashion-Lifestyle, Art & Design, die lokalen Partner:innen aus Gastronomie, Handel und der Kunst- und Kulturbranche stimulieren auf vielfältige Weise die Sensorik der Festivalgäste. Eine urbane Exkursion für alle Sinne in die Welt des Genusses ist beim Kulinarik-Festival eat&meet 2025 garantiert. Mit dem aktuellen eat&meet-Veranstaltungsformat fördert der Altstadtverband Salzburg die Kooperation der verschiedenen Altstadt-Unternehmen aus der Gastronomie, dem Handel und der Kunst- und Kulturbranche. Gemeinsam sorgen sie für ein Programm, das von exquisiten über raffinierten Speisefolgen über kunstvoll gedeckten Tafeln bis hin zu Lifestyle-Menüs und Workshops reicht. So bietet eine Reihe übergreifender Nachbarschaftsprojekte, wie jene zwischen der **Galerie Valenta** und dem **Café Tortelier** in der Wolf-Dietrich-Straße eine kreative Mischung aus Kunst-, Kaffee- und Tortengenuss an drei Nachmittagen im März.

Kulinarische Farbenspiele und kurzweilige Unterhaltung erwarten die Gäste bei **Azwanger** am Grünmarkt, dem **Café N°5** und der **Hagenauerstuben**. Von Mittag bis in die Nacht hinein gibt es am Universitätsplatz neben einem originellen Schmaus für den Gaumen auch Feines für Augen und Ohren zu erleben. Eine trendige Modenschau, ein Vintage Designer Markt sowie coole DJ-Sounds sorgen für viel gute Laune.

Das Gastgeberpaar Tanja und Markus Eibl präsentiert in ihrer Boutique **Eibl am Kajetanerplatz** an drei Abenden Modetrends aus der aktuellen Kollektion, außergewöhnliche Deko und Foodstyling in Zusammenarbeit mit einem ehrenamtlichen Küchenteam aus den umliegenden Gastronomie- und Handelsbetrieben, die aus gesponserten Lebensmitteln ein Kulinarik-Charity-Menü kredenzen. Der Erlös aller drei karitativen eat&meet-Veranstaltungen geht zu Gunsten bedürftiger Menschen in Salzburg.



Genuss auf der ganzen Linie heißt es beim Gemeinschaftsprojekt von **JOJA** und dem **Salzburger Verkehrsverbund**. Ein Bus wird zum rollenden Restaurant. Auch die **Zuckerlwerkstatt** hat sich mit **Gewürze der Welt** aus dem Kaiviertel einen Kooperationspartner ausgesucht. Das Ergebnis: Zuckerl mit Ananas und Curry. Der **Saint Charles Store Salzburg** am Universitätsplatz steht bei eat&meet im Zeichen hochwertiger Lebensmittel und Kräuterrezepturen. Neben köstlichen Drinks, Tees und Health-Shots serviert Julia Baier, Inhaberin des Pop-up-**Cafés KOLMA**, kunstvolle Desserts und pikantes Fingerfood, inspiriert von Kräutern, Blüten und Spirituosen.

Im Franziskischlössl **THE CASTLE** spannt an vier Abenden die **Galerie Budja** einen kreativen Bogen von Kulinarik zur Kunst. Ein köstliches Menü inspiriert aus der Pop Art, gewürzt mit interessanten kunstgeschichtlichen Informationen über ausgewählte Kunstwerke, versprechen ein Erlebnis für den Seh- und Geschmacksinn. 1001 Vielfalt und damit unzählige überraschende Momente für alle Sinne erwarten die Festival-Besucher:innen im Rahmen von eat&meet 2025 beim farbenfrohen orientalischen 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung im **Yazzoon** am Ursulinenplatz. Schmökern, schlürfen und schick aussehen dürfen die Festivalbesucher:innen beim Offline-Café im **Antiquariat Weinek**.

„Unschön“ wird es hingegen bei einem Tischgespräch mit Menü in der **Blauen Gans**. Eigentümer Andreas Gfrerer, sein Küchenchef Max Sampl und TV-Koch, Unternehmer, Politiker und „Kulturarbeiter“ Sepp Schellhorn halten bei einem gemeinsamen Abendessen ein leidenschaftliches Plädoyer für Genüsse außerhalb der ästhetischen Norm. Zudem präsentiert Hotelier Andreas Gfrerer bei seiner **eat&meet-Schran-nenführung** heimische und exotische Lebensmittel, die nicht unbedingt durch ihr äußeres Erscheinungsbild begeistern, aber aus denen großartige, wohlschmeckende und ansehnliche Gerichte werden können. Latte Art – die Kunst im Milchschaum – gibt es bei einem Barista-Workshop bei **Kava Coffee Roasters** zu erlernen, um dann direkt selbst kreativ zu werden. Einen „essthetischen“ Brunch zuzubereiten lernen Workshop-Teilnehmer:innen im **Coolinarik Café**. Hier werden bunte, kreative, liebevoll gestaltete Frühstückssarrangements kreiert.

Zum Mitmachen animiert an drei Nachmittagen auch das **Spielzeug Museum** Kinder ab drei Jahren, die kunstvolle und originelle Ideen für die Gestaltung kreativer Tischdeko erhalten. **Street Food** in allen Varianten meets **Street Art** im leerstehenden Fisch Krieg am Hanuschplatz an drei Tagen: **Martin Eder** vom **Furo**, das Team von **JOJA** und **Das Schrei** sowie Künstler:innen bündeln ihr Können und laden zum genuss- und kunstvollen Open House ein. Am 13. März gibt es ein spezielles Angebot für alle Salzburger:innen und Stadtbesucher:innen, die mit einem symbolischen Betrag köstliche Speisen auf die Hand erhalten und nebenbei im Innen- und Außenraum des Lokals Kunst bewundern können.

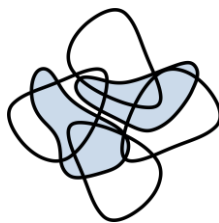
Unter dem Motto Complementary Flavouring widmet sich der Club **Balboa** den kulinarischen Gegensätzen, die trotz unterschiedlicher Geschmacksrichtungen ein harmonisches Ganzes ergeben.

Das Programm des **Kulinarikfestivals eat&meet 2025** ist „essthetisch“ abwechslungsreich und sorgt in gewohnter Manier vom **7. bis 30. März 2025** für außergewöhnliche kulinarische Genussmomente in der Altstadt Salzburg – **ein erlebnisreiches Fest für alle Sinne!**

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

Altstadtverband Salzburg (Tourismusverband Salzburger Altstadt KÖR) kompakt:

Der Altstadtverband ist die Interessenvertretung der Unternehmen, Bewohner:innen und Beschäftigten in der Altstadt Salzburg. Die rund 1.600 Mitgliedsbetriebe vom Mirabellplatz über Mülln, die zwei Stadtberge bis ins Nonntal sind in



den Branchen Handel, Hotellerie, Gastronomie, Handwerk, Kreativwirtschaft, Kunst und Kultur sowie Dienstleistung tätig. Der Verband sichert, entwickelt und kuratiert mit gezieltem Stadt- und Standortmarketing die Lebens-, Arbeits- und Erlebnisqualität in der historischen Altstadt. Die Weltkulturstadt Salzburg, bekannt für ihr unvergleichliches Kunst- und Kulturangebot diverser Genres sowie einzigartiges Flair, ist ein diskriminierungsfreier, lebendiger, vielfältiger und echter Begegnungs- und Einkaufsort für alle Sinne, gemäß dem Altstadt-Markenleitbild: SINNLICH.GE-NUSS.ERLEBNIS. Seit 2023 ist Roland Aigner, MBA, Geschäftsführer des Altstadtverbandes Salzburg und der Altstadt Salzburg Marketing GmbH. Christian Wieber, Eigentümer der Schlosserei Wieber in der Getreidegasse, steht dem Altstadtverband Salzburg seit 2022 als Obmann vor.

Zum Download unter: [Presse-Information](#) und [Bildmaterial](#):
Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.

Aktuelle Fotos von der eat&meet Presse-Auftaktveranstaltung am 7. März 2025 finden Sie hier: https://www.salzburg-altstadt.at/de/presse/text-download/16.kulinarikfestival-eat-meet-ist-eroeffnet_p_49499

@Altstadt Salzburg/Uwe Brandl



Das 16. Kulinarikfestival eat&meet findet vom 7. bis 30. März 2025 in der Altstadt Salzburg statt. Die Festivalgäste erwarten erlebnisreiche Begegnungen, vielfältige sensorische Eindrücke sowie ein gemütliches Miteinander in den unvergleichbaren eat&meet-Locations.

@Altstadt Salzburg/wildbild

„ESSTHETIK – eine Frage des Geschmacks“ lautet das diesjährige Motto. 92 facettenreiche Events mit Fokus auf Ästhetik, Geschmack und der Freude am Genießen laden Jung und Alt zum Entdecken und Kennenlernen durch- aus kontroverser Kombinationen und ungewohnten Perspektiven ein.

@Altstadt Salzburg/wildbild

7., 14., 21. März: Im Atelier des Malers Christian Valenta und im Café Tortelier trifft Kunstgenuss auf Kaffeegenuss bei drei gemeinsamen Malworkshops und anschließend geht es gemeinsam zum Tortelier, wo Tortenkunstwerke auf die Teller gezaubert werden.

@Atelier Valenta

12., 18. März: Das Team von Ludwig präsentiert mit Gaumen Hoch ein Menü, bei dem die Sinne verwöhnt werden und auch das Baugesühl stimmt.

@Ludwig Burger Gastronomie

12. März: Ugly Delicious lautet das Motto des Abends bei JOJA. Für eat&meet wird ein Menü der anderen Art im Sharing Stil serviert.

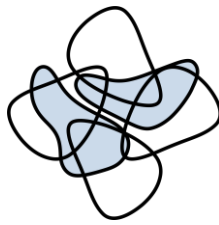
@Altstadt Salzburg/wildbild

14., 22., 29. März: Auch die Zuckerlwerkstatt hat sich mit Gewürze der Welt aus dem Kaiviertel einen Kooperationspartner ausgesucht. Das Ergebnis: Zuckerl mit Ananas und Curry, die u.a. bei einer Führung gekostet werden können.

@Altstadt Salzburg/Birgit Probst

14., 28. März: Unter dem Motto Complementary Flavouring widmet sich der Club Balboa den kulinarischen Gegensätzen, die trotz unterschiedlicher Geschmacksrichtungen ein harmonisches Ganzes ergeben. Der zweite Abend hat das Farbenspl zum Thema.

@Lukas Anzinger



*15. März: Eine essthetische Pofesen- und Spirituosenverkostung findet bei Sporer in der Getreidegasse statt. Michael Sporer und Jörg Bruch interpretieren die Pofesen pikant und kreativ.
@Helge Kirchberger*

*20. März: Eine himmlische Tour der Sinne wartet im Hotspot für Clean Eating im Bio Restaurant Humboldt in der Gstättergasse.
@Lukas Anzinger*

15., 22., 29. März: Kinder-Workshops zum Thema Tischgestaltung gibt es im Spielzeug Museum. Kinder können ihre ganz persönliche Tischdeko selbst herstellen.

@Spielzeug Museum Salzburg

20., 27. März: Der Saint Charles Store am Universitätsplatz steht im Zeichen hochwertiger Lebensmittel und Kräuterrezepturen und lädt zu köstlichen Drinks, Tees und Health-Shots. Pop up Café KOLMA ist im Store zu Gast und serviert kunstvolle Köstlichkeiten.

@Saint Charles Salzburg

*16., 28. März: Ein Traum von Milchschaum – Latte Art – lernen die Kaffee-Fans beim Barista-Workshop bei Kava in der Griesgasse.
@Kava*

Rückfragehinweis:

Pressekontakt

Altstadtverband Salzburg

Tourismusverband Salzburger Altstadt

Presse & Öffentlichkeitsarbeit

Mag. Ursula Maier

T +43 664 4280262

presse@salzburg-altstadt.at

Münzgasse 1/II | A-5020 Salzburg

altstadt-salzburg.at