

PRESSE-INFORMATION

Salzburg, 9. Februar 2025

eat&meet 2026: GRENZEN_LOS! Kulinarik über den Tellerrand

Das 17. Kulinarikfestival lädt vom 6. bis 28. März 2026 zu 119 grenzenlosen Genusserelebnissen in die Altstadt Salzburg ein.

Das vom Altstadtverband Salzburg veranstaltete Kulinarikfestival eat&meet erschließt alljährlich neue und erlebnisreiche Genusswelten für alle Sinne. Das „Fest der lukullischen Freuden“ bricht mit seinem diesjährigen Motto „GRENZEN_LOS“ kulinarische und kulturelle Barrieren auf, baut Brücken über Kontinente, verbindet (Koch-)Stile und Essgewohnheiten mit Ungewohntem und Fremden. Vom 6. bis 28. März 2026 wird bei 119 „grenzen_los“ delikaten Veranstaltungen von 48 Partnerbetrieben aus der Gastronomie, Hotellerie, Handel, Kunst- und Kulturvermittlung neugierig über den Tellerrand geblickt, um genüsslich Neues zu entdecken bei der kulinarischen Abenteuerreise um die Welt inmitten der Altstadt Salzburg.

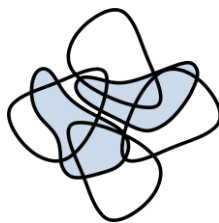
Grenzenlos weltoffen: Gemeinsam Essen verbindet Mensch und Kultur

Bei eat&meet 2026 ist „GRENZEN_LOS“ nicht als Huldigung des Überflusses oder die Aufforderung zur Aneignung fremder Esskulturen zu verstehen, vielmehr ist es eine kulinarisch genussvolle Annäherung an Ungewohntes und zeigt, dass sich exotische Zutaten, fremde Aromen und verschiedene Traditionen oft bestens ergänzen und gegenseitig befruchten. Die Welt ist ein Schmelztiegel – eine Metapher für Diversität und Interkultur – im Idealfall ein Ort ohne Grenzen, wo Menschen unterschiedlicher Provenienz, Kulturen oder Religionen zusammenkommen, um sich zu etwas Neuem zu verbinden. In der Kulinarik kombiniert die Crossover- oder Fusionküche verschiedene Stile und Esskulturen. Dabei verschwimmen die Grenzen, aus Kontrast entsteht Harmonie und das Fremde ist oftmals dann gar nicht so fremd, wie es anfangs schien. Grenzen verschoben oder gar aufgelöst, die Tore zur Welt geöffnet im kreativ kulinarischen Sinn werden beim diesjährigen Kulinarikfestival eat&meet. 48 Altstadt-Partnerbetriebe laden die Salzburger:innen und Stadtbesucher:innen zu 119 interkulturell-kulinarischen Genießer- und Gourmet-Events ein. „Unser Kulinarikfestival eat&meet verspricht eine spannende kulinarische Entdeckungsreise, tatsächlich über den Tellerrand hinaus. In der Zeit von zunehmender Polarisierung möchten wir mit „GRENZEN_LOS“ bewusst ein Statement für mehr Offenheit, Neugier und Gemeinschaft setzen. Genuss und Freude am Essen verbindet uns Menschen, unabhängig von Herkunft, Alter und Gesinnung. Der Schritt ins Unbekannte gelingt nur, wenn wir uns jenseits der eigenen Grenzen, auf Neues einlassen“, erklärt Altstadtverband-Geschäftsführer Roland Aigner. Geschmacksrichtungen und Kochstile, die vor einigen Jahren noch undenkbar waren, sind bei eat&meet in aller Munde.

Kulinarisch-kreative Genusserelebnisse

Im siebzehnten Jahr bietet das Kulinarikfestival eat&meet 2026 insgesamt drei Wochen lang ein facettenreiches Veranstaltungs-Potpourri von Koch-, Ess-, Tisch- und Gesprächskultur und sorgt für vielfältige und außergewöhnliche Genussmomente in der Altstadt Salzburg. Ob kulinarischer Hidden Track, geführte Genusstour, Workshop, Verkostung, Brunch, Dinner, Street Food, Teezeremonie, die lokalen teilnehmenden Gastgeber:innen aus Gastronomie, Hotellerie, Handel, Kunst- und Kulturvermittlung bieten genussreiche und grenzenlos kulinarische Erlebnisse für alle Sinne.

220GRAD NONNTAL | 220GRAD RUPERTINUM | Balboa Salzburg | Blaue Gans | Buchhandlung Stierle | Coolinarik Café | Die Cabrerias | Die Geheime Specerey | Die Zuckerlwerkstatt | DomQuartier Salzburg | Edelweiss Cooking School | Esszimmer | Gasthaus Wilder Mann | Genusspass (Salzburg Experience) |



Gehmacher CAFÉ | Gewürze der Welt | Hidden Tracks | Hotel und Café Sacher Salzburg | Hotel & Restaurant Goldener Hirsch | Humboldt Bio-Restaurant | JOJA Salzburg | Joseph Brot | Kaffeeothek | Ludwig Burger | M Passione – Patisserie & Confiserie | MA MAKERS* | MUS Café | Natural Wine Dealers | NYT | Pan e vin | Papipane | Paula Bründl | Röstzimmer | Saint Charles Store Salzburg | Salzi Runs | Stadtführungen Johannes Hofmann | Schranne Salzburg | Sporer Likör- und Punschmanufaktur | Steinterrasse inspired by Senns | Tee am Eck | Privatbrauerei Trumer | Vinothek De Gustibus | vomFASS | Winestories | Wirtshaus Metzgersteig | Würstelstand Goldener Teller | Würstelstand Metzgersteig | Yazzoon |

eat&meet GRENZEN_LOS! Kulinarik über den Tellerrand

Das Kulinarik-Festival in der Altstadt Salzburg – 6. bis 28. März 2026

Details zum aktuellen Programm unter: www.altstadt-salzburg.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.



Das vom Altstadtverband Salzburg veranstaltete 17. Kulinarikfestival eat&meet findet vom 6. bis 28. März 2026 in der Altstadt Salzburg statt. Roland Aigner, Altstadtverband-Geschäftsführer, lädt zu 119 grenzenlos kulinarischen Genusserlebnissen. @Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik/WKS



Genuss und Freude am Essen verbindet Menschen und Kulturen – eat&meet bricht mit dem Motto „GRENZEN_LOS“ kulinarische und kulturelle Barrieren auf, baut Brücken über Kontinente, verbindet (Koch-)Stile und Essgewohnheiten mit Ungewohntem und Fremden. @Altstadt Salzburg/Niko Zuparic



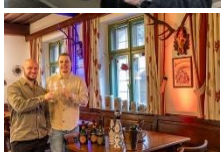
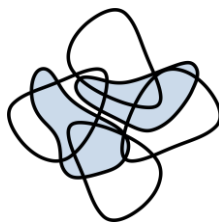
6. bis 28. März: Geführte kulinarische Genussstouren bietet Stadtführerin Michaela Muhr. Wer Kulinarik in der Altstadt Salzburg will, hat mit dem Genusspass den perfekten Guide dafür.

@Altstadt Salzburg/Birgit Probst



Von Afrika nach Austria: An zwei Tagen 6. und 13. März veranstaltet Erna Reichinger im Röstzimmer 15 eine Kaffeeverkostung. Der sogenannte Ur-Kaffee stammt aus Äthiopien.

@Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik



Quer durch Europa geht es im Kochkurs in der Edelweiss Cooking School am 6. und 20. März. Das kulinarische Länderhopping soll Lust machen, zu Hause die internationalen Speisen und Geschmacksrichtungen auf den Tisch zu zaubern.

@Edelweiss Cooking

Am 7. und 23. März Brunch & Beats: Ganz dem Festival-Thema entsprechend, kombiniert das Küchenteam des Club Balboa heimische Zutaten, internationale Stile und DJ-Sounds. Am 20. März wird zu „Eat.Dance.Meet“ geladen.

@Balboa

eat&meet verbindet Generationen: Am 7. März kocht Paula Bründl ein 3-Gänge-Menü mit Altstadt-Unternehmer:innen und ihren Gästen in geselliger Runde. Getafelt wird gemeinsam bei netten Gesprächen.

@Sabine Oberhauser

Würstel à la Balkan am Würstelstand zum goldenen Teller am Mirabellplatz werden von Philipp Pils am 7. März Würstelklassiker mit Beilagen aus den Balkanländern kombiniert.

@Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik

Für eat&meet öffnet das neue Team des Gasthofs zum Wilden Mann, Philipp Pils und David Gattringer, am 7. März die Tore zur Welt. Österreichische Klassiker werden neu interpretiert und mit kulinarischen Elementen aus Mexiko fusioniert. @Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik

Von Tokio nach Tenochtitlan: Das Menü, das die Cabrereras im Rahmen von eat&meet am 10., 11., 12., 17., 18., 19., 24., 25., 26. März kreieren, feiert die japanisch-mexikanische Verbindung, die seit dem 20. Jahrhundert Tradition hat.

@Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik

11. + 12. + 19. März: Unter dem Motto „The night without directions“ entführt das Yazzoon-Team die Gäste in eine Welt ohne Speisekarte. Jeder Abend bietet überraschende Aromen und Geschmäcker aus verschiedenen Ländern.

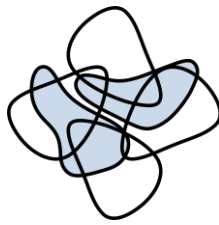
@Altstadt Salzburg

Grenzenlos daheim verspricht das 4-Gänge Menü in der Humboldt am 12. März. 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 Humboldttubn.

@Weyringer

17. + 18. März: 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.

@Altstadt Salzburg/Herbert Rohrer_wildbild



Wer tiefer in die Kunst des Kaffeekochens und des Zuckerlmachens eintauchen möchte, hat am 20. März beim Workshop von Nathalie Jakubowski in der Zuckerwerkstatt und Nathanael Leiss in der Kaffeeothek dazu Gelegenheit.

@Altstadt Salzburg /Andreas Kolarik

Am 12. März lädt der Saint Charles Store Salzburg zu einer Sinnesreise in den Norden ein. Für das Food-Konzept des Abends sorgt das Team vom nyt. Der Name nyt kommt aus dem Finnischen und heißt übersetzt „jetzt“, erklärt Valerie Schönleitner. @Altstadt Salzburg /Andreas Kolarik

Natural Wine Dealers und Papipane zu Gast im DomQuartier am 21. März: Rafael und Nina Peil von naturalwinedealers.com präsentieren im Dom-Quartier Naturweine aus Österreichs Nachbarländern. Die Brotbäcker von Papipane aus der Bergstraße sorgen für bissfestes Fingerfood.

@naturalwinedealers

Am 22. März lädt der Altstadtverband Salzburg zum eat&meet-Special Event in Kooperation mit Salzi Runs, Joseph Brot und C-SOL ein. Nach der Laufrunde entlang der Altstadtgrenzen, gibt es Kaffee und Frühstück am Kajetanerplatz.

@Carolin Unrath

Rückfragehinweis:

Pressekontakt

Altstadtverband Salzburg

Presse & Öffentlichkeitsarbeit

Mag. Ursula Maier

T +43 664 4280262

presse@salzburg-altstadt.at

Münzgasse 1/II | A-5020 Salzburg

altstadt-salzburg.at