

Thema: Lebensmittel, Gaumen Hoch

Weblink: [Artikel öffnen](#)

Eat&Meet 2025 erfolgreich beendet



© Altstadt Salzburg/Uwe Brandl Roland Aigner, Sepp Schellhorn, Andreas Gfrerer und Altstadtverband-Obmann Christian Wieber in der Blauen Gans. | © Altstadt Salzburg/Uwe Brandl

Rund 4.000 Besucher kamen der Einladung zum Kulinarikfestival „eat&meet“ in der Salzburger Altstadt nach.

Redaktion

Drei Wochen lang verwandelte sich die Salzburger Altstadt in eine Bühne für genussvolle Experimente, kreative Begegnungen und ästhetische Neuentdeckungen. Das Kulinarikfestival „eat&meet“ ging in die 16. Runde – und hinterließ einmal mehr den Eindruck, dass Essen mehr ist als reine Nahrungsaufnahme: Es ist Kultur, Kommunikation und Ausdruck.

EssThetik mit Geschmack

Unter dem Motto „EssThetik – eine Frage des Geschmacks?“ wurden zwischen 7. und 30. März rund 92 Veranstaltungen an 42 Orten umgesetzt – von Galerien über Restaurants bis hin zu Pop-up-Küchen. Etwa 4.000 Gäste folgten der Einladung zu einem Festival, das Kulinarik, Design und Diskurs vereinte. Über 70 Prozent der Events waren ausgebucht – ein Indikator für das anhaltend hohe Interesse an dem Festivalformat.

Das Festival zeigte sich dabei in seiner ganzen Vielfalt: vom Gallery-Dinner im Nonntaler Frey-Raum bis hin zur Street-Food-Begegnungszone im leerstehenden „Fisch Krieg“-Lokal am Ferdinand-Hanusch-Platz. Hier trafen urbane Kunst auf kreative Küche, Spraydosen auf Würstelgrill. Mit dabei: Graffiti-Künstler Michael „Muck“ Töpfer und das Künstlerpaar Jana & JS, die den Raum temporär in eine Street-Art-Galerie verwandelten. Auch sozial setzte man ein Zeichen – der Erlös aus der Charity-Bosna-Aktion ging an die Caritas Salzburg.

Genuss jenseits der Norm

Für nachdenklich-genussvolle Momente sorgte ein Abend im Arthotel Blaue Gans, bei dem Gastgeber Andreas Gfrerer gemeinsam mit Staatssekretär für Deregulierung und Gastronom Sepp Schellhorn ein Plädoyer für den Genuss jenseits der gängigen Ästhetik hielt. „Essen muss nicht immer schön sein – aber es darf niemals beliebig sein“, lautete der Tenor des Abends. Auch bei einem Tischgespräch über die Verwertung „unschöner“ Lebensmittel wurde deutlich, wie sich Nachhaltigkeit und kulinarische Kreativität verbinden lassen.

Weitere Programmhöhepunkte reichten von orientalischer Aromavielfalt im Yazzoon über Mode- und Foodstyling-Abende in der Boutique Eibl bis hin zu sensorischen Menüerlebnissen à la „Gaumen Hoch“ im Ludwig Burger. Ein Latte-Art-Workshop bei Kava oder ein kunstvoll kuratiertes Dinner im DomQuartier unterstrichen, wie vielfältig das Zusammenspiel von Geschmack, Gestaltung und Gespräch sein kann.

Ein Festival, das wächst

Die positive Resonanz des Publikums und der hohe Buchungsstand sprechen für den nachhaltigen Erfolg des Formats. Mit seinem hybriden Charakter aus Genuss, Kultur und Stadtentwicklung ist eat&meet längst mehr als ein Veranstaltungsreigen – es ist ein Impulsgeber für die Zukunft des urbanen Lebensraums.

(PA/red)

Beitrag teilen

Weitere Themen



Flughafen Wien Easy Parking

Sie fliegen. Wir parken. €25,- (inkl. MwSt.)

Entspannter reisen – wir parken ihr Auto und Sie sparen Zeit. Ihr Premium-Parkservice direkt beim Abflug.

Jetzt buchen!

DOMINIK NEPP

FLEISSIGE BELOHNER STATT ASYLMILLIONEN

FPX DAS IST FAIR. 5 GUTE JAHRE FÜR WIEN!

FM-online.at - Heute | 2025-03-31 | [Artikel öffnen](#)