

29.08.2022 – 09:26 Uhr

#wirsindKitzbüchel | KITZ Kulinarik 2022



Kitzbüchel (ots) -

Kulinarischer Auftakt in den Kitzbüheler Herbst.

*Der Herbst in Kitzbüchel ist ein Festspiel für die Sinne. Anfang September bildet KITZ Kulinarik den Auftakt, wenn die Koch-Virtuosen der Region zur Verkostung der heimischen Genusslandkarte in die Kitzbüheler Innenstadt laden.*

Kulinarik gehört zu Kitzbüchel, wie die Streif zum Hahnenkamm. Untrennbar sind die kulinarischen Genüsse, traditionellen Köstlichkeiten und die gehobene Küche mit der Gamsstadt verbunden. Die Vielfalt der Möglichkeiten an Gaumenfreuden in der Region Kitzbüchel ist auch die Grundlage für das Veranstaltungsformat KITZ Kulinarik. Mit dem ausgewiesenen Festival-Charakter stehen alle Zeichen auf Verkosten und Genießen. Der Fokus der teilnehmenden KITZ Kulinarik Partner richtet sich daher auf regionale Produkte mit erzählbaren und zugleich erlebbaren Geschichten.

#### Kulinarische #Genussmomente

Hochqualitative Produkte, engagierte Gastronomen und regionale Produzenten - all das sind die Zutaten für ein genussfreudiges Wochenende in der 750 Jahre alten Kitzbüheler Innenstadt. Am 02. und 03. September 2022 präsentieren PartnerInnen aus Kitzbüchel und den drei Ferienorten Reith, Aurach und Jochberg authentische Gerichte mit Regionalbezug und verarbeiten typische, lokale Produkte zu herbstlichen Genüssen und außergewöhnlichen Gaumenfreuden. Zudem ist es Kitzbüchel Tourismus ein großes Anliegen, bewusst auf das Thema Nachhaltigkeit zu achten. Kurze Wege der Zutaten, da aus heimischer Produktion, vereint mit kompostierbarem oder Mehrweg-Geschirr, keine Einweg-Flaschen und bestmögliche Vermeidung von Plastikverbundmaterial.

Auf dem Menüplan steht bei KITZ Kulinarik eine facettenreiche Bandbreite an Gerichten - vom Eierschwammerlragout mit getrüffeltem Semmelknödel über geschmortes heimisches Lamm und gegrilltem Kalbstafelspitz bis hin zu Kitzbüheler Brandteigkrapfen mit Gamstatar. Auch Traditionsgerichte wie Kaspressknödel, Topfenblattln und Gerstlsuppe werden an den über 20 Ständen in der Vorder- und Hinterstadt angeboten. Lassen Sie sich im besonderen Flair der Gamsstadt mit wunderbaren, regionalen Köstlichkeiten bewirten und verwöhnen.

Musikalisch umrahmt wird KITZ Kulinarik am Freitag und am Samstag mit Live-Musik von Onk Lou, Amelie Tobien und David Era. Wie jeden Samstag, bieten am Kitzbüheler Genussmarkt heimische AusstellerInnen bereits ab 08:00 Uhr regionale Produkte, lokale Handwerkskunst und kulinarische Schmankerln zum Genießen an.

**Freitag, 02. September 2022** | 16:00 bis 22:00 Uhr und **Samstag, 03. September 2022** | 11:00 bis 22:00 Uhr

#### #wirsindKitzbüchel in der Umsetzung

Auch bei der Entwicklung des neuen Zukunftsbildes von Kitzbüchel, an dem rund 70 KitzbühelerInnen seit dem Vorjahr gemeinsam und ehrenamtlich arbeiten, prägt das Thema Kulinarik weiterhin wesentlich die Marke Kitzbüchel. Nach dem gemeinsam

erarbeiteten PURA VIDA Konzept stellt KITZ Kulinarik ein weiteres erfolgreiches Beispiel für die gute Zusammenarbeit und das wertschätzende Miteinander mit den LeistungsträgerInnen der Region dar.

Die Arbeitsgruppe Culinary Delights beschäftigt sich derzeit intensiv mit der Kreation eines typischen Kitzbühel Signature Gerichtes. Als nächsten Quick Win wird die zweite Auflage von KITZ Kulinarik x Piemont entsprechend erweitert. Bei dieser innovativen Kooperation treffen von 13. bis 16. Oktober 2022 im Stadtpark Kitzbühel regionale Spezialitäten auf Produkte der Region Piemont und kreieren neue Geschmackserlebnisse. Kulinarische Kitzbüheler Köstlichkeiten sowie weißer Trüffel und weitere typische Erzeugnisse wie Haselnüsse und Tajarin aus Alba laden an diesen Tagen zum Schlendern und Verkosten ein.

KITZ Kulinarik 2022 [Die Kitzbüheler Genuss-Landkarte verkosten!](#)

Pressekontakt:

Mag. (FH) Anna Lena Obermoser, MA  
a.obermoser@kitzbuehel.com | presse.kitzbuehel.com | +43 5356 66660-16

#### Medieninhalte



*BILD zu OTS - Kulinarischer Auftakt in den Kitzbüheler Herbst.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017339/100893995> abgerufen werden.