

## Erfolgreicher Auftakt in den kulinarischen Kitzbüheler Herbst

---

**Tausende Besucher bei der dritten Auflage des neuen Veranstaltungsformats KITZ Kulinarik.**

06.09.2022 / Kitzbühel Tourismus lud am vergangenen Wochenende gemeinsam mit regionalen LeistungsträgerInnen zur Verkostung der heimischen Genuss-Landkarte in die 750 Jahre alte Kitzbüheler Innenstadt. TeilnehmerInnen und BesucherInnen waren gleichermaßen von dem Konzept begeistert.

### **KITZ Kulinarik 2022**

Am 02. und 03. September verwöhnten regionale PartnerInnen mehr als 10.000 BesucherInnen in der gesamten Kitzbüheler Innenstadt mit traditioneller Hausmannskost und Haute Cuisine. Heimische ProduzentInnen und GastronomInnen aus den vier Orten Kitzbühel, Reith, Aurach und Jochberg präsentierten an über 20 Genuss-Stationen eine facettenreiche Bandbreite an authentischen Gerichten mit Regionalbezug: vom Eierschwammerlgulasch mit getrüffelem Semmelknödel über geschmortes heimisches Lamm und gegrilltem Kalbstafelspitz bis hin zu Kitzbüheler Brandteigkrapfen mit Gamstatar. Auch die Klassiker unter den Traditionsgerichten wie Kaspressknödel, Topfenblattln und Gerstlsuppe luden sowohl Einheimische als auch Gäste zum Verkosten und Verweilen ein.

Das Thema Nachhaltigkeit stand auch bei KITZ Kulinarik 2022 im Fokus: kurze Wege der Zutaten, da aus heimischer Produktion, vereint mit kompostierbarem oder Mehrweg-Geschirr, keine Einweg-Flaschen und bestmögliche Vermeidung von Plastikverbundsmaterial.

Musikalisch umrahmt wurde KITZ Kulinarik am Freitag mit Live-Musik von dem beliebten Vierklang und Onk Lou sowie am Samstag von den beiden österreichischen Singer-Songwritern Amelie Tobien und David Era. Am ersten Veranstaltungstag fand zudem das letzte Platzkonzert der Stadtmusik Kitzbühel in diesem Jahr statt.

### **Erfolgreiches Konzept**

Kitzbühel Tourismus zieht eine äußerst positive Bilanz über beide Veranstaltungstage. Der Veranstalter, die TeilnehmerInnen und vor allem die BesucherInnen freuten sich über diesen kulinarischen Auftakt in den heurigen Genussherbst mit einem ganz besonderen Flair in der Vorder- und Hinterstadt.

Der stellvertretende Geschäftsführer von Kitzbühel Tourismus Stefan Pühringer bedankt sich an dieser Stelle bei allen für die hervorragende Zusammenarbeit bei dem Gemeinschaftsprojekt KITZ Kulinarik: „Es freut uns sehr, dass die Auftaktveranstaltung zu unserer herbstlichen #Genussmoment Kampagne mit dem Fokus Kulinarik erneut solch großen Anklang gefunden hat. Dieses Veranstaltungsformat stellt neben PURA VIDA Kitzbühel ein weiteres Beispiel für eine hervorragende Zusammenarbeit und ein wertschätzendes Miteinander mit unseren LeistungsträgerInnen dar. Ein besonderer Dank gilt dem Team von Kitzbühel Tourismus, das vor, während und auch nach diesem Wochenende mit viel Herzblut für KITZ Kulinarik tätig war.“ Die Fortsetzung für 2023 ist bereits fixiert und soll von 01. bis 02. September 2023 stattfinden.

### **#wirsindKitzbühel in der Umsetzung**

Nach KITZ Kulinarik ist vor KITZ Kulinarik x Piemont. Kitzbühel Tourismus setzt Mitte Oktober einen weiteren kulinarischen Schwerpunkt und veranstaltet zum zweiten Mal ein kulinarisches Kooperationsprojekt mit der Region Piemont. Dieses Veranstaltungsformat stellt auch den nächsten Quick Win der Arbeitsgruppe Culinary Delights dar, die im Rahmen des Markenbildungsprozesses von Kitzbühel Tourismus als eines der fünf Erfolgsmuster initiiert wurde. Denn auch bei der Entwicklung des neuen Zukunftsbildes von Kitzbühel, an dem rund 70 KitzbühelerInnen seit dem Vorjahr gemeinsam und ehrenamtlich arbeiten, prägt das Thema Kulinarik weiterhin wesentlich die Marke Kitzbühel. 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.

### **KITZ Kulinarik x Piemont**

Von 13. bis 16. Oktober 2022 lässt KITZ Kulinarik x Piemont Feinschmeckerherzen höher schlagen. Diese Liaison kreiert dabei neue Geschmackserlebnisse: Kitzbüheler Köstlichkeiten treffen auf wohlschmeckende Erzeugnisse aus der Region Piemont – dem Land am Fuße der Berge im Nordwesten Italiens. Freuen Sie sich auf lokale Gaumenfreuden mit Trüffel sowie Pasta, Käse, Wein und typische Erzeugnisse wie Haselnüsse in vielfältigen Variationen aus Alba. Der qualitativ hochwertige Genussmarkt lädt zum Schlendern, Verkosten und Mitnehmen ein.

Alle Informationen finden Sie unter [kulinarik.kitzbuehel.com](https://kulinarik.kitzbuehel.com)

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