

Kitzbübel Tourismus präsentiert KITZ Kulinarik 2023

Kulinarischer Auftakt in den Kitzbüheler Genussherbst.

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

Kulinarik gehört zu Kitzbübel, wie die Streif zum Hahnenkamm. Die Vielfalt der Möglichkeiten an Gaumenfreuden in der Region Kitzbübel 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 PartnerInnen richtet sich daher auf die Präsentation regionaler Produkte mit erzählbaren und zugleich erlebbaren Geschichten.

Kitzbübel Tourismus Geschäftsführerin Dr. Viktoria Veider-Walser freut sich auf das bevorstehende KITZ Kulinarik-Wochenende: „Die Präsentation kulinarischer Köstlichkeiten unserer regionalen Betriebe in der über 750 Jahre alten Innenstadt fügt sich harmonisch in die Umsetzung des Erfolgsmusters Culinary Delights im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbübel. Nach unserem gemeinsam erarbeiteten PURA VIDA Konzept stellt dieses Veranstaltungsformat ein weiteres Beispiel für die gute Zusammenarbeit und das wertschätzende Miteinander mit unseren LeistungsträgerInnen unter Beweis. KITZ Kulinarik gilt zudem als Auftaktveranstaltung unserer herbstlichen #Genussmoment-Kampagne, einer Multi-Channel Kampagne mit dem Fokus auf Kulinarik und spezielle Angebote - unter Einbeziehung der teilnehmenden Betriebe.“

Kulinarischer #Genussherbst

Hochqualitative Produkte, engagierte GastronomInnen und regionale ProduzentInnen - all das sind die Zutaten für ein genussfreudiges Wochenende. Am 01. und 02. September 2023 präsentieren Betriebe aus Kitzbübel und den Orten Reith, Aurach und Jochberg authentische Gerichte mit Regionalbezug in der 750 Jahre alten Kitzbüheler Innenstadt und verarbeiten typische, lokale Produkte zu herbstlichen Genüssen und außergewöhnlichen Gaumenfreuden. Zudem ist es Kitzbübel 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 Tiroler Taco über Hirsch-Edelgulasch und Spareribs vom heimischen Freilandschwein bis hin zu Ziegenfrischkäse mit Oxalis. Auch Traditionsgerichte wie Gerstlsuppe, Kaspresknödel, Topfenblattln und Moosbeerschmarrn werden an den rund 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 Samstag mit Live-Musik von 4-Klang, Chevy 57, Gabrielle Ricci sowie Thomas Daubek und Vanessa Pasolli. Wie jeden Samstag, bieten heimische AusstellerInnen bereits ab 08:00 Uhr am Kitzbüheler Genussmarkt regionale Produkte, lokale Handwerkskunst und kulinarische Schmankerln zum Genießen an.

Freitag, 01. September 2023 | 16:00 bis 22:00 Uhr

Samstag, 02. September 2023 | 11:00 bis 22:00 Uhr

TIPP | 5+1 KITZ Kulinarik Gutscheine im ErlebnisShop

Bei Kauf von fünf Gutscheinen für KITZ Kulinarik im Wert von jeweils EUR 12,00 erhalten Sie einen Gutschein im Wert von EUR 12,00 kostenlos dazu. Die Gutscheine können bei allen Ständen von KITZ Kulinarik am 01. und 02. September 2023 eingelöst werden. Die Gutscheine sind online im ErlebnisShop unter erlebnis.kitzbuehel.com sowie im ServiceCenter von Kitzbüchel Tourismus und am KitzShop-Stand bei KITZ Kulinarik erhältlich.

#wirsindKitzbüchel in der Umsetzung

Auch bei der Entwicklung des neuen Zukunftsbildes von Kitzbüchel, an dem rund 70 KitzbühelerInnen seit 2021 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.

Das nächste kulinarische Veranstaltungs-Highlight bildet KITZ Kulinarik x Piemont. Bei dieser innovativen Kooperation treffen von 12. bis 15. Oktober 2023 im Stadtpark Kitzbüchel 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.

Alle Informationen finden Sie unter kulinarik.kitzbuehel.com

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