

# Wenn Kulinarik auf Tradition trifft: KITZ Kulinarik 2025 in der historischen Innenstadt

---

**Die Kitzbüheler Vorderstadt und Hinterstadt begeistern am 29. und 30. August 2025 erneut mit kulinarischen Köstlichkeiten.**

*Wenn regionale ProduzentInnen, heimische GastronomInnen und die einzigartige Kulisse der über 750 Jahre alten Innenstadt zusammentreffen, ist es wieder Zeit für KITZ Kulinarik. An zwei Tagen verwandelt sich das Herz Kitzbühels in eine Bühne für authentische Genusslebnisse - von traditionellen Klassikern bis zu kreativen Neuinterpretationen.*

Mit KITZ Kulinarik eröffnet Kitzbühel auch 2025 wieder den Genussherbst - und setzt dabei ein starkes Zeichen für Regionalität, Qualität und Gastfreundschaft - eingebettet in ein einzigartiges Ambiente. Seit der Neuauflage 2019 hat sich dieses Veranstaltungsformat als kulinarischer Fixpunkt im Kitzbüheler Veranstaltungsreigen etabliert.

Für Kitzbühel Tourismus Geschäftsführerin Dr. Viktoria Veider-Walser ist Kulinarik fest in der Strategie verankert: „Kulinarische Köstlichkeiten von unseren regionalen Betrieben, im herbstlichen Ambiente der 750-Jahre alten Innenstadt - das sind die Zutaten, welche Kulinarik in Kitzbühel so besonders machen. Nicht umsonst ist das Thema Kulinarik ein Erfolgsmuster unseres Markenbildungsprozesses. Besonders freut mich, dass wir auch in diesem Jahr als Green Event Tirol ausgezeichnet wurden.“

## **Auftakt in den kulinarischen Genussherbst**

Die Vielfalt der Möglichkeiten an Gaumenfreuden in der Region Kitzbühel ist auch die Grundlage für das Veranstaltungsformat KITZ Kulinarik. Mit dem ausgewiesenen Festival-Charakter stehen alle Zeichen auf Verkosten und Genießen. Hochqualitative Produkte, engagierte GastronomInnen und regionale ProduzentInnen - all das sind die Zutaten für ein genussfreudiges Wochenende. Am 29. und 30. August 2025 präsentieren Betriebe aus Kitzbühel und den Orten Reith, Aurach und Jochberg authentische Gerichte mit Regionalbezug in der über 750 Jahre alten Kitzbüheler Innenstadt und verarbeiten typische, lokale Produkte zu herbstlichen Genüssen - von Tiroler Topfenblattn und Daumnidei mit Sauerkraut über Hirschedelgulasch mit Spätzle bis hin zu süßen Klassikern wie Apfelradl mit Zimt und Zucker oder Buchteln mit Vanillesauce.

## **Auszeichnung | Green Events Tirol**

Im Rahmen des von Kitzbühel Tourismus im Jahre 2021 initiierte Markenbildungsprozesses samt Zukunftsbild, an dem rund 70 KitzbühelerInnen seit Beginn gemeinsam und ehrenamtlich arbeiten, prägt nicht nur das Thema Kulinarik, sondern auch New Premium wesentlich die Marke Kitzbühel. Letzteres ist auch in der umfangreichen Nachhaltigkeitsstrategie entsprechend verankert. Mit diesem Hintergrund startete Kitzbühel Tourismus im Vorjahr bereits den Bewerbungsprozess, um die Eigenveranstaltung KITZ Kulinarik als erste Veranstaltung in der Region Kitzbühel als Green Event Tirol auszuzeichnen und war erfolgreich.

KITZ Kulinarik ist mehr als ein kulinarisches Fest: Es ist auch ein Green Event Tirol. Kurze Lieferwege, biologische Zutaten, Mehrweg- und kompostierbares Geschirr sowie die konsequente Vermeidung von Plastik sind Teil des umfassenden Nachhaltigkeitskonzepts. Bereits zum zweiten Mal in Folge wurde die Veranstaltung mit dem begehrten Gütesiegel als Green Event Tirol ausgezeichnet.

## **Eckdaten KITZ Kulinarik 2025**

Freitag, 29. August 2025 ab 16:00 Uhr

Samstag, 30. August 2025 ab 11:00 Uhr

In der Kitzbüheler Innenstadt

Weitere Informationen zu Veranstaltungen in Kitzbühel finden Sie unter [veranstaltungen.kitzbuehel.com](https://veranstaltungen.kitzbuehel.com)

Presserückfragen: Mag. (FH) Anna Lena Obermoser, MA

[a.obermoser@kitzbuehel.com](mailto:a.obermoser@kitzbuehel.com) | [presse.kitzbuehel.com](https://presse.kitzbuehel.com) | +43 5356 66660 16