

#wirsindKitzbüchel | Erfolgreiche zweite Auflage von KITZ Kulinarik x Piemont

Ein weiterer Meilenstein in der konkreten Umsetzung der gesetzten Handlungsschwerpunkte im Rahmen des Markenbildungsprozesses.

18.10.2022 / Kitzbüchel Tourismus lud am vergangenen Wochenende gemeinsam mit Ivents Kulturagentur Graz zu einem weiteren kulinarischen Schwerpunkt im Herbst. TeilnehmerInnen aus der Region sowie aus dem Piemont und BesucherInnen waren gleichermaßen von dem Konzept begeistert.

Bei der zweiten Auflage dieses innovativen Kooperationsprojekts trafen Mitte Oktober regionale Spezialitäten auf Köstlichkeiten aus der italienischen Region Piemont im Stadtpark Kitzbüchel.

Kitzbüchel trifft Piemont

Als weiterer Output und Quick Win aus den konstruktiven Workshops im Rahmen des Markenbildungsprozesses ist im letzten Jahr in Zusammenarbeit mit dem Initiator Jürgen Kleinhappl, kulinarischer Leiter der Harisch Hotels und Arbeitsgruppenleiter von Culinary Delights, dieses neue Veranstaltungsformat entstanden. Von Donnerstag, den 13. bis Sonntag, den 16. Oktober überzeugte die zweite Auflage von KITZ Kulinarik x Piemont bei herrlichstem Herbstwetter und Sonnenschein mit Köstlichkeiten aus den beiden Genussregionen.

Tausende BesucherInnen genossen an diesen Tagen die italienische Atmosphäre und das damit verbundene Flair in der Gamsstadt. Auch die angebotenen Trüffelspezialitäten, Haselnussvariationen und ausgewählten Weine sowie Spirituosen aus der Region Piemont fanden großen Anklang. Musikalisch umrahmt wurde KITZ Kulinarik x Piemont am Freitag mit Live-Musik von zwei jungen Tirolern, dem Saxophonisten Saintro P. sowie Julien am Piano. Am Samstag wanderte das italienische Trio Daniel Buralli aus Florenz durch den Stadtpark und animierte die Anwesenden zum Mitsingen bei bekannten italienischen Klassikern.

Workshops und Genuss tour

Der Reissommelier Matteo Musso präsentierte in diesem Jahr das typische DOP Produkt der Provinzen Biella und Vercelli. Interessierte erfuhren dabei alles über die Besonderheiten des Anbaugebietes im

nördlichen Italien und die Eigenschaften des Produkts. Die Konsortien Alba Export Food & Wine und Oltre le Alpi stellten das Hügelland Langhe, Roero und Monferrato vor, wo Rebsorten wie Arnais, Barbera, Chardonnay und Nebbiolo wachsen. Beide Workshops konnten kostenlos und ohne vorhergehende Anmeldung zu festgesetzten Zeiten besucht werden.

Erstmalig gab es die Möglichkeit bei der Genussstour mit dem vorher gekauften Genusspass die kulinarischen Besonderheiten aller 11 teilnehmenden Stände selbstständig zu verkosten: vom feinen piemontesischen Wein über Trüffel-Sacchetti und Risotto im Parmesanlaib bis zu Waffeln mit Haselnussfüllung als Dessert und Grappa.

Die Fortsetzung für nächstes Jahr ist bereits für 12. bis 15. Oktober 2023 fixiert. Auch die Genussstour und die Workshops sind wieder mit dabei und zusätzliche Erweiterungen in Planung.

#wirsindKitzbüchel mit Fokus auf die Kulinarik

Ein zentrales Handlungsfeld aus dem gemeinsam mit 70 engagierten KitzbühelerInnen erarbeiteten Zukunftsbild beschreibt das Thema Kulinarik, das mit dem umfangreichen Angebot bereits eine Sonderstellung einnimmt. Nach dem gemeinsam erarbeiteten PURA VIDA Konzept stellen die beiden KITZ Kulinarik Veranstaltungsformate weitere erfolgreiche Beispiele für die gute Zusammenarbeit und das wertschätzende Miteinander mit den LeistungsträgerInnen der Region dar.

Kitzbüchel Tourismus positionierte aufgrund des Outputs aus den Meetings die Kulinarik zusätzlich als zentrales Thema für den Herbst, um mit qualitativen Aktivitäten einen Schwerpunkt zu schaffen. Nach dem Auftakt in den kulinarischen Herbst mit KITZ Kulinarik Anfang September war auch das neue innovative Konzept ein voller Erfolg. Im Rahmen der Kampagne „Kulinarische #Genussmomente im Kitzbüheler Herbst“ entstand in diesem Jahr erneut eine eigens kreierte Genuss-Landkarte mit Videos, Bildern und Texten für alle teilnehmenden Betriebe.

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