

## Erfolgreicher Auftakt in den Kitzbüheler #Genussherbst

---

### Tausende BesucherInnen bei KITZ Kulinarik.

*Kitzbühel Tourismus lud am vergangenen Wochenende gemeinsam mit regionalen LeistungsträgerInnen zur Verkostung kulinarischer Spezialitäten in die 750 Jahre alte Kitzbüheler Innenstadt. TeilnehmerInnen und BesucherInnen waren gleichermaßen von der vierten Auflage des adaptierten Veranstaltungsformats begeistert.*

### KITZ Kulinarik 2023

Am 01. und 02. September verwöhnten regionale PartnerInnen bei strahlendem Sonnenschein Tausende BesucherInnen in der Kitzbüheler Vorder- und Hinterstadt mit traditioneller Hausmannskost und Haute Cuisine. Heimische ProduzentInnen und GastronomInnen aus den vier Orten Kitzbühel, Reith, Aurach und Jochberg präsentierten an rund 20 Genuss-Stationen eine facettenreiche Bandbreite von 35 authentischen Gerichten mit Regional- und Saisonbezug: vom Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel über Spareribs vom heimischen Freilandschwein und Hirschedelgulasch bis hin zu mariniertem Ziegenkäse mit Oxalis. Auch die Klassiker unter den Traditionsgerichten wie Gerstlsuppe, Kaspressknödel, Topfenblattn und Moosbeerschmarrn luden sowohl Einheimische als auch Gäste zum Verkosten und Verweilen ein.

Großen Anklang fand die erstmals von Kitzbühel Tourismus initiierte Gutscheinaktion 5+1, um die Verkostung mehrerer Spezialitäten zu forcieren. 17 Stunden KITZ Kulinarik wurden 12 Stunden musikalisch umrahmt mit Live-Musik von dem beliebten 4-Klang, dem Italo-Sänger Gabriele Ricci, der Tiroler Kult Band Chevy 57 sowie Thomas Daubek mit Vanessa Pasolli und Gitarrist. Am ersten Veranstaltungstag fand zudem das letzte Platzkonzert der Stadtmusik Kitzbühel in diesem Jahr statt. Heimische AusstellerInnen präsentierten am Genussmarkt am Samstag bereits ab 08:00 Uhr regionale Produkte, lokale Handwerkskunst und kulinarische Schmankerln.

### Erfolgreiches Konzept

Kitzbühel Tourismus zieht eine äußerst positive Bilanz über beide Veranstaltungstage. Veranstalter, TeilnehmerInnen und vor allem BesucherInnen freuten sich über den kulinarischen Auftakt in den heurigen #Genussherbst mit Präsentation regionaler sowie saisonaler Köstlichkeiten heimischer Betriebe.

Kitzbühel Tourismus Geschäftsführerin Dr. Viktoria Veider-Walser bedankt sich an dieser Stelle bei allen für die hervorragende Zusammenarbeit bei dem Gemeinschaftsprojekt KITZ Kulinarik: „Die Präsentation kulinarischer Köstlichkeiten unserer regionalen Betriebe im Rahmen unseres Genussherbstes in der über 750 Jahre alten Innenstadt fügt sich harmonisch in die Umsetzung des Erfolgsmusters Culinary Delights im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbühel ein. Wir danken allen teilnehmenden Betrieben bei KITZ Kulinarik. Bis zu KITZ Kulinarik x Piemont laden wir zudem ein, unsere 21 Genussbetriebe aus unserem Kitzbüheler Gourmet Guide zu besuchen.“ Die Fortsetzung von KITZ Kulinarik im nächsten Jahr ist bereits für 30. und 31. August 2024 fixiert.

### #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 dritten Mal ein kulinarisches Kooperationsprojekt mit der Region Piemont. Dieses Veranstaltungsformat stellt auch einen weiteren 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 2021 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**

Vom 12. Bis 15. Oktober 2023 lässt KITZ Kulinarik x Piemont Feinschmeckerherzen höher schlagen und 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 an den vier Veranstaltungstagen 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](mailto:a.obermoser@kitzbuehel.com) | [presse.kitzbuehel.com](https://presse.kitzbuehel.com) | +43 5356 66660-16