

KochArt Raritätentage mit Heimischen Lamm

Die KochArt Betriebe verzaubern mit regionalen Lamm-Schmankerln.

11.01.2023 / Noch bis 15. Jänner 2023 kreieren die KochArt Restaurants kulinarische Highlights vom heimischen Lamm. Die Lieferanten sind die Bauern aus der Region, welche auf artgerechte Haltung und Aufzucht sowie natürliche Fütterung großen Wert legen.

Die Vereinigung KochArt besteht aus 20 Betrieben in der Region Kitzbüheler Alpen und macht sich gemeinsam für Nachhaltigkeit und Regionalität in der Gastronomie stark. In Zusammenarbeit mit ausgewählten heimischen Bauern werden alte Tierrassen und Gemüsesorten neu entdeckt und in den Küchen der KochArt Wirte zu kulinarischem Hochgenuss verarbeitet.

Heimisches Lamm

Besonders bei der Lammhaltung spielt eine gesunde Umwelt, sowie eine artgerechte Haltung eine wichtige Rolle. Deftiges Braterl oder saftiger Rücken – das Fleisch kommt aus der Region und das schmeckt man. Das geschmackvolle Lammfleisch kommt von vielen kleinen Bauern aus der Region. In der klassischen Lammwoche im Jänner werden die Gäste mit traditionellen bis innovativen Variationen verwöhnt. Die KochArt Raritätentage variieren das ganze Jahr über und halten viele regionale Spezialitäten bereit.

Folgende Betriebe in Kitzbühel, Reith, Aurach und Jochberg sind von Teil KochArt:

- :: Berggasthof Bichlalm
- :: Der Bichlhof
- :: Hallerwirt
- :: Restaurant s'Pfandl

Alle Informationen zu den Raritätentagen finden Sie unter [KochArt](#)

Alle Informationen zur Destination Kitzbühel finden Sie unter kitzbuehel.com

Kontakt: Kitzbühel Tourismus | Hinterstadt 18 | 6370 Kitzbühel
info@kitzbuehel.com | www.kitzbuehel.com | +43 5356 66660