

## **Großer Anklang bei KITZ Kulinarik x Piemont 2023**

### **Ein weiterer Meilenstein in der konkreten Umsetzung der gesetzten Handlungsschwerpunkte im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbüchel**

*16.10.2023 | Kitzbühel 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 dritten Auflage dieses innovativen Kooperationsprojekts trafen Mitte Oktober im Stadtpark Kitzbühel regionale Spezialitäten auf Köstlichkeiten aus der italienischen Region Piemont. Die Fortsetzung für nächstes Jahr ist bereits für 10. bis 13. Oktober 2024 fixiert.

### **Kitzbühel x Piemont**

Als weiterer Output und Quick Win aus den konstruktiven Workshops im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbüchel ist 2021 in Zusammenarbeit mit dem Initiator Jürgen Kleinhappl, kulinarischer Leiter der Harisch Hotels und Arbeitsgruppenleiter von Culinary Delights, dieses Veranstaltungsformat entstanden. Die Präsentation kulinarischer Köstlichkeiten regionaler Betriebe in Kooperation mit Partnern aus dem Piemont fügt sich harmonisch in die Umsetzung dieses Erfolgsmusters.

Die dritte Auflage von KITZ Kulinarik x Piemont überzeugte von Donnerstag, den 12. bis Sonntag, den 15. Oktober 2023 bei herrlichem 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 mit Live-Musik von DJ Rino(io) & Nicolò Loro Ravenni und Elisa Paladin & The Sugar Notes.

### **Genuss auf höchstem Niveau**

Auf dem Menüplan stand bei KITZ Kulinarik x Piemont eine facettenreiche Bandbreite an Gerichten: vom Kitzbüheler Bio-Ei mit Spinat und weißem Alba-Trüffelschaum über Tagliolini mit frisch geriebenem Alba-Trüffel bis hin zu Kalbsragout mit Trüffel-Mousseline und Geschmortem Ossobuco mit Wurzelgemüse und getrüffeltem Sellerie-Püree. Auch Gerichte wie Risotto in Kinara, Gnocchi di Patate und Antipastiteller wurden an den Ständen im Stadtpark angeboten.

„Es ist Kitzbühel Tourismus ein besonderes Anliegen, den goldenen Herbst verstärkt in der Kommunikation mitzunehmen und als perfekte Jahreszeit für einen kulinarischen Aktiv-Urlaub darzustellen. Gemeinsam mit interessierten Betrieben planen wir im nächsten Jahr weitere Schwerpunkte, um attraktive Angebote zu schaffen“, blickt Dr. Viktoria Veider-Walser, Geschäftsführerin von Kitzbühel Tourismus, in die Zukunft.

### **#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 Veranstaltungsformate KITZ Kulinarik weitere erfolgreiche Beispiele für die gute Zusammenarbeit und das wertschätzende Miteinander mit den LeistungsträgerInnen der Region dar.

Kitzbühel 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 innovative Konzept in Kooperation mit dem Piemont ein voller Erfolg. Der Kitzbüheler Gourmet Guide präsentierte auch in diesem Jahr alle teilnehmenden Betriebe mit einzelnen Genusstipp-Clips auf Social Media.

Alle Informationen finden Sie unter [kulinarik.kitzbuehel.com](http://kulinarik.kitzbuehel.com)

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