

## **#wirsindKitzbühel präsentiert KITZ Kulinarik x Piemont 2025**

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

*29.09.2025 | Kitzbühel Tourismus setzt im Herbst einen weiteren kulinarischen Schwerpunkt und veranstaltet zum fünften Mal ein kulinarisches Kooperationsprojekt mit dem Piemont.*

Nach dem Auftakt in den Kitzbüheler Genussherbst Ende August trifft von 9. bis 12. Oktober 2025 im Kitzbüheler Stadtpark KITZ Kulinarik auf die italienische Region Alba, die für ihre kulinarischen Schätze bekannt ist.

Kitzbühel Tourismus Geschäftsführerin Dr. Viktoria Veider-Walser freut sich auf das bevorstehende KITZ Kulinarik x Piemont-Wochenende: „Die Präsentation regionaler Spezialitäten in Verbindung mit piemontesischen Partnern spiegelt auf eindrucksvolle Weise die Umsetzung des Erfolgsmusters Culinary Delights im Rahmen des Markenbildungsprozesses #wirsindKitzbühel wider. KITZ Kulinarik x Piemont ist ein wichtiger Bestandteil unserer herbstlichen Kampagne und rückt diese Jahreszeit mit ihren sportlichen wie kulinarischen Besonderheiten gezielt ins Rampenlicht.“

### **Kitzbühel trifft Piemont**

Hochqualitative Produkte, engagierte GastronomInnen und regionale ProduzentInnen – all das sind die Zutaten für genussfreudige Tage im Kitzbüheler Stadtpark. Bei KITZ Kulinarik x Piemont treffen Kitzbüheler Spezialitäten Mitte Oktober 2025 auf Produkte aus dem Piemont.

Das qualitativ hochwertige Veranstaltungskonzept lädt von Donnerstag bis Sonntag bereits zum fünften Mal zum Schlendern, Verkosten und Mitnehmen in den Stadtpark Kitzbühel und präsentiert lokale Produkte aus Kitzbühel und Alba mit erzählbaren und zugleich erlebbaren Geschichten.

Die hochkarätige Kooperation der beiden Genussregionen kreiert neue Geschmackserlebnisse. Neben lokalen Kitzbüheler Köstlichkeiten bietet das Piemont das Beste aus Alba, vor allem den weltberühmten weißen Alba-Diamanten sowie zahlreiche exquisite und qualitativ-hochwertige Trüffelspezialitäten an.

Feinschmeckerherzen genießen weitere typische Erzeugnisse wie Haselnüsse, Tajarin und Reis aus dem Baraggia-Gebiet. Besondere Weine aus dem Langhe-Territor wie Barolo, Barbaresco und Nebbiolo d'Alba runden neben exklusiven Aperitivi und Grappe das kulinarische Geschmackserlebnis ab.

Auf dem Menüplan steht bei KITZ Kulinarik x Piemont eine facettenreiche Bandbreite an Gerichten: von Karfiolschaumsuppe mit Trüffel und Vitello Tonnato über Trüffel-Kalbsbratwurst mit Trüffel-Pommes bis hin zu Wildschweinpralinen mit Pflücksalat und Röstzwiebeln und piemontesischem Rindsspieß. Auch Gerichte wie Trüffelrisotto aus dem Kinara-Käselaib, Gnocchi mit Gorgonzola und Trüffel sowie Antipastiteller werden an den Ständen im Kitzbüheler Stadtpark angeboten.

### **TIPPS**

Bei KITZ Kulinarik x Piemont 2025 stehen erneut die beeindruckenden Trüffelhunde der Rasse Lagotto Romagnolo im Mittelpunkt. Ihre Vorführungen finden am Donnerstag, den 9. Oktober 2025 um 14:30 Uhr, am Freitag, den 10. Oktober 2025 um 11:30 und 14:00 Uhr sowie am Samstag, den 11. Oktober 2025 um 11:30 Uhr statt. Dabei wird das außergewöhnliche Suchverhalten dieser Hunde anschaulich demonstriert – etwa indem Trüffel unter Blumentöpfen versteckt, hinter Personen platziert oder, wenn möglich, im Boden vergraben werden.

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](mailto:presse.kitzbuehel.com) | +43 5356 66660 16