

Wenn Kulinarik auf Tradition trifft: KITZ Kulinarik 2026 in der historischen Kitzbüheler Innenstadt

Erfolgreicher Auftakt in den #Genussherbst

29.08.2026 / Wenn regionale ProduzentInnen, heimische GastronomInnen und die einzigartige Kulisse der über 750 Jahre alten Innenstadt zusammentreffen, ist es wieder Zeit für KITZ Kulinarik. Erstmals an drei Tagen verwandelte sich das Herz der Gamsstadt in eine Bühne für authentische Genusslebnisse – von traditionellen Klassikern bis zu kreativen Neuinterpretationen.

Mit KITZ Kulinarik eröffnete Kitzbühel Tourismus auch 2026 den Genussherbst und setzte dabei ein starkes Zeichen für Regionalität, Qualität und Gastfreundschaft. Eingebettet in das historische Ambiente der Innenstadt und begleitet von Live-Musik, hat sich das Veranstaltungsformat seit seiner Neuauflage 2019 zu einem kulinarischen Fixpunkt im Kitzbüheler Veranstaltungskalender entwickelt.

Für Kitzbühel Tourismus Geschäftsführerin Dr. Viktoria Veider-Walser ist Kulinarik fest in der Strategie verankert: „Kulinarische Köstlichkeiten unserer regionalen Betriebe, eingebettet in das Ambiente der über 750 Jahre alten Innenstadt – das sind die Zutaten, die KITZ Kulinarik so besonders machen. Nicht umsonst nimmt das Thema Kulinarik einen wichtigen Stellenwert in unserem Markenbildungsprozess ein. Besonders freut uns, dass wir auch in diesem Jahr als Green Event Tirol ausgezeichnet wurden.“

Auftakt in den kulinarischen Genussherbst

Am 27., 28. und 29. August 2026 verwöhnten regionale PartnerInnen Tausende BesucherInnen in der Kitzbüheler Innenstadt mit traditioneller Hausmannskost und Haute Cuisine. Heimische ProduzentInnen und GastronomInnen aus Kitzbühel, Reith, Aurach und Jochberg präsentierten an rund 15 Genuss-Stationen mehr als 30 authentische Gerichte mit Regional- und Saisonbezug: vom Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel über Gamslasagne und Wiener Schnitzel bis hin zu Roter Beete und Ziegenkäse. Auch Klassiker der Tiroler Küche wie Daumnidei mit Sauerkraut, Tiroler Kaspressknödel, Topfenblattn und Buchtein mit Vanillesauce luden Einheimische und Gäste zum Verkosten und Verweilen ein.

Die Vielfalt der regionalen Küche bildet die Grundlage für das Veranstaltungsformat. Festival-Charakter, hochwertige Produkte, engagierte GastronomInnen und ProduzentInnen aus der Region verbinden sich dabei zu einem genussvollen Wochenende.

PURA VIDA x KITZ Kulinarik

Erstmals fand KITZ Kulinarik an drei Tagen statt. Den Auftakt bildete die letzte PURA VIDA Veranstaltung des Sommers. Am Donnerstag, 27. August 2026, luden die beliebten Sommernächte mit Mitmach-Stationen der Vereine, Yoga im Park, einem umfangreichen Kinderprogramm und Live-Musik verschiedener Genres in die Kitzbüheler Innenstadt.

Kinderschminken, Hüpfburg und Seifenblasenshow boten Unterhaltung für die kleinen Kitzbühel-Fans, während regionale Köstlichkeiten den kulinarischen Rahmen bildeten. Die Verbindung von PURA VIDA und KITZ Kulinarik erwies sich bereits bei der ersten Auflage als ideale Kombination – ein erfolgreicher Auftakt des dreitägigen Genusswochenendes.

Auszeichnung als Green Event Tirol

Im Rahmen des von Kitzbühel Tourismus im Jahre 2021 initiierten Markenbildungsprozesses samt Zukunftsbild, an dem rund 70 KitzbühelerInnen seit Beginn gemeinsam und ehrenamtlich arbeiten, prägt nicht nur das Thema Kulinarik, sondern auch New Premium wesentlich die Marke Kitzbühel. Vor diesem Hintergrund startete Kitzbühel Tourismus bereits 2024 den Bewerbungsprozess, um die Eigenveranstaltung KITZ Kulinarik als erste Veranstaltung in der Region Kitzbühel als Green Event Tirol auszeichnen zu lassen – mit Erfolg.

Kurze Lieferwege, biologische Zutaten, Mehrweg- und kompostierbares Geschirr sowie die konsequente Vermeidung von Plastik sind Teil des umfassenden Konzepts. 2026 wurde KITZ Kulinarik bereits zum dritten Mal in Folge als Green Event Tirol ausgezeichnet.

Vorschau | KITZ Kulinarik x Piemont

Nach KITZ Kulinarik ist vor KITZ Kulinarik x Piemont: Vom 08. bis 11. Oktober 2026 treffen Kitzbüheler Köstlichkeiten auf charakteristische Erzeugnisse aus dem Piemont, dem Land am Fuße der Berge im Nordwesten Italiens.

Im Kitzbüheler Stadtpark entsteht an vier Tagen ein hochwertiger Genussmarkt mit lokalen Gaumenfreuden wie Trüffel, Pasta, Käse, Wein und typischen Erzeugnissen wie Haselnüsse in vielfältigen Variationen aus Alba. Das kulinarisch qualitativ hochwertige Veranstaltungsformat lädt zum Schlendern, Verkosten und Mitnehmen ein.

Weitere Informationen zu Veranstaltungen in Kitzbühel finden Sie unter veranstaltungen.kitzbuehel.com

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