

## Die natürlich gute und traditionsbewusste Küche im Kufsteinerland Regionale Spezialitäten – Tiroler Wirtshäuser – Genuss Events

*Egal ob elegantes Gourmetrestaurant oder urgemütliches Tiroler Wirtshaus: Sie alle profitieren davon, dass es im Kufsteinerland tüchtige Produzenten regionaler Spezialitäten gibt, die alte Traditionen auf hohem Niveau und mit viel Kreativität gewürzt pflegen. Zudem gibt es die Initiative Kaiserweis‘, die kleine landwirtschaftliche Betriebe mit ihren individuellen Besonderheiten unterstützt. Bei kulinarischen Events wird das Genießen vom Frühling bis in den Herbst zum bunten Erlebnis.*

Die Besucher des Kufsteinerlandes treffen an jeder Ecke auf verlockende, wohlschmeckende Kostbarkeiten – ob im traditionellen Tiroler Wirtshaus oder direkt beim Hersteller. Insgesamt verfügt das Kufsteinerland über die höchste Dichte von biologisch geführten Landwirtschaften im Tiroler Unterland. Um die regionale Vielfalt zu stärken, wurde die Initiative Kaiserweis‘ gegründet, die kleinere landwirtschaftliche Betriebe mit Gastronomie und Tourismus vernetzt. Die kulinarische Güte, die sich am Tor der Tiroler Alpen manifestiert hat, kommt dem Trend der bewusst und mit Bedacht konsumierenden Gästen und Einheimischen, die beim Genuss auf Qualität und Regionalität Wert legen, entgegen.

### **Schnaps und Speck vom Bauern, Käse von der Alm**

Wichtige Impulse kommen zudem von jungen Einheimischen, die mit Leidenschaft alte Produkte und Rezepte wiederbeleben, verfeinern und veredeln. Das zeigt zum Beispiel der Edelbrandsommelier Manfred Höck, der mit seiner Crownhill-Brennerei in Schwoich für den besten Whisky Österreichs ausgezeichnet wurde und der natürlich auch viele klassische Brände im Angebot hat. Neben Höck sind auch die Brennoase in Langkampfen, die Brennereien Messerschmied in Ebbs und Stix am Thiersee Mitglied der Tiroler Schnapsroute, die quer durch das Land zu exzellenten Brennereien führt. Die Schnapsbrenner sind nur ein Teil der großen, delikaten Schatzkiste, die das Kufsteinerland zu bieten hat. Dazu gehören auch die Käsereien mit Produkten, deren Herkunft frisch von der Alm man riechen und schmecken kann. Die Almkäserei auf der Aschinger-Alm bei Ebbs, die Biosennerei Hatzenstädt am Niederndorferberg und die Käserei auf der Ackernalm oberhalb vom Thiersee gehören zu den Schaubetrieben in der Region. Sie alle bieten hochwertige Klassiker vom kräftigen Bergkäse, über den Topfen, bis zu Joghurt und Biobutter. Wer im Kufsteinerland unterwegs ist, füllt schnell seinen Einkaufskorb für zu Hause mit Speck und Wurst, Marmeladen und Honig, Fruchtsäften und vielem mehr, was links und rechts des Inns mit Liebe produziert wird.

### **Echte Tiroler Wirtshäuser: wo es schmeckt und man sich wohl fühlt**

Die ideale Gelegenheit, ausgiebig Bekanntschaft mit der Küche des Kufsteinerlands zu machen, bieten die klassischen Tiroler Wirtshäuser. Hinter dem Begriff steht eine Organisation, deren Mitgliedsbetriebe sich der Tiroler Küche verschrieben haben und die frische Produkte aus der heimischen Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern verwenden. Gut erkennbar am grünen Wirtshauschild sind die sieben Betriebe des Kufsteinerlandes, darunter der Hinterduxerhof und der Tiroler Hof in Kufstein, der Alpengasthof Schneeberg am Thiersee, die Aschinger Alm, der Ledererwirt und der Sattlerwirt sowie das Gasthaus zur Schanz in Ebbs. Dass einige dieser Adressen von Gourmetführern prämierte Betriebe sind, spricht auch für die hochwertige Ausrichtung der Kufsteiner Wirtshauskultur. Die authentische Architektur und die damit einhergehende gemütliche Atmosphäre in teils historischen Stuben geben dem Ausflug in die Tiroler Küche noch eine besondere Würze. Wirtshauskultur vom Feinsten gibt es auch bei der Ebbser Wirtshaus.Kultur, bei der wöchentlichen Wechsel kulinarische und musikalische Veranstaltungen bei freiem Eintritt auf dem Programm stehen.

### **Events für Feinschmecker: Im Kufsteinerland wird Genießen zum Erlebnis**

Zahlreiche Bauernmärkte, Regionsfeste und Genusswanderungen laden ein, in die Welt der guten Geschmäcker im Kufsteinerland einzutauchen. Ein köstlicher Auftakt zum Veranstaltungsreigen ist der Ostermarkt in Kufstein am 10. und 11. April. Von 6. bis 10. Mai lockt das Genussfestival in Kufstein. Am 17. und 18. Juli steht das Weinfest Kufstein, bei dem ausgezeichnete Winzer aus den Partnerstädten Langenlois und Rovereto eine wichtige Rolle spielen, im Stadtpark am Programm. „Gschmackig“ wird der Herbst mit der Nacht des Genusses in Niederndorf am 10. September und dem Herbst-Genusstag am 3. Oktober in Kufstein.

Und vom 8. Mai bis zum 2. Oktober verwöhnen die Kufsteiner ihre Gäste und natürlich auch sich selbst bei der Natur.Küche Kufsteinerland. Geheimnisvolle Dinner und kulinarische Abenteuer – auch Pop up Dinner genannt - überraschen die Gäste von Mai bis Oktober einmal im Monat an ungewöhnlichen Orten, mit außergewöhnlichen Gaumenschmeichlern.

### **Der Landschaft zuliebe: nachhaltig reisen ins Kufsteinerland**

Kulinarische Spezialitäten, stimmungsvolle Wirtshäuser und verlockende Veranstaltungen sowie Ausflugsziele gibt es im ganzen Kufsteinerland. Besonders attraktiv werden die unzähligen Optionen durch die KufsteinerlandCard. Viele Vergünstigungen von der Gratis-Bergbahnfahrt bis zu sportlichen und kulturellen Highlights, sind in der Karte, deren Leistungen ab dem zweiten Aufenthaltstag gelten, enthalten. Gäste bekommen diese personalisiert direkt von ihrem Vermieter. Wer mit der Bahn in den Urlaub reisen möchte, der ist im Kufsteinerland gut aufgehoben, da es über den Bahnhof Kufstein viele Reisemöglichkeiten gibt. Damit man vor Ort leicht auf den eigenen PKW verzichten kann, steht neben dem gut ausgebauten öffentlichen Nahverkehr nun auch der Euregio Bus zwischen der Alpenregion Tegernsee Schliersee und dem Kufsteinerland zur Verfügung. Hiermit sind die Ausflugsziele in der Grenzregion bequem zu erreichen

Weitere Information und Termine sind unter [www.kufstein.com](http://www.kufstein.com) zu finden. Alle Betriebe der Initiative Kaiserweis‘ sind auf [www.kaiserweis.at](http://www.kaiserweis.at) dargestellt.

6.063 Zeichen

#### *Kufsteinerland*

*Das Kufsteinerland ist das „Tor der Tiroler Alpen“: Als zugänglichster alpiner Lebensraum bietet die Region eine einzigartige Mischung aus Tradition und Moderne, Natur und Wellness, Kultur und Events sowie Sport und Kulinarik. Eingebettet in intakte Natur steht das Kufsteinerland für aktiven Urlaub, in dem trotzdem Raum für Erholung und Stille ist. Jung und Alt, Klein und Groß können gleichermaßen aus Urlaubsaktivitäten wählen, die noch lange in Erinnerung bleiben.*

*Weitere Informationen auf [www.kufstein.com](http://www.kufstein.com).*

Buchungskontakt:

Tourismusverband Kufsteinerland

Unterer Stadtplatz 11 – 13

A - 6330 Kufstein / Tel: +43 (0) 5372 62207 / E-Mail: [info@kufstein.com](mailto:info@kufstein.com)

## Pressekontakt für Rückfragen

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz

Elisabeth Helfer

Birgit Koller-Hartl

Kufsteinerland

Barbara Kaiser

Wimmelsweg 10

PF 31

Bräuhof 248

Unterer Stadtplatz 11

22303 Hamburg

85223 Odelzhausen

8993 Grundlsee

6330 Kufstein

T: +49 40 50681694

+49 8134 5576411

+49 151 142 780 76

+43 (0) 5371 62207-21

[ls@fufda.de](mailto:ls@fufda.de)

[eh@fufda.de](mailto:eh@fufda.de)

[bkh@fufda.de](mailto:bkh@fufda.de)

[b.kaiser@kufstein.com](mailto:b.kaiser@kufstein.com)

[www.feuerundflamme-dieagentur.de](http://www.feuerundflamme-dieagentur.de)

[presse.kufstein.com](http://presse.kufstein.com)

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Kufsteinerland zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im [Presseportal](#) unter [www.fufda.de/kufsteinerland](http://www.fufda.de/kufsteinerland) druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.