

## PRESSETEXT

### Im Kufsteinerland steht die regionale Küche im Mittelpunkt

Käse von der Alm, Speck vom Bauern und die Hauben von GaultMillau

*Gut und gesund essen kann so einfach sein. Zumindest im Kufsteinerland. Hier hat die feine regionale Küche lange Tradition, denn auch an den heimischen Herden wird Wert auf hohe Qualität und beste Zutaten gelegt. Die Gasthäuser und Restaurants verwöhnen mit herzhaften Tiroler Spezialitäten ebenso wie mit Gourmetküche. Heumilchkäse, hausgemachter Speck und selbstgebrannter Schnaps spielen zudem bei den zahlreichen Genuss-Events, wie dem Wein Fest und dem Street Food Market eine Hauptrolle.*

Im Kufsteinerland kommen klassische Gerichte mit guten, regionalen Zutaten auf den Tisch. Und das ist bei den Speckknödeln, bei Kaspessknödeln, die mit Berg- oder Graukäs zubereitet werden oder bei einem weiteren Klassiker, dem Tiroler Gröstl, das früher die guten Reste des Sonntagsbratens vereint hat, einfach zu schmecken. Herzhaft ist auch eine andere Spezialität, die Marend, die als Brotzeit oder Zwischenmahlzeit mit Speck, Käse, Kren und Bauernbrot serviert wird. Im Kufsteinerland sitzen Liebhaber dieser köstlichen Küche direkt an der Quelle. Hier sind nicht nur exzellente lokale Produzenten von der Käserei auf der Alm, über würzigen Speck von der Hofmetzgerei, bis zum Edelschnapsbrenner zu finden. In den Almhütten, Gasthäusern und Haubenlokalen spielen die Tiroler Produkte eine Hauptrolle. Beste Voraussetzungen für eine verführerische Entdeckungsreise durch das Kufsteinerland.

### Dem Senner und Schnapsbrenner über die Schulter schauen

Dass hier im Kufsteinerland nur hochwertige Zutaten verwendet werden und dass auf ganz traditionelle und behutsame Art gearbeitet wird, davon können sich Feinspitze selbst überzeugen. Zahlreiche Schaubetriebe öffnen ihre Türen, laden zum Zuschauen und zum Verkosten ein - eine besonders authentische Art der Erlebnisgastronomie. Bei den Käsereien, wie der Aschinger Alm bei Ebbs, der Ackernalm oberhalb des Thiersees und der Biosennerei Hatzenstädt in Niederndorferberg lässt sich das ideal mit einem Bergausflug kombinieren. Kleine Familienbetriebe, wie die Brennerei Messerschmied in Ebbs, die Brennoase in Langkampfen sowie die Brennereien Höck in Schwoich und Stix in Thiersee brennen traditionell und verarbeiten viel heimisches Obst. Ganz besondere Genüsse verspricht die kleine, feine Brauerei Bierol in Schwoich, in der in Handarbeit Bierspezialitäten entstehen.

### Feiern und Genießen: ein ganzes Jahr voller kulinarische Höhepunkte

Die Menschen im Kufsteinerland genießen gerne. Sie haben nicht nur die gute Küche mit den echten Tiroler Spezialitäten. Das Thema „gut Essen und Trinken“ steht das ganze Jahr über bei Feiern und Veranstaltungen im Mittelpunkt. Regional und international wird es beim Kulinarica Genussfestival und dem Street Food Markt im Zentrum von Kufstein im Mai, wenn über das Fischergries die Düfte von heimischen Speisen und exotischen Gerichten ziehen, eine verführerische Melange bilden und die Besucher nach Herzenslust eine geschmackliche Weltreise unternehmen können. Im Juli steht das Weinfest in Kufstein auf dem Programm, wo Weinliebhaber im Stadtpark die Produkte der Winzer aus den Partnerstädten von Kufstein - Langenlois und Rovereto - verkosten. Serviert wird natürlich in den Gläsern des weltbekannten Kufsteiner Glasherstellers Riedel. Ein weiterer Höhepunkt ist die Nacht des Genusses im September in Niederndorf, wo das Dorfzentrum zum Festplatz wird, regionale Köstlichkeiten aufgetischt und handwerkliche Arbeiten und Modenschauen vorgeführt werden. Beim Herbst-Genusstag in Kufstein stehen regionale Spezialitäten wie der würzige Almkäse, herzhafteste Würste, Kiachl oder Zillertaler Krapfen im Mittelpunkt, dazu können sich die Gäste von den vielen Qualitäten Tiroler Handwerkskunst überzeugen.

### Der perfekte Start in den Tag: Frühstück am Berg

Das ist die ideale Genusskombination. Morgens eine entspannte Wanderung zu einer idyllisch gelegenen Alm, wo Naturliebhaber oben angekommen auf der Bank in der Morgensonne die herrliche Aussicht genießen und sich dazu von der Sennerin ein köstliches Frühstück servieren lassen. Frisches Bauernbrot, Almkäse, Speck, hausgemachte Butter und fruchtige Marmeladen, dazu herrlich duftender Kaffee. Auch sehr verlockend: die Events der Natur.Küche Kufsteinerland, bei denen an ungewöhnlichen Orten aufgetischt wird. Solche unvergesslichen Genusserlebnisse sind übrigens sehr beliebte Geschenke für Freunde und Verwandte, damit sie das Kufsteinerland von seiner kulinarischen Seite entdecken können. Gutscheine für alle Veranstaltungen bietet der Tourismusverband Kufsteinerland an.

4.626 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)  
[www.kufstein.com](http://www.kufstein.com)

### Pressekontakt für Rückfragen

#### FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz  
Wimmelsweg 10  
D-22303 Hamburg  
T: +49 40 50681694  
[ls@fufda.de](mailto:ls@fufda.de)  
[www.feuerundflamme-dieagentur.de](http://www.feuerundflamme-dieagentur.de)

Birgit Koller-Hartl  
Waltrichstr. 7  
82069 Hohenschäftlarn  
+49 8178 9981211  
[bkh@fufda.de](mailto:bkh@fufda.de)

#### KUFSTEINERLAND

Margret Winkler  
Unterer Stadtplatz 11  
A-6330 Kufstein  
+43 (0) 5371 62207-21  
[m.winkler@kufstein.com](mailto:m.winkler@kufstein.com)  
[www.presse.kufstein.com](http://www.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.