

## BASISTEXT

### Neue Kulinarik im Kufsteinerland Jenseits des Speckknödels

*Foodies, Gourmets und Genussmenschen zelebrieren im Kufsteinerland das gute Leben: Mit kreativer Esskultur, ehrlichen Lebensmitteln und regionalen Produzenten, die ein reiches kulinarisches Erbe bewahren und weiterentwickeln.*

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, wusste schon der alte Sokrates. Ein Credo, dem man sich auch im Kufsteinerland aus ganzem Herzen verschrieben hat. Hier versteht man sich auf ehrliche, regionale Lebensmittel und herzliche Tiroler Gastfreundschaft. Die kulinarische Entdeckungsreise führt durch die acht Dörfer Bad Häring, Ebbs, Erl, Langkampfen, Niederdorf, Niederdorferberg, Schwoich und Thiersee mit der mittelalterlichen Festungsstadt Kufstein als weithin sichtbarer Mittelpunkt.

#### **Alpensoulfood trifft auf Haubenküche**

Tiroler Gröstl, Kasspatzln und Speckknödelsuppe, das ist sowas wie die heilige Dreifaltigkeit der Tiroler Küchenklassiker: Köstliches Alpsoulfood und wunderbar deftige Hausmannskost, wie sie hier seit Generationen auf den Tisch kommt. Doch ein Blick in die hiesigen Kochtöpfe verrät: Da geht noch viel mehr! Zum Beispiel Slow-Food-Haubenküche mit ganz viel Leidenschaft, wie im kleinen Gourmethotel Unterwirt in Ebbs, wo die Schwestern Sabrina und Katrin Steindl auf „radikalen Genuss“ setzen, wie sie selbst sagen. Das altehrwürdige Haus in der Wildbichler Straße steht hier seit 1490, in der Küche steht mit Christian Ranacher (30) ein junger Wilder, der sich einem fantastischen 7-Gang-Gourmetmenü mit ebenso viel Hingabe widmet wie dem unfassbar flaumigen Rahmkaiserschmarrn. Senior Patron Edmund Steindl und seine Frau Anni sind Vorreiter der Slow-Food-Bewegung und haben bereits Ende der 90er Jahre die Genussregion Untere Schranne ins Leben gerufen. [Mehr zur Kulinarik im Kufsteinerland](#)

#### **Genussregion Untere Schranne: Alles Gute aus der Region**

In der Unteren Schranne bündelt man in den Gemeinden Ebbs, Erl, Niederdorf und Niederdorferberg schon seit vielen Jahren seine Kräfte. Das Ziel: Mehr heimische Produkte für die Region. Dazu haben sich Landwirte, Gasthöfe, Einzelhandel und Konsumenten konsequent vernetzt. Die Initiative entpuppte sich schnell als Gewinn für alle. In den Regalen und auf den Speisekarten der Genussregion Untere Schranne finden sich regionale Lebensmittel wie das frische Gemüse von der Gärtnerei Strillinger in Kufstein, knusprige Brote und Semmeln der Bäckerei Bichlbäck aus Niederdorf oder delikate Edelbrände aus der Brennerei Langkampfen. In ihrer kleinen Brennerei veredelt Edelbrand-Sommelière Juliane Bliem die Königsäpfel, Jakobsbirnen und Vogelbeeren vom eigenen Obstanger zu preisgekrönten Destillaten. Der Familienbetrieb liegt direkt auf der Tiroler Schnapsroute, auf der rund 40 Partnerbetriebe spannende Einblicke in die jahrhundertealte Kunst des Schnapsbrennens gewähren. [Mehr zu den Schaubetrieben im Kufsteinerland](#)

Wem zum Edelbrand noch die stilechten Gläser fehlen, der ist bei der traditionsreichen Glasmanufaktur Riedel in Kufstein an der richtigen Adresse. Um edle Weine und Spirituosen perfekt in Szene zu setzen, hat man hier Form, Schwung und Silhouette der hochwertigen Gläser zur Kunst erhoben. In der Schauglashütte erleben Besucher von der Galerie aus, mit welcher Sorgfalt und Präzision ein Glas oder ein Dekanter geblasen und von Hand gefertigt werden. [Mehr zur Schauglashütte Riedel](#)

#### **Kaiserweis': Zusammen geht alles besser**

Schon immer war das Kufsteinerland geprägt von den Schätzen der Natur, von regionalen Lebensmitteln mit Seele und von Menschen, die sich mit viel Leidenschaft, Achtsamkeit und Ausdauer ihrer Verarbeitung widmen. Ein großer Schatz für die Region, der Wertschätzung und Respekt verdient. Deshalb hält man hier zusammen.

Mit der Kaiserweis' ist ein Schulterschluss regionaler Gastronomen, Produzenten und kulinarischer Schaubetriebe gelungen, von dem Einheimische und Gäste gleichermaßen profitieren. Die bekommen würzigen Käse, herzhaften

Speck, fangfrische Forellen oder aromatischen Honig von der Tiroler Bienenalm in Thiersee gewissermaßen an jeder Ecke. In den vielen Ab-Hof-Läden können die Spezialitäten des Kufsteinerlandes direkt dort eingekauft werden, wo die Produkte erzeugt werden, oder das Obst und Gemüse wächst. Im „Ladl“, dem Onlineshop der Kaiserweis, geht der Einkaufsbummel auch nach Ladenschluss weiter.

Die Kaiserweis' vom Radsattel aus erleben sportliche Feinspitze auf der 71 Kilometer langen Kaiserweis'-Genussradrunde von Kufstein über den Walchsee bis Kössen und über Rettenschöss und Niederndorf wieder zurück. Jede Verschnaufpause garantiert Genuss, vermittelt Wissenswertes zu regionalen Köstlichkeiten oder bietet verführerische Mitbringsel an. Wie zum Beispiel die Tiroler Schnapsschule & Brennerei Schmider in Ebbs mit Besichtigungen, Vorträgen, Verkauf und Verköstigungen. Auch auf eine kräftige Speckjause dürfen sich hungrige Radler freuen, wenn sie auf dem Rückweg beim Bauernladen im Umingerhof einkehren. [Mehr zur Kaiserweis'](#)

### Herrn Planggers Gespür für Käse

Inmitten der herrlichen Bergwelt „Zahmer Kaiser“ hat sich Bio-Pionier Herbert Plangger dem Thema Käse verschrieben. Gute, gesunde Böden, kräftige Tiroler Almkräuter und silofreie Heumilch sind die Basis für den preisgekrönten Schnitt- und Hartkäse der Käserei Plangger in Niederndorf. Eine Stiege führt vom Geschäft steil hinauf zum Verkostungsstüberl, von dem aus man einen Blick in den Felsenkeller werfen darf, in dem sich die Käselaike auf langen Regalen haushoch türmen. Bei exakt 11 Grad reifen hier unten Tilsiter, Sennkäse & Co bis zu 12 Monate. Schaukäsereien wie die von Herbert Plangger ermöglichen so manches Aha-Erlebnis über den spannenden Herstellungsprozess des einzigartigen Heumilchkäses. Über 30 Talsennereien, Sennalpen, Hofsennerien und andere käseproduzierende Betriebe gibt es in den Regionen Kaiserwinkl und Untere Schranne. Eine Käsedichte, die im alpinen Raum einzigartig ist. Kürzlich hat man die "Käseregion Kaiserweis" ins Leben gerufen, um die Käsetradition im Kufsteinerland und die Innovationskraft der regionalen Manufakturen vor den Vorhang zu holen.

[Mehr zur Käserei Plangger](#)

### Sudhaus ohne Denkverbote

Was passiert, wenn Braukunst und kreative Freiheit verschmelzen, zeigt ein junges Team rund um Craft-Beer-Brauer Christoph Bichler. Bierol, eine Wortschöpfung aus Bier und Tirol, heißt die junge, innovative Biermarke, die erst vor kurzem am Standort in Schwoich eine moderne Brauanlage aus der Taufe gehoben hat. Bei Bierol sind Avantgardisten und Vordenker am Ruder, die es lieben, mit neuen Ideen zu spielen. Das erste Tiroler IPA wurde hier geboren, das erste Stout, die erste fassgelagerte Bierspezialität. Und auch im nagelneuen Sudhaus hat man große Pläne: Gemeinsam mit den Jungs der Milchbuben Käserei aus Penningberg entwickelte man das „Ku Brew“. Das erfrischende Molkebier wird aus dem Nebenprodukt der Käseherstellung hergestellt, vereint also das Beste aus zwei kulinarischen Welten.

[Mehr zur Bierol Brauerei](#) und dem [Bierol Taproom & Restaurant](#)

### Die Alm kommt in die Stadt

Anfang Oktober, wenn die Ernte des Jahres eingefahren, das Getreide geschnitten und der Wein gelesen ist, ist es an der Zeit, danke zu sagen für die Gaben der Natur. Im Festspielort Erl begeht man das Erntedankfest musikalisch mit den stimmungsvollen Erntedank-Konzerten im Festspielhaus. In der historischen Festungsstadt Kufstein bedankt man sich genussvoll: Landwirte und regionale Produzenten warten beim Herbst-Genusstag Kufstein im Stadtpark mit würzigem Almkäse, deftigen Würsten und Tiroler Schmankerln wie Kiachl und Zillertaler Krapfen auf. Und die traditionellen Holzschnitzer, Drechsler, Filzer und Korbflechter aus der Gegend lassen sich bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen. [Zum Herbst-Genusstag](#)

### Frühstück über den Dingen

Es gibt ja Menschen, die nichts mehr in den Federn hält, sobald morgens der Hahn kräht. Wenn der Berg ruft, schnüren sich Frühaufsteher im Kufsteinerland besonders gern die Wanderschuhe, denn Early Birds werden hier reich belohnt: Urige Hütten und traditionell-moderne Bergrestaurants laden zum genussvollen Start in den Tag mit selbstgemachten Köstlichkeiten bei traumhaften Bergpanoramen zum Frühstück ein. [Mehr zum Frühstück am Berg](#)

8.198 Zeichen

**Kufsteinerland:** Der Lebensraum Kufsteinerland, eingebettet in die intakte Natur beiderseits des Inns und in direkter Nachbarschaft zu Bayern, vereint Schaffens- und Innovationskraft mit gelebten Tiroler Traditionen und internationaler Hochkultur. Die mächtige Festung über der mittelalterlichen Stadt Kufstein, das majestätische Kaisergebirge und die sanften Almen auf den Hochplateaus rund um den Thiersee und Bad Häring sind prägende Kulisse und Kraftort für Einheimische gleichermaßen wie für Arbeitnehmende, Studierende und Gäste.

In dieser Umgebung steht das Kufsteinerland für aktive Erlebnisse und gibt dennoch Raum für Erholung und Stille. Die Tage lassen sich hier mit einer einzigartigen Mischung aus Tradition und Moderne, Natur und Wellness, Kultur und Sport sowie traditioneller und internationaler Kulinariik im Kreislauf der Jahreszeiten füllen.

Über alle Unterkunfts-kategorien hinweg bietet das Kufsteinerland in rund 340 Beherbergungsbetrieben etwa 6.300 Gästebetten. Bereits ab dem Tag der Anreise erhalten Gäste in ihren Unterkünften die elektronische KufsteinerlandCard, die zahlreiche Inklusivleistungen oder Sonderkonditionen bei Attraktionen und Ausflugszielen in der Region bietet. Zudem ist die Nutzung der Freizeitbusse und ausgewählte Verbindungen im öffentlichen Nahverkehr inkludiert.

**Buchungs- und Informationskontakt:**

**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**

**Tourismusverband Kufsteinerland**

Sabine Jahns  
Unterer Stadtplatz 11-13  
A-6330 Kufstein  
+43 (0) 5372 62207- 21  
[sjahns@kufstein.com](mailto:sjahns@kufstein.com)  
[presse.kufstein.com](http://presse.kufstein.com)

**FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR**

|  |  |  |
|--|--|--|
| Leonie Stolz   | Sabine Rasch                                 | Antje Seeling                                |
| Wimmelsweg 10  | Wimmelsweg 10                                | Langenburger Str. 33                         |
| D-22303 Hamburg  | D-22303 Hamburg.                             | D-70435 Stuttgart                            |
| +49 (0) 40 50681694  | +49 (0) 38206 744790.                        | +49 (0) 711 50448110                         |
| <a href="mailto:ls@fufda.de">ls@fufda.de</a>   | <a href="mailto:sr@fufda.de">sr@fufda.de</a> | <a href="mailto:as@fufda.de">as@fufda.de</a> |
| <a href="http://www.feuerundflamme-dieagentur.de">www.feuerundflamme-dieagentur.de</a> |  |  |

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