

KUlinaria

***Genussfestival & Street Food Markt
Mittwoch, 8.- Samstag, 18. Mai 2019***



*Rote Zwiebel, die
Allium cepa*

Das Festival für Genießer, Feinschmecker, Hobby-Köche und Gourmets. Mit Spezialisten aus der Küche auf Du und Du. Inspirationen sammeln rund um Kulinarik & Co.

Genuss verbindet.

Details auf www.kufstein.com

K
KUFSTEIN
erobert Genießer



Wilde Fermentation

Mit Hermann Troger

In unseren Flaschen blubbert und gärt es! Wir erstellen Kombucha, Kimchi, milchsauer fermentierten Gurken, Ginger Beer und Sauerkraut. Dieser Abend ist ein „wilder“ Austausch an Grundlagen und Praxis der wilden Fermentation als alte und einfache Methode der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Neu interpretiert und rekultiviert! Gesprächsabend mit Fragen und Antworten.

Zeit	Mittwoch, 8. Mai, 19–22 Uhr
Ort	Lebensmittel-Punkt, Weissachstraße 14, 6330 Kufstein
Kosten	€ 25,00 pro Person, Vorverkauf: € 20,00 pro Person
Tickets & Infos	Lebensmittel-Punkt, +43 660 6002428, an@daslebensmittel.tirol



Street Food Markt

Vor der Kulisse des grünen Inns lädt der Street Food Markt zum bunten Fest für Genießer, Feinschmecker, Hobby-Köche und Gourmets. Mit Spezialisten aus der Küche auf Du und Du. Inspirationen sammeln rund um Kulinarik & Co.

Zeit	Freitag, 10. – Sonntag, 12. Mai, ab 11 Uhr
Ort	Fischergeries, 6330 Kufstein
Kosten	Freier Eintritt!
Infos	TVB Kufsteinerland, info@kufstein.com



Low Carb Kochworkshop: Clean Fast Food

Mit Lisa Shelton

Gesundes Fast Food klingt widersprüchlich? Ganz und gar nicht. Bei diesem Kochworkshop zeigt euch die Bloggerin Lisa Shelton von Koch mit Herz eine Vielzahl an schnellen, einfachen und trotzdem gesunden Speisen, die auch noch lecker schmecken. Getreu der clean eating und low carb Ernährungsweise.

Zeit	Samstag, 11. Mai 2019 · 10.30–14 Uhr
Ort	DanKüchen Studio, Weidach 12, 6330 Kufstein
Kosten	€ 109,- pro Person, inkl. aller Lebensmittel, Workshop, sowie gemeinsamer Menügenuss
Tickets & Infos	Koch mit Herz, +43 (0)676 88690722, info@kochmithertz.com



Edelstoff goes Kufstein

Im Kultur Quartier präsentieren sich junge, kreative Design-Labels, rund 50 AusstellerInnen mit Mode, Accessoires, Schmuck, Kunst, Produktdesign oder Naturkosmetik. Und dazu gehören auch kleine, feine österreichische Manufakturen mit Gewürzen, Schokoladen, Spirituosen und einigem mehr.

Zeit	Samstag, 11. Mai 2019, 11 -20 Uhr Sonntag, 12. Mai 2019, 11 -18 Uhr
Ort	Kultur Quartier, Theaterplatz 1, 6330 Kufstein
Eintritt	Erwachsene 3 Euro, Kinder gratis
Infos	Edelstoff, design@edelstoff.or.at Kulturquartier, kulturquartier@stadt.kufstein.at



food sharing: Beim Essen wird gesprochen!

Wir lieben Wiener Schnitzel, und meinen, zeitgenössische Esskultur und Traditionen widersprechen einander nicht. Ihr sitzt alle an einem Tisch und werdet einander üppige Teller reichen, aufgabeln und plaudern, aus Schüsseln schöpfen. Das klassische Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Blattsalat und Preiselbeeren werden auf Platten serviert. Die Tafel steht entlang der Südwand vor dem alten Stall, bei Schlechtwetter im Atelier.

Zeit	Samstag, 11. Mai 2019 · 12 Uhr
Ort	Gourmethotel DER UNTERWIRT, Wildbichler Strasse 38, 6341 Ebbs
Kosten	€ 25,- pro Person, exkl. Getränke
Tickets & Infos	Der Untertwirt, +43 (0)5373 42288, info@unterwirt.at

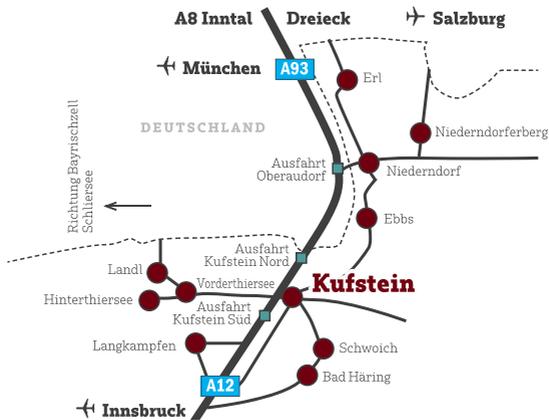


Ayurvedische Wissensküche

Mit Mag. Malini Häuslmeier

Lerne die Grundsätze der ayurvedischen Ernährung. Entdecke die einzigartige Verbindung von Genuss, Vitalität und Wohlbefinden. Dabei werden wir die ayurvedischen Grundsätze mit der westlichen Welt integrieren.

Zeit	Samstag, 18. Mai 2019 · 9.30-18 Uhr
Ort	Lebensmittel-Punkt, Weissachstraße 14, 6330 Kufstein
Kosten	€ 100,- pro Person, inkl. aller Lebensmittel, Kursunterlagen sowie gemeinsames feierliches Essen
Tickets & Infos	Lebensmittel-Punkt, +43 660 6002428, anedaslebensmittel.tirol



K
Kufsteinerland
verbindet

TVB Kufsteinerland

A-6330 Kufstein, Unterer Stadtplatz 11,
 +43 (0) 5372 / 62207, info@kufstein.com
www.kufstein.com

