

KULINAR TULLN von 27. bis 30. März 2025

Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik

Pünktlich mit den ersten Sonnenstrahlen zu Beginn des Frühlings startet das erste Highlight der Gartensaison 2025 – die pool + garden Tulln. „Wohnen im Garten“ ist das zentrale Thema der Messe und verbindet den persönlichen Lebensraum um eine zusätzliche Dimension. Mehr als 240 Aussteller präsentieren Neuigkeiten und Trends bei Pools, Beschattung, Whirlpools, Jacuzzis und Schwimmteiche sowie Whirlpools, Infrarotkabinen, Gartenmöbel, Gartengestaltung und Sommergärten. Die „Kulinar Tulln“ bietet mit sensationellen 185 Ausstellern alles zum Thema Kochen, Küche und Kulinarik. Kochshows mit Spitzenköchen und Grand Chef Toni Mörwald runden das vielseitige Programm ab.

Kulinar Tulln - Das Genuss-Highlight des Jahres

Frisch, kreativ und einfach lecker!

Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik findet man auf der KULINAR TULLN von 27. bis 30. März 2025. Sensationelle 185 nationale und internationale Aussteller präsentieren einzigartige Genusswelten und köstliche Produktinnovationen.

So schmeckt Niederösterreich

Die vier Viertel Niederösterreichs bieten eine unermessliche Anzahl an hochwertigen Lebensmitteln und Spezialitäten. „So schmeckt Niederösterreich“ bringt den Konsumenten diese Kostbarkeiten, Schmankerl und die Vielfalt von Niederösterreich näher. Denn wer regional einkauft, hat gesundes, frisches Essen am Tisch, unterstützt heimische Betriebe, erhält die kulinarische Identität jeder Region und leistet letztendlich einen Beitrag zum Umweltschutz. 20 Partnerbetriebe der Initiative präsentieren sich in Halle 1.

Trends auf der Kulinar Tulln

Street-Food steht weiter hoch im Trend!

Street-Food ist nach wie vor hoch im Trend! Auf der Kulinar Tulln findet man die besten „Street Food Trucks“ wie z.B. 7777 Four Seven BBQ, Andreas Berger – mit seinem Pinsalino Truck zaubert mit einem belegten Pinsa Brot italienisches Flair auf den Teller. Die Schweinerei zaubert Schmankerln vom Grill oder der Feuerplatte sowie Köstlichkeiten aus dem Smoker, bis hin zum schmackhaften-steirischen Spanferkel. Empanaditas Las Callejeras – feines Latin Street Food darf natürlich auch nicht fehlen. I eat Vienna bringt die Wiener Küche ins Spiel und beweist, dass man einen Tafelspitz auch aus der Box essen kann.

Tartufo Zaccarias

Willkommen in der Welt von Giovanni, einem leidenschaftlichen Italiener der sich der Kunst des Trüffelhandels und der italienischen Spezialitäten verschrieben hat. Bei ihm findet man nicht nur exquisite Trüffel und erlesene Trüffelprodukte, sondern auch eine handverlesene Auswahl an italienischen Delikatessen wie Guanciale, Pecorino, Olivenöl und Kaffee.

rocker`s delight - Natürlich, wild und handgemacht

Mit Früchten aus eigenem Anbau kreiert Schwechats Rocklegende Simon Jahn im beschaulichen Lanzendorf herrlich nussige und fruchtige Liköre. Für den richtigen Kick sorgt die großzügige Verfeinerung mit österreichischem Vodka.

Weingut Hauser - ANNO1555

Tradition trifft Moderne! Das Familienweingut in Poysdorf, dem Herzen des Weinviertels, verbindet jahrhundertealte Weinbaukultur mit innovativem Handwerk. Mit Leidenschaft werden charakterstarke Weine gekeltert, die die Region widerspiegeln und mit Urban Drinks wie Gin-Spritzer, Weinrebenblütenparfum und alkoholfreien Varianten überraschen.

Exklusive Tischkultur aus der Steiermark

elsi tischkultur steht für hochwertige, handgemachte Keramik: elegante Kleinserien individuell und auf Maß gefertigt in der Steiermark. Handgefertigte Geschirr-Kollektionen von elsi tischkultur – individuell, zeitlos und perfekt abgestimmt auf gehobene Gastronomie, Hotellerie und für private Genießer. Jedes Stück verbindet Ästhetik und Funktion, inspiriert von den Elementen der Natur.

Profi Küchenmaschinen erobern die Küchen

Thermomix – ein Multitalent

Dank modernster Technologie vereint der Thermomix viele smarte Funktionen in einem einzigen Gerät und übernimmt viele sonst lästige Aufgaben in der Küche. Im Thermomix TM6 sind weitere Funktionen und Modi integriert. Nicht nur köstliche Gerichte, Dips und Saucen, Eis und Desserts gelingen ohne Mühe, nun kann man mit dem Thermomix TM6 unter anderem, Sous-vide-Garen, Fermentieren, Reis kochen und Andicken. Weiters erhält man Informationen zum Bosch Cookit und AMC-Kochgeschirr.

P.MAX – präsentiert die Showküche der Kocharena

Tägliche Kochshows der Spitzenköche rund um Hauben- und Sternekoch Grand Chef Toni Mörwald werden den Messebesuchern auf der neuen P.MAX-Showküche in der Kocharena der Donauhalle präsentiert. P.MAX fertigt in Stockerau mit heimischen Materialien und echter österreichischer Tischlerqualität. Ob Küche, Wohnbereich oder Sonderlösungen für Dachschrägen und Nischen – alles wird perfekt an die Räume angepasst.

TERMIN: 27. bis 30. März 2025

POOL + GARDEN UND KULINAR TULLN: 2 MESSEN = 1 TICKET

Eintrittspreise:

Tageskasse:	Erwachsene:	EUR 14,-
	Gruppen (ab 20 Pers.) und Senioren, Studenten	EUR 12,-
	Kinder von 6 - 15 Jahren	EUR 4,-
	Kinder bis 6 Jahre	Eintritt frei
Online Ticket:	Erwachsene:	EUR 13,-
	Kinder von 6 - 15 Jahren	EUR 3,-

Öffnungszeiten:

pool + garden Tulln

Donnerstag bis Sonntag: 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

ACHTUNG Öffnungszeiten KULINAR TULLN:

Do. und So. von 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

Fr. und Sa. von 10.00 Uhr - 19.00 Uhr

Kontakt:

Barbara Nehyba, MSc

Leitung Kommunikation

MESSE TULLN GmbH

3430 Tulln

Tel. +43/2272/62403

Email: barbara.nehyba@messetulln.at

Web: www.messe-tulln.at