

## **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 wie 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.

### **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.

#### **MOKKA SHOT - Die neue Dimension des Kaffeegenusses**

Mokka Shot ist ein vollmundiger Kaffeelikör, der auf echtem Espresso basiert und durch Beigabe natürlicher Aromen seinen unvergleichlichen Geschmack erhält. Mokka Shot entführt dabei in eine neue Dimension des Kaffeegenusses, der sich Liebhaber guten Espressos nicht entziehen können. Er wird pur eiskalt serviert, kann jedoch auch on the rocks oder mit Schlagobers garniert genossen werden. Mokka Shot eignet sich darüber hinaus hervorragend für die Zubereitung von Eiskaffee, Cocktails sowie Desserts und als Topping von Eiskreationen.

#### **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.

#### **HARDYS - Finest Spirits: Handwerkliche Premium-Liköre mit Charakter**

HARDYS – Finest Spirits steht für handwerklich hergestellte Liköre, die höchste Qualität mit einzigartigen Geschmackswelten verbinden. Mit viel Liebe zum Detail und aus besten, teils regionalen Zutaten kreieren Hardys unverwechselbare Liköre – von klassischen Rezepturen

PRESSEINFORMATION, 25. März 2025

bis hin zu innovativen Neuinterpretationen. Nachhaltigkeit und Sorgfalt stehen dabei im Mittelpunkt.

### **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.

### **Rahmenprogramm zur Kulinar Tulln**

#### **Spitzenköche wie Haubenkoch Grand Chef Toni Mörwald auf der Kulinar Tulln**

Informationen zum Rahmenprogramm mit Spitzenköchen wie Haubenkoch Grand Chef Toni Mörwald, Chef de Cuisine Jörg Durec, Chef de Cuisine 4 Haubenkoch Dominik Pachschwöll, Sous Chef Tobias Salzbauer erhält man unter: [www.messe-tulln.at](http://www.messe-tulln.at).

Weiters bietet die Jauerlinger Pilzmanufaktur, Wildviertel, Tasty Orient Foodtruck & Catering, Frozen Banana, Kraidlzeitg und Norberts Likörladen weitere Highlights auf der Kulinar Tulln.

**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](mailto:barbara.nehyba@messetulln.at)

Web: [www.messe-tulln.at](http://www.messe-tulln.at)