

## Rahmenprogramm der KULINAR TULLN 2025

### Donnerstag, 27. März 2025

- 11:00 Uhr**            **Crostini mit Pilz-Spargel-Pesto**  
**Gebratene Kräuterseitlinge auf Erdäpfelpüree**  
Vortragende & Köchin: **Petra Eder**, Köchin & Eigentümerin von Jauerlinger Pilzmanufaktur
- 13:00 Uhr**            **Wilder Genuss - Hirschsteak einfach zubereitet**  
Vortragende & Köchinnen: **Verena Rosenkranz**, Jägerin & Eigentümerin von Wildviertel
- 15:00 Uhr**            **Kochshow mit Grand Chef, 4 Haubenkoch Toni Mörwald**, Relais & Chateaux Mörwald Gourmet Toni M.  
Kocht: **Kalbsbutterschnitzlerl mit Gänseleber auf Erdäpfelpüree**
- Weinpräsentation: Bernhard Ott**, Grüner Veltliner „Der OTT“, Feuersbrunn am Wagram

### Freitag, 28. März 2025

- 11:00 Uhr**            **Falafel Bowl - frittierte Kichererbsen-Taler mit feiner Tahina-Sauce, knakigem Salat und frischem Fladenbrot und Shawarma Bowl - Shawarma-Wrap mit frischer Salat-Beilage, knackigen Pommes und Saucen**  
Vortragender & Koch: **Ali Ayad Sadeq Al-Kahlaee**, Koch & Eigentümer von Tasty Orient
- 13:00 Uhr**            **Frozen Banana: Frisch geschälte, eingefrorene Bananen in feinsten Schokolade ummantelt, sodass die Schokolade hart und die Banane innen weich bleibt. Veredelt mit Toppings und einer Signature-Soße**  
Vortragender & Koch: **Felix Reisenbauer**, Eigentümer von Frozen Banana
- 15:00 Uhr**            **Kochshow mit Chef de Cuisine Jörg Durec**, 2 Haubenkoch MÖRWALD SCHLOSS GRAFENEKG  
Kocht: **„Fish & Chips“ vom Steinbutt mit Erbsen & pommes de neuf mit Kräutercreme**
- Weinpräsentation: Weingut Karl Fritsch**, Grüner Veltliner „Schlossberg“ Oberstockstall

**Samstag, 29. März 2025**

- 11:00 Uhr**                    **Salatgenuss neu gedacht: Bio Toppings & Meal Prep-Ideen**  
Vortragende & Köchinnen: **Olivia Trombitas-Meissel & Veronika Haslinger**, von Landgarten GmbH & Co KG
- 13:00 Uhr**                    **Highland Beef Rücken gegrillt & Schlepp**  
**Ravioli | Wilder Brokkoli | geschmorte Paradeiser | Portwein Jus**  
Vortragender & Koch: **Jochen Hipfinger** von der Wachauer Stube in Melk
- 15:00 Uhr**                    **Kochshow mit Exekutive Chef de Cuisine 4 Haubenkoch Dominik Pachschwöll**, Mörwald Stammhaus Feuersbrunn  
Kocht: **Selleriesteak mit Spinatcreme und Currygemüse**
- Weinpräsentation: Weingut Leth**, Franz Leth Fels am Wagram Roter Veltliner Scheiben, Fels am Wagram

**Sonntag, 30. März 2025**

- 11:00 Uhr**                    **Der perfekte Aperitif: Bloody Mary mit Basilikumöl / Schnittlauch**  
**Der perfekte Start in den Abend: Bärlauch-Schaumbutter mit Brot**  
**Das perfekte Amouse: Romana-Salatblatt mit Croutons, Pickels & Mayo**  
Vortragende & Köche: **Damon Krolik** und **David Krusche**, Kraidlzeig
- 13:00 Uhr**                    **Likörverkostung - Mexicano, das Feuer Mexikos**  
Vortragender & Koch: **Norbert Chvatal**, Koch und Geschäftsführer Norbert's Likörladen
- 15:00 Uhr**                    **Kochshow mit Sous Chef Tobias Salzbauer**, 2 Haubenkoch, MÖRWALD SCHLOSS GRAFENEGG  
Kocht: **Lamm Tartar mit Kohlrabi & Champagnercreme**
- Weinpräsentation: Weingut Josef Ehmoser**, Grüner Veltliner Hohenberg, Tiefenthal