

KULINAR TULLN von 23. bis 26. März 2023
Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik

Pünktlich mit den ersten Sonnenstrahlen - zu Beginn des Frühlings - startet das erste Highlight der Gartensaison 2023 – die pool + garden Tulln. „Wohnen im Garten“ ist das zentrale Thema der Messe und verbindet den persönlichen Lebensraum um eine zusätzliche Dimension. Mehr als 400 Aussteller präsentieren Neuigkeiten und Trends bei Pools, Whirlpools, Infrarotkabinen, Gartenmöbel, Gartengestaltung, Beschattung, Sommergärten, Wintergärten. Auf der gleichzeitig stattfindenden "Kulinar Tulln" präsentieren nationale und internationale Aussteller einzigartige Genusswelten und köstliche Produktinnovationen.

Kulinar Tulln - Das Genuss-Highlight des Jahres

Frisch, kreativ und einfach lecker! Im Trend liegt vielfältiges Street-Food. Auf der Kulinar Tulln findet man die besten "fahrenden Küchen" auf einen Blick: BBQ-Grill-Spanferkel, Engertsberger - der Bison Food Truck, Reis-Bowls mit Fleisch bzw. Fisch, als vegetarische oder vegane Variante, Streetfood mit Tafelspitz, italienischen Pasta, Speedy Potato und vieles mehr.

Street Food**Gabriel: einfach gut Essen**

Gabriel Durand macht Schluss mit 0815-Fast-Food, seine Spezialität sind asiatisch angehauchte Reis-Bowls mit österreichischem Flair! Die Reisbowls sind dabei sowohl mit Fleisch bzw. Fisch und natürlich auch vegetarisch und auch als vegane Variante erhältlich. Für den Frischekick werden die Bowls mit viel frischem Gemüse zubereitet, welches jeden Morgen, in Handarbeit frisch geschnitten wird.

I Eat Vienna - Foodtruck

Mit dem "I Eat Vienna" Foodtruck bringt man die berühmte Wiener Küche, wie Zwiebelrostbraten, Tafelspitz und Co. modern interpretiert zu Klein- und Großveranstaltungen.

Aussteller auf der Kulinar Tulln**FiNK - Waldviertler Sloe Gin**

Das neue Geschmackserlebnis aus dem Hause WoifGin. Waldviertler Schlehe, Vanille und ein Hauch Ingwer machen den wilden Schlehen-Gin sanft und luftig. Frech, lustig, schnell. WoifGin-Wie aus einem alten Märchen. Hoch droben im Waldviertel, einer mystischen Gegend mit Granitrestlingen, Flussläufen und Hochmooren sowie dichten Waldgebieten, wachsen die aromatischen Kräuter für die erlesenen Woif Gins.

HONICUS

Auf der Kulinar Tulln feiert der Honicus seine Premiere. Aromatischer Roggenkorn trifft feinwürzigen Honig. Honicus: Das Geheimnis des edlen Honiglikörs? Ein 500 Jahre altes Familienrezept, 14 Zutaten, sechs Monate Reifezeit – und natürlich der kostbare Honig aus dem Waldviertel. Hergestellt in einer kleinen Manufaktur im Herzen der Wachau.

Marmeladinga

Christopher Zeiner entwickelt, produziert und verkauft selbstgemachte Marmeladen, Pestos und Liköre. Durch seine langjährige Erfahrung in der Gastronomie als Küchenchef, sind der Geschmack und die Optik der Produkte perfekt an die Anforderungen im Alltag ausgerichtet.

PRESSEINFORMATION

14. März 2023

Chemie ist für ihn in Verbindung mit der Lebensmittelproduktion ein Fremdwort. Deswegen wird bei der Erzeugung zur Gänze auf sämtliche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe verzichtet.

Kocharena: Tägliche Kochshows mit Spitzenköchen wie Toni Mörwald, Dominik Mistelbauer, Christian Wöber, Adem Cinar & Konstantin Wagner runden das kulinarische Programm ab. Weitere Infos unter www.kulinar-tulln.at.

TERMIN: 23. bis 26. März 2023

POOL + GARDEN UND KULINAR TULLN 2 MESSEN = 1 TICKET

Eintrittspreise:

Erwachsene:	EUR 12,-
Gruppen (ab 20 Pers.) und Senioren, Studenten	EUR 10,-
Jugendliche von 6 - 15 Jahren	EUR 3,-
Kinder bis 6 Jahre	Eintritt frei

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

Fax. +43/2272/65252

Email: barbara.nehyba@messetulln.at

Web: www.messe-tulln.at