

KULINAR TULLN: Österreichs größte Genuss-Messe von 23. bis 26. März 2017 Neuheiten: Gastland Frankreich, Street Food Trucks, „Bio und Vegan“

Mit 175 nationalen und internationalen Ausstellern ist die Kulinar Tulln Österreichs größte Messe für Genießer. Das Motto der Messe 2017 lautet: „Probieren, Schmecken, Erleben und Einkaufen“. Nationale und internationale Aussteller zeigen an 4 Messetagen alles Wissenswerte und aktuelle Trends zu den Themen Küche, Kochen, Bio, Vegan und Kulinarik. Tägliche Kochshows mit Starköchen rund um Toni Mörwald.

Neuheiten auf der Kulinar Tulln 2017

- Gastland Frankreich: Vielfältiges Angebot an französischen Spezialitäten, Wein und Champagner
- Frisch, kreativ und lecker: Street Food Trucks
- Schwerpunkt „Bio und Vegan“

Gastland Frankreich auf der Kulinar Tulln

Das Gastland Frankreich zeigt die Vielfältigkeit der französischen Küche. Viele verschiedenen Regionen präsentieren regionale Köstlichkeiten: Unter anderem Bordeaux, Burgund, Bretagne, Jura, Rhône-Tal, Provence, Champagne, Lyon und der Südwesten von Frankreich. Präsentiert werden Weine, Spezialitäten und Delikatessen. Die regionalen Köstlichkeiten überzeugen durch Qualität, Authentizität und vor allem höchsten Genuss!

Folgende Produkte aus Frankreich können probiert, erworben und gleich mit nach Hause genommen werden:

La fabrique apéro: Salami, Wurstwaren

La Vie Pétilante: Champagner und Wein

La Crêperie Mobile: Food Truck mit original Bretonischen Crêpes, Buchweizen-Galettes süß und salzig und typisch französische Getränke.

Gastons Weinshop: handgefertigte Pralinen, Schokolade und französische Weine.

Mongi Aouay KG: Spezialitäten aus Frankreich, französische Weine, Austern, Bayonne-Schinken, Miesmuschenl, Coq au vin.

La Provence: Delikatessen aus der Provence, Spezialitäten aus Süd Frankreich, Rosé Wein „Côtes de Provence“.

NEU: Street Food Trucks

Der neueste Trend sind Street-Food-Trucks. Frisch, kreativ und einfach schmackhaft! Auf der Kulinar Tulln gibt es die besten "fahrenden Küchen". Mr Fly präsentiert das karibische „Cubano Sandwich“ mit saftigen Mojopork nach kubanischer Art mit Limette und Minze sowie ein smoked Jerk Chicken. I eat Vienna inszeniert den „Hofburger“ mit zarten Tafelspitz, Apfelkren und Schnittlauchsaucen oder den „Backhendlbürger“ mit Kernölmayonnaise. Bäng Cook verwöhnt mit thailändischen Speisen und typisch thailändischen Gewürzen.

100 % Bio auf der Kulinar Tulln 2017

Ökologisch bewusst durchs Leben zu gehen, ist einer der Mega-Trends unserer Zeit. Selbstverständlich kochen und essen wir gerne Bio: Der große Trend unserer Zeit heißt Nachhaltigkeit. Im „Bio & Wellness“-Bereich der Kulinar Tulln 2017 finden Sie veganes Bio-Olivenöl, vegane Kokosmilch, Bio-Pasta, Bio-Pestos, Bio-Reis, Bio-Soßen, Bio-Hülsenfrüchte, Bio-Reis-Drink und Bio-Säfte.

Alles rund um Bio-Pasta, Bio-Gemüse und Bio-Olivenöl aus Kalabrien

Am Adamah BioHof gedeiht eine große Vielfalt an alten Sorten und Raritäten. „*Wir kultivieren Gemüse, Brot- und Saatgetreide, Ölfrüchte und Leguminosen sowie Tee- und Gewürzkräuter in einer lebendigen Vielfalt.*“ so Stefan Zoubek. Traditionelle, vegetarische, vegane Bio-Pasta aus Urgetreide bietet die Pastafactory auf der Kulinar Tulln an. Einzigartige Pasta mit Variationen an Geschmack und Düften, von denen das moderne Getreide nur träumen kann. Der Familienbetrieb Cäsar & Cäsar legt Wert auf höchste Qualität und verwendet nur die besten Rohstoffe aus der Region. Aus jahrhundertealten Olivenbäumen entsteht in der süditalienischen Provinz Kalabrien allerbestes Bio-Olivenöl. Begünstigt werden die Olivenplantagen, die ca. 350 Meter über dem Meer liegen, durch den Einfluss der salzhaltigen Meeresluft in der sonnigen Sibarisebene.

Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt. 2 Messen - 1 Ticket

POOL + GARDEN TULLN 2017 - Die Messe für stilvolles Leben im eigenen Garten Tulln blüht bei der ersten Messe zu Beginn der Gartensaison

Das erfrischende Motto verspricht, was die Frühjahrs-Messe hält!

Pünktlich mit den ersten Sonnenstrahlen zu Beginn des Frühlings startet das erste Highlight der Gartensaison 2017 – die pool + garden Tulln, die Messe für stilvolles Wohnen im eignen Garten. 280 Aussteller zeigen auf der pool + garden Tulln alle Outdoor Trends mit der größten Gartenmöbelschau Österreichs, sowie alle Neuigkeiten in den Bereichen Pool, Sauna und Infrarot für die kommende Gartensaison.

Öffnungszeiten der KULINAR TULLN:

DO, 23. März 10.00 – 18.00 Uhr

FR, 24. März 10.00 – 19.00 Uhr

SA, 25. März 10.00 – 19.00 Uhr

SO, 26. März 10.00 – 18.00 Uhr

TERMIN: 23. bis 26. März 2017

POOL + GARDEN UND KULINAR TULLN 2 MESSEN = 1 TICKET

Eintrittspreise:

Erwachsene:	EUR 11,-
Gruppen (ab 20 Pers.) und Senioren, Studenten	EUR 9,-
Jugendliche von 6 - 15 Jahren	EUR 3,-
Kinder bis 6 Jahre	Eintritt frei

Rückfragehinweis:

MESSE TULLN GmbH

Barbara Nehyba, MSc

Leitung Marketing & Kommunikation

Tel: +43/2272/624030

Mail: barbara.nehyba@messetulln.at

Web: www.kulinar-tulln.at