

KULINAR TULLN: Österreichs größte Genuss-Messe

Die Messe für Küche, Kochen und Kulinarik findet von 22. bis 25. März 2018 statt

Mit 180 nationalen und internationalen Ausstellern ist die Kulinar Tulln Österreichs größte Messe für Genießer. Das Motto der Messe 2018 lautet: „Probieren, Schmecken, Erleben und Einkaufen“. An vier Messetagen erfahren die Besucher alles Wissenswerte zu den Themen Küche, Kochen, Bio, Vegan und Kulinarik. Alle Köstlichkeiten am Marktplatz der Genüsse kann man nicht nur verkosten, sondern auch kaufen und mit nach Hause nehmen. Tägliche Kochshows mit Starköchen rund um Toni Mörwald.

Kulinarische Neuheiten auf der Messe für Genießer

Frisch, kreativ und lecker: Internationale Street Food Trucks
Biologische, vegetarische und vegane Gourmetspezialitäten

Internationale Street Food Spezialitäten

Der neueste Trend sind Street-Food-Trucks. Frisch, kreativ und einfach lecker! Auf der Kulinar Tulln 2018 haben Sie die besten "fahrenden Küchen" auf einen Blick: Einzigartige Burger aus Zutaten von regionaler Herkunft, typische Wiener Gerichte aber auch internationale Spezialitäten aus Vietnam, Afrika, Thailand, Kroatien und den USA erwarten Sie im Freigelände.

Vietnam Deli - Straßenessen in einer modernen Variante

Entdecken Sie typisch vietnamesisches Straßenessen in einer modernen Variante! Das Besondere: frisch, kalorienreduziert, hausgemacht. Früher wurde das Essen in Körben auf einer Schulterpassage getragen und auf der Straße verkauft. Der Food-Truck symbolisiert die moderne Version der kulinarischen Geschichte Vietnams.

Biologische, vegetarische & vegane Gourmetspezialitäten

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 2018 finden Sie biologische, vegetarische und vegane Gourmetspezialitäten: veganes Bio-Olivenöl, Bio-Essig, vegane Bio-Pasta, Bio-Pesto, Bio-Reis, Bio-Salami, Bio-Gemüse-Kistl, Bio-Fruchtsäfte, Bio-Reis Drink, Bio-Buchweizen-Drink, Bio-Eis vom Bauernhof, Bio-Säfte, Bio-Liköre, vegane Weine und Informationen zu samenbasierter Ernährung nach TCM.

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 vom BioHof Adamah.

Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt.

2 Messen - 1 Ticket

POOL + GARDEN TULLN 2018 - 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 2018 – die pool + garden Tulln, die Messe für stilvolles Wohnen im eigenen Garten.

Presseinformation, 14. März 2018

Erfahren Sie 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, 22. März 10.00 – 18.00 Uhr

FR, 23. März 10.00 – 19.00 Uhr

SA, 24. März 10.00 – 19.00 Uhr

SO, 25. März 10.00 – 18.00 Uhr

TERMIN: 22. bis 25. März 2018**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