

KULINAR TULLN von 19. bis 22. März 2026 **Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik**

Pünktlich mit den ersten Sonnenstrahlen zu Beginn des Frühlings startet das erste Highlight der Gartensaison – die pool + garden Tulln. „Wohnen im Garten“ ist das zentrale Thema der Messe und erweitert 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, Griller und Outdoor-Küchen. Die „Kulinar Tulln“ bietet mit 175 Ausstellern alles zum Thema Küche, Kochen und Kulinarik. Kochshows mit Spitzenköchen wie Toni Mörwald runden das vielseitige Programm ab.

Kulinar Tulln - Das Genuss-Highlight des Jahres

Frisch, kreativ und voller Genuss

Die Kulinar Tulln präsentiert ein vielfältiges und inspirierendes Angebot rund um Lebensmittel, Getränke und moderne Küchenkultur. Insgesamt 175 Aussteller zeigen nationale und internationale Food- und Getränketrends, nachhaltige Produktneuheiten sowie köstliches Street Food. Die Messe verbindet kulinarische Entdeckungen mit einem besonderen Einkaufs- und Erlebnischarakter und lädt zum Probieren, Entdecken und Verweilen ein. Darüber hinaus bietet die Kulinar Tulln einen umfassenden Überblick über aktuelle Trends in den Bereichen Küche und Kücheninterieur.

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, Engertsberger der Bison Food Truck, Pastaheld mit selbst gemachten Nudeln und Pesto, Tasty Orient mit authentisch arabischen Köstlichkeiten, Jasjeet Singh – Naanbrüder oder El Jefe - Authentisches mexikanisches Street Food. Die Schweinerei zaubert Schmankerln vom Grill oder der Feuerplatte sowie Köstlichkeiten aus dem Smoker, bis hin zum schmackhaften-steirischen Spanferkel. I eat Vienna bringt die Wiener Küche ins Spiel und beweist, dass man einen Tafelspitz auch aus der Box essen kann.

Rumzentrum

Was einst aus purer Leidenschaft für hochwertige Destillate entstand, ist heute eine der führenden Anlaufstellen für Rumliebhaber in Österreich. Hinter dem Rumzentrum stehen ausgewiesene Spirituosen-Experten mit jahrelanger Erfahrung und einer klaren Mission: höchste Qualität, außergewöhnliche Vielfalt und fundierte Beratung zu vereinen. Mit tiefgehender Fachkompetenz und echter Begeisterung für Rum hat sich das Team einen exzellenten Ruf in der Branche aufgebaut. Die Kombination aus Know-how, internationalem Netzwerk und persönlicher Beratung macht das Rumzentrum zu einer einzigartigen Institution im deutschsprachigen Raum.

Fabiani Di Sotto 808

Lassen Sie sich von Bio-Olivenölen aus der Toskana verzaubern! Die Olivenöle von Fabiani Di Sotto 808 sind hochwertige Naturprodukte, zu 100% biologisch und werden reinsortig gepresst, was ihren Geschmack einzigartig macht. Am Stand kann man Olivenöle der Sorten „Frantoio“, „Olivastra“ und „Leccino“ verkosten und mehr über den Familienbetrieb erfahren.

Genussheppchen

Als junges, dynamisches Team aus dem Burgenland entstand aus der gemeinsamen Leidenschaft fürs Kochen im Jahr 2021 die Idee zur Gründung eines eigenen Food-Truck-Unternehmens. Innerhalb kurzer Zeit konnte umfassende Erfahrung in der Street-Food-Szene gesammelt und bei zahlreichen namhaften Veranstaltungen Präsenz gezeigt werden. Mittlerweile umfasst das Angebot auch professionelle Caterings. Dabei steht die frische Zubereitung der Speisen stets im Mittelpunkt. Ein durchdachtes Konzept ermöglicht es, Gerichte schnell und effizient zu servieren, ohne dabei auf eine liebevolle Präsentation und ein unverwechselbares Geschmackserlebnis zu verzichten.

Bergkräutergenossenschaft

Bergkräuter steht für echte Bio-Qualität aus Österreich. Auf der KULINAR TULLN zeigt die Genossenschaft seine Vielfalt an Bio-Kräutern, Bio-Tees, Bio-Gewürzen und liebevoll gestalteten Geschenkboxen. Regional verwurzelt, nachhaltig produziert und mit viel Handarbeit veredelt, entstehen Produkte, die Genuss und Wohlbefinden verbinden. Bergkräuter lädt Besucher ein, die Kraft der Natur mit allen Sinnen zu entdecken.

Profiküchenmaschinen erobern die Küchen

Thermomix – der neue TM7 ist da

Mit dem neuen Thermomix TM7 erreicht Kochen ein neues Level: Smarte Technologie trifft auf elegantes Design und macht die Küche zum echten Erlebnis. Das schwarze Grundgerät sorgt zusammen mit dem neu gestalteten Mixtopf für einen modernen Look, der in jeder Küche zum Hingucker wird. Ein besonderes Highlight ist der Modus „Offenes Kochen“. Doch der neue Thermomix TM7 kann noch weit mehr: Zahlreiche Funktionen, intelligente Unterstützung beim Kochen und eine große Rezeptvielfalt sorgen für Inspiration und Kreativität in der Küche. So wird Kochen einfacher, vielseitiger und noch genussvoller. Profi-Küchenmaschinen von Bosch Cookit und Küchenhelfer von Oskar runden das Angebot ab.

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, Exekutive Chef de Cuisine 4 Haubenkoch Phillip Hagenauer, Mörwald Feuersbrunn, Chef de Cuisine Matthias Sramek, Mörwald Feuersbrunn findet man auf: www.messe-tulln.at.

Weiters gibt es noch folgende Vorträge: „Original oder Imitat? So erkennst du echten Aceto Balsamico“, Thermomix Kochvorführung: „Fit in den Frühling“, Likörverkostung von Norberts Likörladen, Hawaiianische Küche mit Mango Chicken und Japanische Küche mit Asia Beef.

TERMIN: 19. bis 22. März 2026

2 Messen – 1 Ticket

Gleichzeitig findet die pool+garden Tulln – Österreichs größte Messe für stilvolles Leben im eigenen Garten statt.

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,-

Mehrwert-Ticket Messe Tulln

Für alle Messebesucher ist die kostenlose Nutzung der Messeparkplätze und der Parkplatzshuttlebusse sowie der kostenlose Transfer zu und von den Bahnhöfen Tulln und Tullnerfeld inkludiert.

Öffnungszeiten:

pool + garden Tulln

Donnerstag bis Samstag: 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Sonntag: 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Erweiterte Öffnungszeiten KULINAR TULLN Freitag und Samstag bis 19.00 Uhr

Kontakt:

Barbara Nehyba, MSc

Leitung Kommunikation

MESSE TULLN GmbH

3430 Tulln

Tel. +43/2272/62403

Email: barbara.nehyba@messetulln.at

Web: www.messe-tulln.at