

KULINAR TULLN: Österreichs größte Genuss-Messe 23. bis 26. März 2017 Kochshows mit Spitzenköchen rund um Toni Mörwald und Schwerpunkt Wein, Sekt und Spirituosen

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.

Kochshows mit Spitzenköchen rund um Grand Chef Toni Mörwald und tägliche Weinpräsentationen der Wagramer Winzer

In der Leiner-Showküche wird täglich ein abwechslungsreiches und spannendes Rahmenprogramm präsentiert. Am Donnerstag findet die Kochshow mit Hauben- und Sternekoch **Grand Chef Toni Mörwald** statt. Frischer feiner Tuna & Lachs auf lauwarmen Sushi Reis mit Wasabi, Ingwer, Sojasauce dazu Royal Gold Caviar dazu gibt es eine Weinpräsentation vom Weingut Leth, Fels am Wagram. Am Samstag kocht **Peter Heneis** von der „Taverne Schloss Grafenegg“ Krautfleisch vom Tullnerfelder Schweinsschopf mit flaumigen Topfen-Kräuter-Palatschinken. Der Weinberghof Fritsch aus Kirchberg am Wagram präsentiert den passenden Wein. **Christian Wöber** von „Das Wolf“ kocht am Sonntag Lachstatar mit Kokosmilch, Gurke, Erdnuss & grünem Koriander. Die Weinpräsentation kommt vom Weingut Mörwald aus Feuersbrunn. Am Sonntag bereitet **Roland Huber** von „Le Ciel“ Rote Wildgarnelen mit Pfefferoni und Wildkräuter. Anton Bauer aus Feuersbrunn präsentiert im Anschluss seine Top-Weine. Natürlich können die gekochten Köstlichkeiten gleich probiert werden.

Weitere Highlights im Rahmenprogramm

Die Seminarbäuerinnen kochen „Rindfleisch a la carte“ – Rostbraten mit Apfel-Käse-Kruste überbacken, dazu Laugenbrezen Röllchen auf kalter Obers-Kren-Soße. Andreas Nägler von Fischgenuss präsentiert auf einfache Art einen genussvollen Fisch zu braten: Ein Gewürz – ein Fisch – eine Pfanne – ein Teller. Street Food Trucks sind voll im Trend. Roland Kozak von „I eat vienna“ kocht sehr modern, aber auch traditionell den Hof-Burger mit zarten Tafelspitz, Apfelkren und Schnittlauchsaucen. Andreas Gugumuck von der Wiener Schnecken Manufaktur und Daniel Kellner vom Restaurant Buxbaum kochen eine Delikatesse und Fastenspeise: Die Wiener Weinbergschnecke mit Ei, Spinat und Amaranth. Die Frühlingskräuterküche, vegan und glutenfrei kochen, sowie ein Vortrag zur österreichischen Kaffeekultur runden das umfangreiche Programm auf der Kulinar Tulln ab. Das komplette Rahmenprogramm gibt es unter: www.messe-tulln.at.

Schwerpunkt Wein, Sekt und Spirituosen

Auf der traditionellen Weinstraße bieten nationale und internationale Winzer ein umfangreiches Angebot an Wein, Sekt, Champagner und Spirituosen. Die Brau-Whiskymanufaktur Brenner aus Langenrohr bei Tulln präsentiert einen ausgezeichneten Single Malt Whisky. Das oberste Ziel ist nicht Quantität, sondern Qualität zu erzeugen. Diese Qualität zeigt sich bei den positiven Bewertungen vom „Whiskypapst Jim Murray“ und vom Falstaff Magazin. Raritäten sind seine Spezialität: Ein 25 Jahre alter Rum oder ein Rum, der nur in kleiner Auflage von maximal 2.000 Stück produziert wurde, sind nur einige Highlights vom Rumzentrum. *„Weltweite Spezialitäten aus 50 verschiedenen Ländern wie z.B. Jamaika, Martinique, Mauritius, Kuba oder England haben wir in unserem Sortiment“*, erklärt Geschäftsführer Dominik Gschiegl. Eine Vielfalt von Genuss-Likören bietet die Likör Genusswerkstatt. Ob Himbeer,- Marillen,- oder Ribisellikör, hier wird alles von Hand

**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 – Österreichs größte Messe für stilvolles Leben im eigenen Garten. „Wohnen im Garten“ ist das zentrale Thema der Messe und verbindet den persönlichen Lebensraum um eine zusätzliche Dimension. 280 Aussteller präsentieren Neuigkeiten und Trends bei Pools, Whirlpools, Infrarotkabinen, Gartenmöbel, Gartengestaltung, Beschattung und Wintergärten.

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