

Presseinformation, 14. März 2019

KULINAR TULLN: Der größte Feinkostladen Österreichs
Die Messe für Küche, Kochen und Kulinarik von 28. bis 31. März 2019
Biologische und regionale Köstlichkeiten

Mit 180 nationalen und internationalen Ausstellern ist die Kulinar Tulln Österreichs größte Messe für Genießer. Das Motto der Messe 2019 lautet: „Probieren, Schmecken, Erleben und Einkaufen“. An vier Messetagen erfahren die Besucher alles Wissenswerte zu den Themen Küche, Kochen, Bio 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.

Alles BIO! Biologische und vegetarische Gourmetspezialitäten

Der große Trend unserer Zeit ist ökologisch bewusst, nachhaltig und vor allem Bio! Im „Bio & Wellness“-Bereich der Kulinar Tulln 2019 findet man biologische und vegetarische Gourmetspezialitäten, veganes Bio-Olivenöl, Bio-Essig, Bio-Vitalkaffee, Bio-Vitalpilze, Bio-Säfte, Bio-Liköre, Bio-Brotaufstriche, Bio-Fruchtaufstriche, Bio-Pesto, Bio-Fruchtsäfte, Bio-Sauergemüse, Trink-Essig, Detox-Kuren, IngwerTRINK, Superfood-Snacks u.v.m.

100 % BIO Ingwer - natürliche Aktivierung, die richtig gut schmeckt

Das wirklich Einzigartige am IngwerTRINK erlebt man schon beim ersten Schluck: das Original Ingwer-Vitalstückchen. Es macht den IngwerTRINK so unverwechselbar. Denn für den Drink wird nur 100 Prozent frischer Bio-Ingwer, aufwendig und mit großer Sorgfalt teils von Hand geschält und fein zerkleinert, verwendet. *„Für uns ist IngwerTrink die wohl noch nie dagewesene Verbindung von uraltem Klosterwissen über die wohltuende Kraft naturreinen Ingwers mit achtsam ausgewählten Zutaten und einem völlig neuartigen Geschmacks- und Genusserlebnis“*, so Rade Matic, Kloster Kitchen.

So schmeckt NÖ - regionale und saisonale Spezialitäten

Niederösterreich ist dank seiner regionalen Schmankerln und Delikatessen ein Land für GenießerInnen. Das Angebot reicht von Deftigem, wie Wurst- und Wildspezialitäten und Chiliprodukten, bis hin zu Köstlichkeiten aus Mohn, Wachauer Marillenprodukten und Fischspezialitäten – alles von höchster Qualität aus heimischer Produktion. Der bewusste Kauf regionaler Lebensmittel von landwirtschaftlichen Betrieben trägt zum Klimaschutz bei, stärkt die heimische Wirtschaft und sichert Arbeitsplätze. Die Landwirtinnen und Landwirte tragen zum Erhalt unserer vielfältigen und wunderschönen Kulturlandschaft bei. Die Transparenz und die Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Lebensmittel sorgen für Vertrauen bei den KonsumentInnen und helfen bei der Kaufentscheidung. Am Sonntag, 31. März 2019 findet um 13.00 Uhr in der Leiner-Showküche (Halle 2-244) eine Kochshow der Seminarbäuerinnen statt. Sie zaubern „Falscher Wilderer Eintopf mit Staudensellerie und Birne“ nach einem typisch niederösterreichischen Rezept.

Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt.

2 Messen - 1 Ticket

POOL + GARDEN TULLN 2019

Österreichs größte 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 2019 – die pool + garden Tulln. „Wohnen im Garten“ ist das zentrale Thema der Messe und verbindet den persönlichen Lebensraum um eine zusätzliche Dimension. 300 Aussteller

Presseinformation, 14. März 2019

präsentieren Neuigkeiten und Trends bei Pools, Whirlpools, Infrarotkabinen, Gartenmöbel, Gartengestaltung, Beschattung, Sommergärten und Wintergärten.

Öffnungszeiten der KULINAR TULLN:

DO, 28. März 10.00 – 18.00 Uhr

FR, 29. März 10.00 – 19.00 Uhr

SA, 30. März 10.00 – 19.00 Uhr

SO, 31. März 10.00 – 18.00 Uhr

TERMIN: 28. bis 31. März 2019

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