

KULINAR TULLN: Der größte Feinkostladen Österreichs Die Messe für Küche, Kochen und Kulinarik von 28. bis 31. März 2019 Street Food und internationale Spezialitäten

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.

Frisch, regional und lecker: Street Food

Street-Food-Trucks sind weiterhin im Trend. Auf der Kulinar Tulln 2019 haben die Besucher die besten "fahrenden Küchen" auf einen Blick: Einzigartige Burger aus Zutaten von regionaler Herkunft, Gourmet-Hot Dogs, typische Wiener Würstelstand-Gerichte und den gesunden „Wok to go“ erwartet die Besucher im Freigelände.

I eat Vienna - typisch Wienerisch

Roland Kozak kredenzt seinen Kunden besondere Wienerische Burger wie z.B. den Original Hofburger mit zartem Tafelspitz, Apfelkren und Schnittlauchsauce. Weiter gibt es noch die Zwiebelrostbratenbox mit Sous-vide gegarter Rostbraten auf Braterdäpfeln und Röstzwiebel. Als feine Wiener Abkühlung dürfen natürlich die Eismarillenknödel nicht fehlen.

Bison Burger aus biologischer Bisonzucht

Aus dem Street Food Truck Engertsburger werden die besten Bison Burger verkauft. *„Bisonfleisch gehört zweifellos an die Spitze aller Qualitätsfleischarten, denn es vereint edlen Fleischgeschmack mit hervorragenden Inhaltsstoffen.“*, erklärt Johann Engertsberger. Mit seinen kurzen Fleischfasern ist es sehr zart, hat kaum Fett und einen hohen Eisengehalt. Auf der Kulinar Tulln kann man den Bison Burger mit karamelisierter Zwiebelsauce oder im „Barbecue Style“ mit Speck und Käse genießen. Mehr Delikatessen vom Bison: Leberkäse und Käsekrainer.

Internationale Spezialitäten auf der Kulinar Tulln

Die Kulinar Tulln 2019 entführt auf eine Italien-Rundreise von der Toskana nach Sizilien. Eine Vielzahl italienischer Aussteller präsentieren typisch italienische Feinkost. Weiter werden Spezialitäten aus Frankreich, Indien, Griechenland, Kroatien und Gewürze aus aller Welt präsentiert und zum Kauf angeboten. Herrliche internationale Spezialitäten kann man von der Mediteran Oase aus Tulln verkosten. Hier gibt es nicht nur 20 verschiedene Trüffelsorten, sondern diverse Käsesorten, Weine, Antipasti, Olivenöl und Nudeln. *„Die Herstellung von Prosciutto erfolgt nach alten Rezepten und traditionellen Methoden, aus sorgfältig ausgesuchten Fleischstücken von natürlicher Aufzucht.“*, erzählt Filip Franjicevic.

Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt.

2 Messen - 1 Ticket

POOL + GARDEN TULLN 2019 - Die Messe für stilvolles Leben im eigenen Garten

Die pool + garden Tulln ist die größte Fachausstellung für Pools, Saunas, Jacuzzis und Whirlpools und bietet 2019 wie gewohnt die neuesten Trends rund um Schwimmbecken, Schwimmhallen und – Abdeckungen sowie Whirlpools, Saunas und Infrarotkabinen. Auch für kleine Gärten werden Gesamtkonzepte rund um das Pool, Garten- und Terrassengestaltung angeboten. Immer mehr im

Presseinformation, 20. März 2019

Trend liegen Pools, welche mit Gegenstromanlagen und Massagedüsen ausgestattet sind. Alle Informationen und Neuheiten erhält man auf der pool+garden Tulln vom 28. bis 31. März 2019.

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