

KULINAR TULLN: Der größte Feinkostladen Österreichs

Die Messe für Küche, Kochen und Kulinarik von 28. bis 31. März 2019

Kochshows mit Spitzenköchen und Highlights aus dem Rahmenprogramm

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.

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. Er bereitet Szegediner Krautfleisch vom Waller mit Paprikasauce und Pommes Risolée zu. Dazu gibt es eine Weinpräsentation vom **Weingut Stefan Bauer** aus Königsbrunn/Wagram. Am Freitag gibt es die Kochshow mit **Philipp Hagenauer** (Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“, Feuersbrunn/Wagram. Er bereitet Sashimi vom Tuna mit Radicchio Risotto & Wildreis. Dazu gibt es eine Weinpräsentation vom **Weingut Mörwald**, Feuersbrunn/Wagram. Am Samstag kocht **Matthias Hameseder** (Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“, Relais & Châteaux Gourmetrestaurant „Toni M.“, Feuersbrunn/Wagram) Bio-Ei nach Wiener Art gebacken mit mariniertem Spargel und einer Weinpräsentation vom **Weingut Setzer**, Hohenwarth. Am Sonntag findet die Kochshow mit **Roland Huber** („Le Ciel“ by Toni Mörwald, Wien) statt. Er kocht Saibling mit Dashi-Butter & Romanasalat mit einer Weinpräsentation vom **Weingut Anton Bauer**, Feuersbrunn/Wagram.

Weitere Highlights im Rahmenprogramm

Trinkfreudige Weine in typischer Wagramer Charakteristik das ist, was Franz Bayer in die Flasche und in seiner Weinpräsentation am Donnerstag um 13.00 Uhr den Besuchern der Kulinar Tulln näher bringt. Wolfgang Hösl von Alkoholfreier Wein- und Sektgenuss stellt am Freitag die Gesundheit an erster Stelle und präsentiert das gesamte Sortiment an Freiwein am Freitag um 11.00 Uhr. Genuss wird bei Norberts Likörladen groß geschrieben. Das Angebot reicht von Apfelstrudel-, Karamell- und Eierlikör bis hin zu Salbei Grappa oder weißer Schokolade mit Amaretto. Norbert Chvatal von „Norberts Likörladen“ stellt den biologischen Gedanken und die Passion für Liköre am Freitag um 13.00 Uhr vor. Hochwertige Chili- und BBQ-Saucen ohne künstliche Zusatzstoffe, ganz ohne Schärfe, über mittlere angenehme Schärfe bis zur hohen Schärfe, werden vom Chiliprofi produziert. Ob koreanisches Kimchi, südamerikanischem Sauerkraut oder einfach nur würzig fermentierte Jalapeño-Ringe – am Samstag um 11.00 Uhr gibt es für jeden Besucher etwas zu Verkosten - auch für Nichtscharf-Esser. Gesund, einfach und schnell bereitet Andreas Nögler von „Fischgenuss“ feinsten Fisch aus heimischen Gewässern zu. Selbstverständlich kann die Köstlichkeit nach der Kochshow am Samstag um 13 Uhr verkostet werden. Am Sonntag um 11.00 Uhr gibt Lukas Kocher vom Biohof Edibichl Einblicke in die Bisonzucht und Johann Engertsberger kocht schmackhafte Bio-Bison-Burger. Das kulinarische Angebot von „So schmeckt Niederösterreich“ steht unter dem Motto: „Genuss aus der Region“. Die Seminarbäuerinnen zaubern am Sonntag um 13.00 Uhr: Falschen Wilderer Eintopf mit Stangensellerie und Birne.

Weitere Informationen zum Rahmenprogramm finden Sie unter: www.messe-tulln.at.

**Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt.
2 Messen - 1 Ticket**

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

Naturpools, Schwimmteiche und Gartentechnik auf der pool + garden Tulln

Bio ist längst kein Trend mehr- Bio ist viel mehr! Bio ist Leidenschaft, Überzeugung und Lebensphilosophie. Egal ob es um die Ernährung geht oder um den eigenen Pool. Auf der pool+garden Tulln erhält man alle Informationen rund um Bio Pools und Schwimmteiche. Aber nicht nur das: Die digitale Technik hält in vielen Gärten Einzug. Mähroboter gehorchen dem Wetterbericht, verfügen über Sensoren und werden über APP gesteuert. Ein automatischer Mäher arbeitet äußerst präzise und nahezu selbstständig. Automatische Bewässerungssysteme für Rasenflächen, Blumen- oder Gemüsebeete runden das High-Tech Angebot auf der pool+garden Tulln ab.

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