



pool + garden

TULLN

PRESSEMAPPE

28. - 31. MÄRZ



Kulinar

TULLN

## MESSEDATEN

- Veranstaltungstitel:** POOL + GARDEN und KULINAR TULLN  
2 Messen = 1 Ticket
- Termin:** Donnerstag, 28. bis Sonntag, 31. März 2019
- Öffnungszeiten:**
- POOL + GARDEN Tulln**  
Do – So 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- KULINAR Tulln**  
Do 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
**Fr 10:00 Uhr bis 19:00 Uhr**  
**Sa 10:00 Uhr bis 19:00 Uhr**  
So 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- Veranstaltungsort:** Messegelände Tulln
- Veranstalter:** Messe Tulln GmbH, 3430 Tulln  
Tel.: +43(0)2272/624 030, Fax: +43(0)2272/652 52  
[www.messe-tulln.at](http://www.messe-tulln.at) mail: [messe@tulln.at](mailto:messe@tulln.at)
- Eintrittspreise:**
- |                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Erwachsene                   | € 11,00       |
| Senioren- und Studentenkarte | € 9,00        |
| Jugendkarte (6-15 Jahre)     | € 3,00        |
| Kinder bis 6 Jahre           | Eintritt frei |
| Gruppenkarte (ab 20 Pers.)   | € 9,00        |
- Besucherservice:** Aussteller- und Produktverzeichnis, Informationszentrale, Wechselstube, Bankomat, Vortragszentrum, Still- und Wickelräume, barrierefreie Sanitäranlagen  
7.000 Parkplätze und Behinderten-Parkplätze in unmittelbarer Eingangsnähe, Pannendienst  
Kostenloser Shuttle-Service zum Bahnhof Tulln und Tullnerfeld
- Aussteller:** 480 Firmen aus Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien, Griechenland, Schweiz, Tschechien, Kroatien, Indien, Ungarn, USA, Niederlande und der Slowakei.
- Messegelände:** Tulln besitzt das größte und modernste Ausstellungsgelände Niederösterreichs mit mehr als 85.000 m<sup>2</sup> Gesamtfläche, davon 30.500 m<sup>2</sup> in 9 Hallen und 54.500 m<sup>2</sup> im Freigelände.
- Für das leibliche Wohl:** Messerestaurants in den Hallen 7, 8 und 10  
Kaffeehaus, Erfrischungs- und Spezialitätenstände,  
Wein- und Mostheuriger, Vollwertbuffet.



## **POOL + GARDEN TULLN von 28. bis 31. März 2019** **Österreichs größte Messe für stilvolles Leben im eigenen Garten**

### **Alle Neuheiten und Trends 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 präsentieren Neuigkeiten und Trends bei Pools, Whirlpools, Infrarotkabinen, Gartenmöbel, Gartengestaltung, Beschattung, Sommergärten und Wintergärten.

Das Angebotsspektrum ist groß:

- Österreichs größte Gartenmöbelschau
- Relaxen im Garten: Gartenmöbel, Liegen, Ruhezone, Hängematten
- Garten-Gestaltung: Gartenhäuser und Lauben, Sommergärten, Wintergärten und Glashäuser, Zäune und Tore, Stein- Wege, Pflaster, Terrassen Beläge, Pflanzenübertöpfe, Biotope und Bewässerungssysteme
- Design im Garten: Feuerstellen, Gartenkamine
- Beschattungs-Ideen, Skulpturen, Brunnen, Wasser-Spiele und Gartenbeleuchtung
- Pool, Jacuzzi und Schwimmteiche.

#### **Outdoor Homing: Ein Trend setzt sich fort**

300 Aussteller präsentieren auf der pool + garden Tulln die aktuellen Trends zum Thema „Outdoor Homing“. Die persönliche Oase außerhalb der eigenen vier Wände ist in den Sommermonaten der Lebensmittelpunkt für Familie und Freunde. Balkon, Terrasse und Garten verschmelzen mit dem eigentlichen Wohnraum. Die komfortablen Gartengarnituren oder Lounge Möbeln werden von Jahr zu Jahr noch bequemer und gemütlicher. Mittlerweile gibt es Dining-Eckbankgruppen mit ergonomisch geformten Sitz- & Rückenissen oder stylischen Keilrückenissen. Wer es ein bisschen trendiger haben möchte stellt einen Bartisch mit Barhocker in den Trendfarben anthrazit oder taupe mit hochwertigem Textilbezug in silbergrau oder kaschmir an seinen Pool oder auf die Terrasse. Für moderne Gartentische gibt es die super bequemen „Dining Fauteuils“, ergonomisch geformt in eleganten grau oder taupe. *„An den altbewährten Edelstahl –Alu Kombinationen kommt man auch 2019 nicht vorbei, wobei die neuen HPL Platten in verschieden tollen Dekoren für die Tischsysteme immer stärker werden.“*, so Johannes Horwath Geschäftsführer von Teak-Master exklusive Wohn- & Gartenmöbel. Stilvolle Accessoires wie passende Windlichter, Außenbeleuchtung, dezente und farbenfrohe Kissen oder edle Pflanzgefäße, sowie designorientierte Kissenboxen runden das Wohnen im Grünen ab.

#### **Es darf bunt werden**

Grün, Aquamarin, Gelb und Türkis sind die Trendsetter der Saison. Wer es lieber etwas gediegener mag, setzt auf natürliche, erdige oder anthrazit Töne in Kombination mit Grau oder Beige. Farbenprächtige Outdoor-Möbel mit ebensolchen Polsterauflagen und Accessoires in geradlinigem Design kommen niemals aus der Mode. Eine hochwertige und stilsichere Verarbeitung sorgt für Leichtigkeit und ein besonderes, optisches Erlebnis sowie langjährige Freude an den Gartenmöbeln.

## Die neuesten Pool und Wellnessrends

### Die neuen Pools - Geradlinig - Modern - Praktisch

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.

### Urlaub am Pool im eigenen Garten - ein Trend setzt sich fort

Da Pools als ein Teil des Outdoor-Wohnzimmers gesehen werden, steigt auch der Qualitätsanspruch der Kunden. Auch für kleine Gärten werden Gesamtkonzepte rund um das Pool, Garten- und Terrassengestaltung angeboten. Immer mehr im Trend liegen Pools, welche mit Gegenstromanlagen und Massagedüsen ausgestattet sind. Hautfreundliches und chemiearmes Wasser werden von den Kunden vorausgesetzt. *„Zu den Trends 2019 zählen Schwimmbecken mit Infinity-Charakter und extrem hoher Wasserkante mit dem LEIPO TWS-Skimmer. Eine frequenzgesteuerte, energiesparende Filterpumpe ermöglicht einen ganzjährigen Betrieb des Pools und vermittelt auch außerhalb der Badesaison das Gefühl des Outdoor-Wohnzimmers.“* so Hans Poinstingl, Geschäftsführer von Leidenfrost Pools.

### Trendthema: Poolfarben und Umrandungen

Heute wählt man eine Poolfarbe, die den persönlichen Lebensstil widerspiegelt. Angefangen vom typischen Pool Blau bis zum trendigen, coolen Betonblau – welches schon vor dem Sprung ins Swimmingpool so richtig erfrischend wirkt - bis hin zum Metallic Effekt. Einfassungen aus Stein oder Holz ergänzen die jeweilige Poolfarbe perfekt.

### Poolüberdachungen mit Komfort, Sicherheit und Präzision

Eine Poolüberdachung ist ein wichtiges Element eines Pools – es schützt das Badewasser vor äußeren Einflüssen wie Staub oder Laub und hilft, die Wassertemperatur beständig zu halten. Aber auch Design, Komfort und Funktionalität sind wichtige Aspekte, an die bei der Konzeptionierung von Schwimmbadüberdachungen gedacht werden muss. Ein weiterer wichtiger Aspekt einer Poolüberdachung ist die Sicherheit von Kindern und Haustieren.

### Sprudelnde Trends bei Whirlpools und Jacuzzis

Whirlpools verwandeln die eigenen vier Wände in eine Wohlfühl-Oase. Egal ob man das Whirlpool auf der Terrasse, im Garten oder am Balkon aufstellt – man sprudelt sich frei, tankt neue Energie, lässt die Seele baumeln und lässt den Alltag im Handumdrehen vergessen. Die wohltuende Unterwassermassage macht nicht nur den Kopf frei, sondern auch der Körper profitiert von der sanften und gesundheitsfördernden Wirkung der Hydrotherapie. *„Für Wellness - Freunde ist das neueste Modell unter der Softub Familie das absolute Highlight. Das – Poseidon - welches mit den Farben Taupe, Caribbean Green und Off-White an die Farben der heurigen Gartenmöbel angepasst wurde, hat eine überaus starke und druckvolle Massagefunktion und macht mit vier unterschiedlichen Programmen das Whirlpool zum Massagehotspot. Dazu setzt es auf eine neue LED-Technologie mit zweifacher Beleuchtung und lässt somit das Pool nach Einbruch der Dunkelheit mit den Sternen um die Wette funkeln.“*, erklärt Philipp Heck, Geschäftsführer der Softub GmbH. Auf der pool + garden Tulln findet man alle Trends zu den Themen Whirlpools und Jacuzzis.

### Sauna, Infrarot und Tiefenwärmekabinen

Regelmäßige Saunabesuche haben eindeutig positive Effekte auf die körperliche Gesundheit. Wer über einen längeren Zeitraum regelmäßig kräftig ins Schwitzen kommt, ist weniger anfällig für Erkältungen. Aber auch die positive Wirkung der Infrarotstrahlen ist in der Wissenschaft seit langem bekannt. Auf der pool+garden Tulln findet man die verschiedensten Ausführungen: Angefangen von

Indoor-, oder Outdoor Saunen, Infrarotkabinen, Badebottiche oder das originelle Sauna-Fass. Weiters erhalten Besucher wertvolle Hinweise zum Thema Reinigung, Zubehör, Desinfektion und Entkalkung.

## **Naturpools, Schwimmteiche und Gartentechnik auf der pool + garden Tulln**

### **Bio Pools - eine Leidenschaft setzt sich fort**

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, Bio ist Gegenwart und Zukunft zugleich. Das Herzstück eines Bio Pools ist die Filteranlage, diese wird vor allem im Frühjahr aufbereitet. *„Der Filteraufbau umfasst mehrere Schichten von Filtergranulaten die im Badegewässer integriert sind oder in einem getrennten Becken liegen. Innerhalb weniger Wochen nach Erstbefüllung wird eine leistungsfähige Mikrobiologie im Gewässer aufbaut.“*, erklärt Heinz Hackner, Geschäftsführer der gleichnamigen Firma. So wird für Mikroorganismen jene frische, anregende Umgebung geschaffen, um die Wasserreinigung mit maximaler Wirkung erledigen zu können. Auf der pool + garden Tulln erfährt man alles über Bio Pools und deren Pflege.

### **Schwimmteich - ein Stück Natur im Garten**

Mit einem Schwimmteich erhalten Kunden ein unbeschwertes Bade- und Schwimmvergnügen im eigenen Garten und kommen so der Natur auf jeden Fall ein Stück näher. Durch die relativ große Flachwasserzone im Regenerationsbereich erwärmt sich das Wasser wie bei einer Solaranlage und mischt sich mit dem Wasser der Schwimmzone. Die Wasserreinigung erfolgt durch natürliche Mikroorganismen und Pflanzen, für die es einen eigenen Regenerationsbereich gibt. *„Genau diese Zonen machen auch den optischen Reiz aus: Hier wohnen Flora und Fauna, denn das Wasser ist komplett biologisch und lebendig“*, so Christian Honcak, Geschäftsführer der Firma Wassergarten. Auf der pool + garden Tulln bekommt man aus erster Hand Informationen rund um Schwimmteiche und Schwimmbiotope.

### **Technik auf höchstem Niveau - der Mähroboter Industrie 4.0 von Roboschaf**

Wie von Geisterhand bewegen sich die Mähroboter durch den Garten, weichen Hindernissen aus, seien dies Bäume, Wäschespinnen, Pflanzenkübel oder neugierige Hunde, und finden obendrein ihre Ladestation von alleine. Mähroboter gehorchen dem Wetterbericht, verfügen über Sensoren und werden über APP gesteuert. Ein automatischer Mäher arbeitet äußerst präzise und nahezu selbstständig. *„Wir bieten unseren Kunden ein komplettes Paket an, angefangen von der Beratung, Installation, Übergabe bis hin zum Service“*. so Claudia Breitwieser, Geschäftsführerin von Robocut Services. Automatische Bewässerungssysteme für Rasenflächen, Gemüsebeete oder Blumenrabatten runden das High-Tech Angebot für den Garten ab. Auf der pool + garden Tulln findet man ein großes Angebot rund um die Technik im Garten.

### **Frühlingszeit ist Pflanzzeit**

Die Pflanzzeit hat begonnen, ob Blumenzwiebeln stecken, Balkonkästen neu anlegen, Bäume pflanzen oder aber den Gemüse oder Kräutergarten wieder aktiv nutzen. Alles zum Thema Pflanzen im Frühjahr erfährt man auf der pool+garden Tulln. Hier findet man eine große Auswahl an: Stauden, Pflanzen, Topfpflanzen, exotische Pflanzen, Teichpflanzen, Blumenzwiebeln, Kräuter und Küchengewürzen sowie die dazu passenden Gefäße und Vasen.

## **Gartengestalter machen Gartenträume wahr**

Der Trend bei den Gartengestaltern geht in Richtung naturnahes und nachhaltiges gärtnern. Alte Obstsorten stehen hoch im Trend genauso wie biologisch düngen, Nützlingseinsatz und Wasser im Garten. Innerstädtisch wird das „Horizontal Gardening“ immer interessanter. Dies entspringt der inneren Intuition nachhaltig, gesund und biologisch gärtnern zu wollen und sich keiner Massenproduktion zu unterwerfen. *„Aber auch Design Gardening steht hoch im Trend: Hier ist die Gestaltung und das Design des Gartens ganz wichtig. Einen schönen und in den Garten integrierten Pool oder Naturpool gehört genauso dazu, wie harmonisch gestaltete Plätze und Ruheoasen. Der Garten dient als Erholungsraum und zum Kraft tanken.“*, erklärt Karl Blauensteiner, Geschäftsführer von Dallhammer GmbH - Garten & Pool.

### **Sichtschutz in Kombination mit Hochbeeten ist der neue Trend**

Gärtnermeister Emanuel Fischer von Qualitätsgärten Fischer in Niederösterreich hat sich lange mit dem Thema beschäftigt, welche Veränderungen in Konzept und Stil, sowie Materialien sich in der neuen Gartensaison 2019 ergeben. Der Trend geht weg von kalten leblosen Materialien und Linienführungen, hin zu warmen Wohlfühlönen mit stilvollen naturnahen Materialien. Bei Pflasterungen und Steinarbeiten setzen sich auch helle Beige- und Grautöne durch. *„Der Wunsch nach Naturverbundenheit wird wieder stärker und so finden Kombinationen aus Sichtschutzelementen mit Hochbeeten immer öfter in den Gärten ihre Anwendung. Damit ist gegeben, dass die Gartenbesitzer jederzeit Freude an der Ernte, aber auch an der Abgeschlossenheit im eigenen Grün haben.“*, erklärt Gärtnermeister Emanuel Fischer von Qualitätsgärten Fischer.

### **Der Garten - Energietankstelle für die Seele**

Der Wunsch zum eigenen Grün, egal welche Größe - vom Balkon bis hin zum großen Garten mit Gemüse, Nutzgarten, Pool oder Schwimmteich - wird immer stärker. Zum einen wollen sich Menschen mehr mit dem Thema Garten beschäftigen, zum anderen ist ein Garten auch eine Imagefrage, der die eigene Immobilie aufwertet. *„Aber eines ist ganz sicher - wir Menschen brauchen mehr Grünräume - egal ob Garten oder Grünpflanzen in Wohnungen und Büros. Wir brauchen den Garten als Ausgleich vom spannenden Alltag zum entspannenden Freizeitgenuss und als Energietankstelle für die Seele.“*, so Reinhard Kittenberger, Geschäftsführer Kittenberger Erlebnisgärten.

### **Zurück zur Natur mit Holz aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung**

Die Welt scheint sich immer schneller zu drehen. Was heute „in“ ist, ist morgen schon wieder „out“. Was heute gesund ist, ist morgen schon wieder ungesund. Die Menschen können mit dieser Geschwindigkeit kaum noch mithalten. Sie sehnen sich mehr und mehr nach Entschleunigung im eigenen Heim. *„Wir von Timberra helfen den Menschen sich zu Hause wohl zu fühlen. Wir bringen mit unseren Produkten ein Stück Natur in die Lebensräume der Menschen und schaffen so einen Kraftplatz der Ruhe und Energie. Dabei ist uns wichtig, der Natur nichts wegzunehmen. Das gelingt uns, indem unser Holz ausschließlich aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt und ebenso im nachhaltigen Produktionszyklus verarbeitet wird.“*, erklärt Klaus Reiter, Geschäftsführer der Firma Timberra.

## **Sommergärten und Wintergärten auf der pool+garden Tulln**

### **Der neue Sommergarten - das Acubis Flachdach**

Die innenliegende Statik des ungedämmten Aluminiumprofilsystems verleiht dem Acubis Flachdach eine unaufdringliche Eleganz. Die Dachneigung von lediglich 2° ist für das Auge kaum sichtbar, garantiert jedoch eine ideale Entwässerung der Dachfläche. *„Ein flacher, einteiliger Wandanschluss sorgt für optische Leichtigkeit und ermöglicht zudem eine einfache Montage. Das Flachdach in puristischem Design erhielt die Auszeichnung „Special Mention“ des German Design Awards.“*, erklärt Franz Genner, von Fenster- und Türenwelt Genner.

### **Lichtdurchflutete Wintergärten - Sommerfeeling für das ganze Jahr!**

Wohnlich, hell und wertbeständig – so sehen die neuen Wintergärten von heute aus. Ein Wintergarten ist die ideale Möglichkeit, den eigenen Wohnraum großzügig auszubauen. Er ist pflegeleicht, formstabil und wetterbeständig und man kann den Wintergarten ganz individuell in verschiedenen Farben erhalten. Ausgestattet mit modernen Lüftungs- und Beschattungssystemen sorgt er das ganze Jahr für ein natürlich angenehmes Wohnklima. Alle Informationen rund um Sommer-, Wintergärten und Beschattungen erhält man auf der pool+garden Tulln.



## Sonderschau: Garten-Wohn-Welten



### Legende:

- 1 = Pool Cafe
- 2 = offene Floristenwerkstatt
- 3 = Ausstellungsflächen für Wettbewerbs-Arbeiten
- 4 = Bühne für Abendveranstaltungen, tagsüber Beratung durch Poolverband
- 5 = Pool-Terrasse + Fläche für exklusive Gartenmöbel
- 6 = Info zur Kindersicherheit am Pool, betreuter Platz mit Broschüre zum Ausmalen
- 7 = LED im Nachtgarten, Sonderschau der Gala-Bau
- 8 = Gartenbauschule Langenlois
- 9 = LKNOe Baumschulpflanze des Jahres 2019
- 10 = LKNOe Gemüse des Jahres 2019
- 11 = Frühlings-Kräuter
- 12 = Multifunktionale Stahlskulpturen, Atelier Schilcher
- 13 = Natur im Garten
- 14 = Gala-Bau, Im Garten "wohnen", Designcenter 5th floor
- 15 = Gala-Bau, Stein-Pentagon
- 16 = Gala-Bau, Wasserfall mit Steinbrücke
- 17 = Gala-Bau, Stein im Garten
- 18 = Lärchenholz aus Hochlagen, Sichtschutz von Fa. Timberra

## Sonderschau: Garten-Wohn-Welten

In der Sonderschau der „Garten-Wohn-Welten“ stehen Ihnen Experten von der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Galabau-Verband, Gartenbauschule Langenlois und ÖVS – Österreichischer Verband der Schwimmbad- und Saunawirtschaft Natur im Garten, für ein Fachgespräch zur Verfügung.

Die NÖ-Gärtner und die NÖ-Baumschulen präsentieren auf der pool + garden Tulln die Pflanze bzw. das Gemüse des Jahres 2019. Ein eigener Stand mit frischen Frühlingskräutern macht Lust auf gesunde Kräuterküche. Die SchülerInnen der Gartenbauschule Langenlois geben Einblicke in die gärtnerische Ausbildung und präsentieren dem interessierten Besucher einfache Kulturmaßnahmen, die man sofort zu Hause umsetzen kann. Das Thema Holz wird mit Hochbeeten umgesetzt. „Natur im Garten“ hat für alle Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtner die richtigen Tipps. Verschiedene praktische Designartikel und die Beleuchtungsprodukte von designcircle Wilhelm Schumak runden das Erscheinungsbild des Gartens bei Sonnenschein oder auch in der Dunkelheit ab. Österreichs Meisterfloristen sorgen für ein frühlingshaftes Ambiente

Österreichs Meisterfloristen gestalten einen Garten in einem rundum frühlingshaften Ambiente. Mitten im Frühlingsgarten befindet sich das beliebte Pool – Café. Neben dem Pool werden vom ÖVS - Österreichischen Verband der Schwimmbad und Saunawirtschaft alle relevanten Fragen zum Thema „Poolbau und Technik“ von Fachleuten beantwortet. Das Atelier Friedrich Schilcher präsentiert aus Edelstahl und Aluminium Skulpturen, Objekte mit und ohne Funktion, sowie Licht-Skulpturen und die Landesinnung der Gartengestalter (GALA-BAU) informieren über das Thema „Steine im Garten“.

Ein weiteres Highlight ist der NÖ Landeslehrlingswettbewerb der Floristen. Im Frühlingsgarten werden die Werkstücke der Lehrlinge in erfrischendem Blau präsentiert. Die feierliche Siegerehrung findet am Freitag, den 29. März 2019 um 19:30 mit der WKNÖ-Präsidentin KR Sonja Zwazl und Vizebürgermeister KR Harald Schinnerl in der Halle 8 statt.



# **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.

### **Street Food und internationale Spezialitäten**

#### **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, Apfeln 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.

## **Küchentrends auf der Kulinar Tulln**

### **Leiner präsentiert die Einrichtungstrends 2019**

Die Küche ist der Lebensmittelpunkt für die gesamte Familie. Nicht nur praktisch soll die neue Traumküche sein, sondern vor allem gemütlich. Auf der Kulinar Tulln präsentiert Leiner moderne und hochwertige Küchenmodelle, die Innovation und Design mühelos verbinden. Klar im Trend liegen offene Küchen, bei denen die Grenzen zwischen Wohn- und Essräumen fließend ineinander übergehen. Dunkle, gedämpfte Farben und matte Oberflächen vermitteln eine hohe Ästhetik und zeitlose Eleganz. *„Auch smart soll die neue Küche sein: Vom Geschirrspüler bis zur Beleuchtung sind immer mehr Geräte mittels App, Fernbedienung oder Sprachassistent steuerbar.“*, erklärt Helmut Hauser, Geschäftsführer Leiner Einrichtungshaus.

### **4D Mobil - Die Küche lebt!**

4D Mobil Küchen präsentiert auf der Kulinar Tulln „Beckermann Küchen“, ein mehrfach ausgezeichnete deutscher Küchenhersteller. In den neuen Lifestyle-Küchen geben natürliche und sehr wohnliche Werkstoffe wie Holz und matte Lackoberflächen den Ton an – im Material-Mix mit Stein, Metall und Glas. Sie bedienen den Trend und die starke Nachfrage nach optisch wie haptisch naturnah wirkenden Materialien. *„Die innovativen Oberflächen bieten dem Kunden eine ganze Reihe von Vorzügen, denn das neue Lackkonzept ermöglicht sehr viel Planungs- und Gestaltungsfreiheiten für sämtliche Lifestyle-Küchenplanungen von gemütlich bis stilvoll elegant.“*, erklärt Frau Stefanie Kuhlmann, Geschäftsführerin 4D Mobil Küchen GmbH. Außerdem neu: LightStone von Dingerstone - eine leuchtende Stein-Arbeitsplatte. Durch die eingearbeitete LED-Beleuchtung leuchtet die gesamte Natursteinplatte je nach Durchlässigkeit des Materials. Unter dem Motto „Die Küche lebt“ erfahren Sie alle Neuheiten und Trends rund um Küchen und Küchen-Interieur auf der Kulinar Tulln 2019.

## DAN Küchen: Trends 2019

Moderne Eleganz und natürliche Wärme – für Antonio Fiala, Geschäftsführer und Inhaber des DAN Küchen Vienna Megastore ist das kein Widerspruch, sondern die Küchentrends 2019. *„Die Küche ist die heimliche Nummer eins im Haus. Hier fühlt man sich wohl, hier entstehen magische Geschmackserlebnisse, sie ist das Herzstück eines Heims.“*, erklärt Antonio Fiala. Grifflose Lackoberflächen kombiniert mit warmen Elementen in Naturholz-Optik verschmelzen bei DAN zu eleganten Küchenträumen. Knallbunt wird so schnell verschwinden, wie es gekommen ist. Doch Weiß-, Sand- und Erdtöne bleiben auch nach Jahrzehnten zeitlos und attraktiv. Dazu kombiniert DAN die hochwertigen DAN Möbel mit exklusiven Arbeitsplatten und verschmelzt je nach Wunsch und Stilrichtung Materialien wie Granit, Edelstahl, Glas, Corian und Holz zu eleganten und funktionalen Traumküchen.

## Kochshows mit Spitzenköchen und Highlights aus dem Rahmenprogramm

### 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.

# Rahmenprogramm der KULINAR TULLN 2019

## Showküche & Bühne in der Halle 2 / 244

### Donnerstag, 28. März 2019

- 13:00 Uhr **Sortenvielfalt vom Wagram**  
Weinpräsentation vom **WeinGUT Franz Bayer**,  
Königsbrunn/Wagram
- 15:00 Uhr Kochshow mit **Hauben- und Sternekoch Grand Chef Toni Mörwald**  
**Szegediner Krautfleisch vom Waller mit Paprika & Pommes Risolée**  
Weinpräsentation vom **Weingut Stefan Bauer**,  
Königsbrunn/Wagram

### Freitag, 29. März 2019

- 11:00 Uhr **Prost! Ohne Promille - Die schmackhafte Alternative im alkoholfreien Getränkesektor**  
Vortragender: Wolfgang Hösl, Alkoholfreier Wein & Sektgenuss
- 13:00 Uhr **Bio-Likör-Spezialitäten aus Niederösterreich**  
Vortragender: Norbert Chvatal, Norberts Likörladen
- 15:00 Uhr Kochshow mit **Philipp Hagenauer** (Relais & Châteaux Restaurant "Zur Traube", Feuersbrunn/Wagram)  
**Sashimi vom Tuna mit Radicchio Risotto & Wildreis**  
Weinpräsentation vom **Weingut Mörwald**,  
Feuersbrunn/Wagram

### Samstag, 30. März 2019

- 11:00 Uhr **Die Faszination "Chili", wenn Schärfe auf Geschmack trifft**  
Vortragende: Rene Schodl, Chiliprofi e.U.
- 13:00 Uhr **Feinster Fisch aus heimischen Gewässern - einfach zubereitet und gesund!**  
Vortragender & Koch: Andreas Nägler, Fischgenuss
- 15:00 Uhr Kochshow mit **Matthias Hameseder** (Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“, Relais & Châteaux Gourmetrestaurant „Toni M.“, Feuersbrunn/Wagram)  
**Bio-Ei nach Wiener Art gebacken mit mariniertem Spargel**  
Weinpräsentation vom **Weingut Setzer**, Hohenwarth

## Sonntag, 31. März 2019

11:00 Uhr

### **Gesund & biologisch: Burger vom Bio-Bison**

Vortragende & Köche: Johann Engertsberger, Bisonburger.at  
und Lukas Kocher, Biohof Edibichl

13:00 Uhr

„So schmeckt Niederösterreich“ – die Seminarbäuerinnen  
kochen:

### **Alles aus einem Topf: Falscher Wilderer Eintopf mit Stangensellerie und Birne**

Vortragende & Köchin: Viktoria Opelka, ARGE  
Seminarbäuerinnen

15:00 Uhr

Kochshow mit **Roland Huber** („Le Ciel“ by Toni Mörwald,  
Wien)

### **Saibling mit Dashi-Butter & Romanasalat**

Weinpräsentation vom **Weingut Anton Bauer**,  
Feuersbrunn/Wagram



**Rückfragehinweis:**

MESSE TULLN GmbH

Barbara Nehyba, MSc

Leitung Marketing & Kommunikation

Tel: +43/2272/624030

Mail: [barbara.nehyba@messetulln.at](mailto:barbara.nehyba@messetulln.at)

Web: [www.kulinar-tulln.at](http://www.kulinar-tulln.at)