

Kulinar Tulln: Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik Food Trucks und regionale Gin Produkte

Die ersten Publikumsmessen des Jahres in Österreich finden vom **24. bis 27. März 2022** auf der Messe Tulln statt. Mit der Kulinar Tulln und der pool + garden Tulln startet die Messesaison mit mehr als 400 Ausstellern auf 85.000 m². Danach geht es im 2-Wochentakt mit insgesamt sieben Messen bis Mai weiter.

Street Food: Frisch, regional und lecker

Street-Food-Trucks sind weiterhin voll im Trend. Auf der Kulinar Tulln 2022 haben die Besucher die besten "fahrenden Küchen" auf einen Blick: Einzigartige Burger aus Zutaten von regionaler Herkunft, Pulled Pork, Bio- Fleisch, pikante Currys, frische Bowls, herrliche italienische Pasta, Gourmet-Hot Dogs und typische Wiener Burger erwarten die Besucher im Freigelände.

I eat Vienna – typisch Wienerisch

Typisch Wienerische Burger wie z.B. den Original Hofburger mit zartem Tafelspitz, Apfelkren und Schnittlauchsauce oder die Zwiebelrostbratenbox mit Sous-vide gegarten Rostbraten auf Braterdäpfeln und Röstzwiebel. Als feine Wiener Abkühlung dürfen natürlich die Eismarillenknödel nicht fehlen. **„Mit unseren "I Eat Vienna" Foodtrucks bringen wir die berühmte Wiener Küche, wie Zwiebelrostbraten, Tafelspitz und Co. modern interpretiert zu Klein- und Großveranstaltungen.“**, Roland Kozak, Geschäftsführer von I eat Vienna.

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. Den Bison Burger gibt es mit karamelisierter Zwiebelsauce oder im „Barbecue Style“ mit Speck und Käse. Neu auf der Kulinar Tulln: Rohwürste und Frischfleisch zum Kaufen und bestellen.

Ginmanufaktur Fuxbau OG

Natürlich, Unverfälscht, und Authentische: Die Ginmanufaktur verbindet Regionalität mit Weltoffenheit. Die Produkte werden in kleinen Mengen hergestellt und schmecken einzigartig. Angefangen vom Distilled Gin, Waldbeere, Vogelbeere oder der süß- säuerliche Sloe Fox Gin mit Schlehdornbeeren.

Belgisches Bier

Belgisches Bier ist weltberühmt und das Brauen von Spezial Bieren ist eine uralte Tradition. Belgien hat sich die Vielfalt mittelalterlicher Bierkultur bewahrt und sind aus den Pubs und Restaurants nicht mehr wegzudenken. Auf der Kulinar Tulln werden Sorten wie die „Verbotene Frucht“ oder „Delirium Tremens“ verkostet.

Presseinformation, 15. März 2022

TERMIN: 24. bis 27. März 2022

Pool + Garden Tulln und Kulinar Tulln - 2 MESSEN = 1 TICKET

Öffnungszeiten: jeweils 10.00 bis 18.00 Uhr

KULINAR TULLN FR+SA bis 19.00 Uhr

Eintrittspreise:

Erwachsene: EUR 12,-

Gruppen (ab 20 Pers.) und Senioren, Studenten: EUR 10,-

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