

Presseinformation, 21. März 2022

Kulinar Tulln von 24. bis 27. März 2022 Trendige Alleskönner für die Küche

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.

Nationale und internationale Food & Getränke-Trends, exotische Spezialitäten und köstliches Street Food werden auf der Kulinar Tulln präsentiert. Angefangen von Bio, Vegan, Gesund und Nachhaltig bis hin zum trendigen Gin und edlen Likören. Die Kulinar Tulln bietet einen besonderen Einkaufs- und Erlebnischarakter und lädt zum Einkaufen ein. Als absoluter Höhepunkt zeigt sich die neue Kocharena – attraktiver und mit neuem Konzept im Foyer der neuen Donauhalle.

Fit in den Frühling mit AMC

AMC gehört zu den Marktführern im Bereich qualitativ hochwertiger Edelstahl-Kochsysteme und bietet Lösungen für die steigende Nachfrage, nach gesunder und nachhaltiger Ernährung. **„Mit der mobilen Herdplatte, Navigenio genannt, kann man sogar am Balkon oder auf der Terrasse kochen und die "Cook & Go" APP speichert individuelle Kochprogramme.“**, erklärt Andrea Küster, Geschäftsführerin von AMC. Das Premium Kochsystem von AMC wurde von der Life Care Initiative mit dem Verbraucherpreis „Küchen Innovation des Jahres 2021“ und dem „Golden Award“ ausgezeichnet. Auf der Kulinar Tulln erhält man beste Beratung rund um gesunde Ernährung mit den Lifestyle Produkten von AMC.

Thermomix – das Multitalent in der Küche

Kochen mit dem Thermomix TM6 ist einfach, geht schnell und macht Spaß! Seine intelligente Technologie und die vielfältigen Kochfunktionen machen ihn zu einem einzigartigen Sous-Chef. Und das Beste? Das digitale Rezeptportal Cookidoo ist direkt im Gerät integriert und optimiert mit weltweit über 70.000 Rezepten das tägliche Kochen. NEU: Jetzt gibt es die Thermomix Welle mit Peeler. Verknüpft mit dem neuen Peeler-Modus, werden in nur wenigen Minuten Kartoffeln von ihrer Schale befreit – direkt im Thermomix Mixtopf!

Bosch Cookit – der Alleskönner

Die smarte Küchenmaschine mit Kochfunktion überzeugt mit drei verschiedenen Nutzungsvarianten und einer präzise kontrollierbaren Temperatur-Range von 37°C bis 200°C. Ob Guided Cooking mit immer neuen Rezepten zum Nachkochen, Automatikprogrammen von Schokolade schmelzen über Reis kochen bis zum Dampf- oder Sous-vide-garen - der Cookit sorgt zuverlässig und durchgängig für ein gelungenes Erlebnis. Auf der Kulinar Tulln sieht man den Cookit live und kann diverse Gerichte verkosten.

Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt.

2 Messen – 1 Ticket

Öffnungszeiten der KULINAR TULLN:

DO, 24. März 10.00 – 18.00 Uhr

Presseinformation, 21. März 2022

FR, 25. März 10.00 – 19.00 Uhr

SA, 26. März 10.00 – 19.00 Uhr

SO, 27. März 10.00 – 18.00 Uhr

TERMIN: 24. bis 27. März 2022

POOL + GARDEN UND KULINAR TULLN 2 MESSEN = 1 TICKET

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@messtulln.at

Web: www.kulinar-tulln.at

Presseinformation, 21. März 2022

Gleichzeitig findet die pool+garden Tulln statt.

2 Messen – 1 Ticket

Öffnungszeiten der KULINAR TULLN:

DO, 24. März 10.00 – 18.00 Uhr

FR, 25. März 10.00 – 19.00 Uhr

SA, 26. März 10.00 – 19.00 Uhr

SO, 27. März 10.00 – 18.00 Uhr

TERMIN: 24. bis 27. März 2022

POOL + GARDEN UND KULINAR TULLN 2 MESSEN = 1 TICKET

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@messtulln.at

Web: www.kulinar-tulln.at