

KULINAR TULLN Messe von 21. bis 24. März 2024

Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik

Pünktlich mit den ersten Sonnenstrahlen zu Beginn des Frühlings startet das erste Highlight der Gartensaison 2024 – die pool + garden Tulln. „Wohnen im Garten“ ist das zentrale Thema der Messe und verbindet den persönlichen Lebensraum um eine zusätzliche Dimension. Mehr als 240 Aussteller präsentieren Neuigkeiten und Trends bei Pools, Beschattung, Whirlpools, Jacuzzis und Schwimmteiche sowie Whirlpools, Infrarotkabinen, Gartenmöbel, Gartengestaltung und Sommergärten. Auf der gleichzeitig stattfindenden Kulinar Tulln präsentieren 160 nationale und internationale Aussteller einzigartige Genusswelten und köstliche Produktinnovationen. Kochshows mit Spitzenköchen wie Toni Mörwald runden das vielseitige Programm ab.

Kulinar Tulln - Das Genuss-Highlight des Jahres

Frisch, kreativ und einfach lecker!

Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik findet man auf der Kulinar Tulln von 21. bis 24. März 2024. 160 nationale und internationale Aussteller präsentieren einzigartige Genusswelten und köstliche Produktinnovationen.

Street-Food steht weiter hoch im Trend!

Auf der Kulinar Tulln hat man die besten "fahrenden Küchen" in der Street-Food-Area auf einen Blick: BBQ, Burger, Dry aged Beef, Grill, California Fish, Chickeria, Hot-Dogs, Fingerfood, Wiener Küche, Sandwiches, Pasta Gerichte uvm. erwarten die Besucher im Freigelände.

Pitapitstop - authentische griechische Küche

Bei Pitapitstop wird die Vielfalt und der Reichtum der griechischen Küche zelebriert. Traditionelle Rezepte und Kochtechniken werden genutzt, um authentische und köstliche Gerichte zu kreieren. Die Spezialität der griechischen Küche liegt in der sorgfältigen Zubereitung jeder Mahlzeit, wobei wir großen Wert auf frische Zutaten und authentische Aromen legen.

7777 Four Seven BBQ

Das außergewöhnliche Wagyu Beef Sandwich oder der Klassiker Pulled Pork Beef Burger stehen ganz oben auf der Beliebtheitsliste. Rindfleisch-Patty, Vogerlsalat, rote Zwiebeln, flambierter Trüffelpilz und hausgemachte Wasabi – Mayo Sauce mit speziellen Brioche Brötchen sind das absolute Highlight bei 7777 Four Seven BBQ.

I EAT VIENNA - Street-Food trifft Tafelspitz

Nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie hat sich I Eat Vienna zur Aufgabe gemacht, Tafelspitz & Co mit den I Eat Vienna - Foodtrailern auf die Straßen zu bringen! Die berühmte Wiener Traditionsküche wird neu verpackt. Absolute Highlights: Sous-vide gegarter Rostbraten auf Braterdäpfeln und Röstzwiebel, knusprige Backhendlfilets auf Erdäpfel-Vogel-Salat, Backendl Burger mit knusprigen Backendl Filets mit Kernölmayonnaise und Preiselbeeren oder der original Hofburger mit zartem Tafelspitz, Apfeln und Schnittlauchsauce.

Pastaheld - Pasta aus dem Käse-Laib

Hausgemachte Pasta wird vor den Augen der Besucher hergerichtet. Direkt nach dem kochen wird die Pasta in einem Laib Grana Padano geschwenkt und nimmt den würzigen Geschmack des Käses auf. Eine Auswahl an Saucen, Pestos und Toppings lässt nicht nur die Herzen von Pasta-Fans höherschlagen. Eine vegane Alternative gibt es natürlich auch.

Waffel Station

Die frisch ausgebackenen Waffeln kann man mit klassischen Toppings wie Eis, Schlagobers, Schoko Sauce, Obst oder mit hausgemachten Spezialitäten wie mit einer warmen Beersauce oder Bratäpfel-Sauce kombinieren und genießen.

TERMIN: 21. bis 24. März 2024

Zeitgleich: POOL + GARDEN TULLN - 2 MESSEN = 1 TICKET

Eintrittspreise:

Tageskasse:	Erwachsene:	EUR 13,-
	Gruppen (ab 20 Pers.) und Senioren, Studenten	EUR 11,-
	Kinder von 6 - 15 Jahren	EUR 4,-
	Kinder bis 6 Jahre	Eintritt frei
Online Ticket:	Erwachsene:	EUR 12,-
	Kinder von 6 - 15 Jahren	EUR 3,-

Öffnungszeiten:

pool + garden Tulln

Donnerstag bis Sonntag: 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

ACHTUNG Öffnungszeiten KULINAR TULLN:

Do. und So. von 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

Fr. und Sa. von 10.00 Uhr - 19.00 Uhr

Kontakt:

Barbara Nehyba, MSc

Leitung Kommunikation

MESSE TULLN GmbH

3430 Tulln

Tel. +43/2272/62403

Email: barbara.nehyba@messe-tulln.at

Web: www.messe-tulln.at