

KULINAR TULLN 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 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.

So schmeckt Niederösterreich

Die Kulinarik-Initiative sorgt auch dieses Jahr wieder für Gaumenfreuden aller Art in der großen GenussZone in Halle 1! 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 Konsumenten und helfen bei der Kaufentscheidung. Unter dem Slogan „Innovation zeigt Geschmack“ präsentieren sich jeden Tag innovative Betriebe im So schmeckt Niederösterreich - Dorf.

Trends auf der Kulinar Tulln

Baccili Selezione

Die „Edelmänner - der edle Brotgenuss“ verkörpern nicht nur den Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Verbindung zwischen Tradition und Innovation, Nachhaltigkeit und Qualität. Durch die einzigartige Kooperation zwischen zwei Freunden und zwei Unternehmen Baccili Selezione und Bäckerei Sailer entsteht ein Produkt, das die Grenzen des Gewöhnlichen überschreitet und ein ganz besonderes Geschmackserlebnis bietet.

Gourmet Food and Wine

Der sibirischer Störcaviar stammt aus einem naturbelassenen Fischteich. Die herausragende Qualität und der authentische Geschmack machen ihn einzigartig. Der Caviar enthält keinerlei künstliche Konservierungsstoffe, wird sorgfältig von Hand gewaschen und in Dosen abgefüllt. Das Thema Nachhaltigkeit liegt Food and Wine besonders am Herzen, und dieses Prinzip bildet das Credo des Caviars schlechthin.

Edelbrand Edenbauer

Tradition, die brennt. Auf die traditionelle Herstellung von Edelbränden, gepaart mit innovativem Ideenreichtum, hat sich die Familie Edenbauer spezialisiert. Von der Auswahl des Obstes bis zum Destillieren wird sehr viel Herzblut in jeden Tropfen der Edelbrände und Liköre gesteckt. Daraus ergeben sich dann Erfolgserlebnisse, wie die Auszeichnungen der Produkte bei der steirischen Landesbewertung oder bei der Alpe-Adria Bewertung in Kärnten.

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, Bowls und Pastagerichte uvm. erwarten die Besucher im Freigelände.

Profi Küchenmaschinen von Thermomix, Bosch Cookit sowie hochwertiges Geschirr zum fettlosen Kochen erobern die Küchen

Thermomix - ein Multitalent

Ob Hobbykoch oder Hauben-Niveau: Der Thermomix TM6 sorgt mit vielfältigen Funktionen für ein einzigartiges Kocherlebnis, das Zeit spart und Spaß macht. Mit intuitiver Technologie, zahlreichen Modi und über 90.000 integrierten Cookidoo Rezepten wird er schnell zum einzigartigen Multitalent in der Küche. Von Wiegen, Mahlen und Mixen über Anbraten und Sous-vide Garen bis hin zu Slow Cooking und Fermentieren, bringt der Thermomix TM6 Kreativität in den Speiseplan – und das mit „Geling-Garantie“.

TERMIN: 21. bis 24. März 2024

POOL + GARDEN UND KULINAR 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

Messe Tulln¹

PRESSEINFORMATION

8. März 2024

Tel. +43/2272/62403

Email: barbara.nehyba@messetulln.at

Web: www.messe-tulln.at

