Startschuss für die Kulinar Tulln

150 Aussteller präsentieren auf der Kulinar Tulln – der Messe für Küche, Kochen und Kulinarik, von 24. bis 27. März, nationale und internationale Food & Getränke-Trends, exotische Spezialitäten und köstliches Street Food. 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. Rebel Meat – mehr Genuss, weniger Fleisch Rebel Meat bietet Bio Fleischprodukte an, die zu einer Hälfte aus hochwertigem Bio-Fleisch …

KulinarTulln - Die Trends für Küche, Kochen und Kulinarik (©Messe Tulln)

150 Aussteller präsentieren auf der Kulinar Tulln ج der Messe für Küche, Kochen und Kulinarik, von 24. bis 27. März, nationale und internationale Food & Getränke-Trends, exotische Spezialitäten und köstliches Street Food. 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 ج attraktiver und mit neuem Konzept im Foyer der neuen Donauhalle.

Rebel Meat ج mehr Genuss, weniger Fleisch

Rebel Meat bietet Bio Fleischprodukte an, die zu einer Hälfte aus hochwertigem Bio-Fleisch und zur anderen aus pflanzlichen Zutaten bestehen. Dabei achtet das junge Unternehmen auf höchste Qualität bei den Zutaten und verarbeitet nur bestes Bio-Fleisch aus Österreich. Halb Fleisch, halb Veggie spart Ressourcen, ist besser für die eigene Gesundheit und schmeckt einfach fantastisch. ؛Weniger, dafür besseres Fleisch ist unser Motto.ج, Cornelia Habacher, Mitgründerin von Rebel Meat.

Celebake

Für Celebake ist das schon fast die logische Konsequenz: BIO und Nachhaltigkeit ج da muss Regionalität ؛Made in Austriaج selbstverständlich sein. Vor allem in Österreich gibt es wunderbare Lebensmittel von tollen Betrieben mit viel Leidenschaft. Ein Brot so fein wie vom Bäcker ج selbst gemacht in wenigen Schritten. Da braucht es nur noch Wasser, einen Ofen und einen Mixer! Probieren kann man die sonnige Sophie, die zarte Florence oder den fitten Philip.

So schmeckt Niederösterreich

Die Kulinarik-Initiative sorgt auch dieses Jahr wieder für

Gaumenfreuden aller Art. Niederösterreich ist dank seiner regionalen Schmankerln und Delikatessen ein Land für Genießerinnen und Genießer. Das Angebot reicht von Deftigem wie Wurst- und Wildspezialitäten und Chiliprodukten, bis hin zu Köstlichkeiten aus Mohn, Wachauer Marillenprodukten und Fischspezialitäten ج 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.

Gleichzeitig findet die pool + garden Tulln statt.
2 Messen ج 1 Ticket

TERMIN: 24. bis 27. März 2022
Pool + Garden Tulln und Kulinar Tulln ج 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 ج 15 Jahren: EUR 3,-
Kinder bis 6 Jahre: Eintritt frei

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at