

# Treffpunkt Markt



## Es grünt so grün auf unseren Märkten

- Der kleine Stadtgarten
- Gesunde Kräuter jetzt genießen
- Wie der Markt Muttertag feiert



## Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	8-9
Unsere Marktbesucher:innen	14-15
Rezepte	18
Wussten Sie, ...	19
Auszeichnungen/Prämierungen	24
Rückblick	25
Vorschau	26
s' Markt-Tratscherl	27
Impressum	28

### Unsere Marktzeiten in St. Pölten - immer vormittags:

**Wochenmarkt am**

**Dom- und Herrenplatz:**

Donnerstag und Samstag

**Citymarkt am Herrenplatz:**

jeden Dienstag

**Josefsmarkt am**

**Pater-Paulus-Platz:**

jeden Freitag



## Werte Marktbesucher:innen!

Ich habe im Jänner diesen Jahres die Leitung der St. Pöltner Märkte übernommen und freue mich, diese gemeinsam mit meinem Team auch in Zukunft attraktiv zu gestalten. Gemeinsam werden wir weiterhin dafür Sorge tragen, dass Sie ein bunt gefülltes Angebot vorfinden. Die Marktbesucher:innen sind für Sie da und versorgen Sie mit allem, was das Herz begehrt.

Auf den St. Pöltner Märkten finden Sie jetzt im Frühjahr neben regionalen, saisonalen Lebensmitteln auch ein farbenfrohes Angebot an frischen Kräutern und Pflanzen, welchen wir diese Ausgabe vorrangig gewidmet haben. Lassen Sie sich vom Artikel „Der kleine Stadtgarten“ inspirieren und erhalten Sie wertvolle Ernährungstipps der FH St. Pölten.

Unsere Märkte bieten nicht nur die eine oder andere Köstlichkeit, sie sind auch ein lebhafter Ort des Zusammenkommens – ein „Treffpunkt für Feinschmecker“. Daher möchte ich auch auf unsere verschiedenen Marktveranstaltungen hinweisen – wir halten Sie auf dem Laufenden.

Genießen Sie mit uns das einmalige Flair, die regionalen und saisonalen Schmankerln und nehmen Sie einmalige Besonderheiten mit nach Hause. Ich bin mir sicher, es bleibt nicht bei einem einmaligen Besuch und wir sehen uns des Öfteren auf den St. Pöltner Märkten.

Ihr Michael Gruber





© Pixabay

**Pflanzen,  
die mit einem  
Balkonkisterl  
vollauf zufrieden sind:**

- Erdbeeren
- Salat
- Schnittlauch
- Petersilie
- Basilikum
- Spinat
- Knoblauch

**Pflanzen, die etwas  
mehr Platz  
benötigen:**

- Erdäpfel
- Paradeiser
- Chili
- Kohlrabi
- Frühlingszwiebel
- Paprika
- Buschbohnen
- Zuckrerbsen

# Der kleine

In der Stadt zu wohnen bietet viele Vorteile, leider hat man nur selten das Glück, sich um einen eigenen Garten kümmern zu dürfen. Doch es wird Sie erstaunen, was auf der Fensterbank oder einem Balkon alles wachsen kann!

Zuerst ist es wichtig zu wissen, welche Pflanzen Sonnenanbeter sind und welche doch eher den Schatten bevorzugen.

## Für die Sonnenseite

Basilikum, Chili, Paradeiser, Erdbeeren, Gurken und Paprika

## Für den Halbschatten

Buschbohnen, Frühlingszwiebel, Erdäpfel, Knoblauch, Kohlrabi, Petersilie, Radieschen, Rote Rübe, Salat, Zuckrerbsen und Spinat

## Für den Schatten

Heidelbeeren, Kapuzinerkresse, Himbeeren und Walderdbeeren

Nach dem Klären der Lichtbedürfnisse widmen wir uns dem Platzbedarf. Es gibt einige Möglichkeiten, auch auf kleinen Flächen die unterschiedlichsten Arten anzubauen:

- auf verschiedenen Ebenen pflanzen
- zeitversetzte Bepflanzung
- Balkongeländer nutzen
- Tröge oder Pflanzsäcke
- Pflanzen nach oben ranken lassen
- Pflanzen nach unten hängen lassen

# Stadtgarten

## Pflanzideen für Balkonkasten mit 60cm Länge

### Salatkasten

Man kann wunderbar diverse Pflücksalate mit Schnittlauch und Rucola zusammen in einem Balkonkasten anpflanzen und hat immer frisches Grün in greifbarer Nähe.

### Naschkasten

Gute Beetpartner sind Monatserdbeeren und Minze. Dazwischen können Knoblauchzehen als Lückenfüller gepflanzt werden.

### Kräuterkasten

Je nach persönlicher Vorliebe können die unterschiedlichsten Kräuter miteinander kombiniert werden. Eine Anbauidee wäre: Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Rosmarin.

## Pflanzideen für ein größeres Platzangebot

Pflanztrog 75x30x25 (BxTxH) mit Rankgerüst

### Gurkentrog

Unter das Rankgerüst pflanzt man zwei Gurkenpflanzen und davor passen entweder sechs Lauchpflanzen oder drei Kohlrabipflanzen. In die vorhandenen Lücken kann man Ringelblumen oder Dill setzen.

### Paradeisertrog

Es wird eine Paradeispflanze an das Rankgerüst gesetzt und daneben zwei Stangenbohnenpflanzen. Davor kann man wunderbar Kopfsalat und Basilikum oder Kapuzinerkresse pflanzen.



© Pixabay

## Auf die richtige Erde kommt es an!

Jede Pflanze hat einen anderen Nährstoffbedarf und somit andere Anforderungen an das Substrat.

### Gemüsepflanzen

haben einen erhöhten Nährstoffbedarf, um große und gesunde Früchte zu produzieren. Hier eignet sich sehr gut Tomaten- und Gemüseerde.

Für die **Kräuter** empfiehlt es sich, Kräutereerde zu kaufen oder normale Blumenerde mit Sand aufzulockern.

© Pixabay



Fam. Schabasser  
Tel. 06503718524

Ab Mitte Mai gibt es wieder unsere wunderschönen Gartenblumen aus eigener Produktion.



Der Frühling hat seinen Höhepunkt erreicht und der Sommer kommt in großen Schritten auf uns zu. Bei Ihnen steht eine Feier an? Gerne bäckt das Team der Konditorei Kernstock Ihre individuelle Mehlspeise. Nach Vereinbarung liefern wir die süßen Köstlichkeiten zu Ihnen nach Hause oder direkt zur Location.

Besuchen Sie unseren Stand auf den St. Pöltner Märkten oder machen Sie sich telefonisch unter 0650 / 6467064 einen persönlichen Beratungstermin aus. Gerne können Sie auch auf unserer Website [www.konditorei-kernstock.at](http://www.konditorei-kernstock.at) schmökern und gleich eine Anfrage schicken.



Am Waldrand 12  
3386 Hafnerbach

**BESTELL- UND LIEFERSERVICE:** 0650 / 646 70 64  
[office@konditorei-kernstock.at](mailto:office@konditorei-kernstock.at) | [www.konditorei-kernstock.at](http://www.konditorei-kernstock.at)

**Das gesamte Team der Konditorei Kernstock wünscht einen schönen Start in den Sommer und erholsame Ferien.**



# Waldviertler Fische frisch oder geräuchert

Mostviertler Räucher-Lachs  
& Fischlaibchen Produktion



Foto: playground1



FOLGE UNS  
@honiglachs

Ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe,  
Geschmacksverstärker, Rauch-Aromen.

**Honi-  
LACHS**  
honiglachs.at

HOCH-GEMIDEE GmbH | 3244 Ruprechtshofen | 0680 / 333 21 77

DO & SA – Markt am Domplatz, St. Pölten



## Anna Ruziczka

Gföhlerstraße 43, 2392 Buchelbach  
0699 / 18 20 47 09  
anna-ruziczka@uhudler.com

**Uhudler und Schilcher  
&  
Kernöl und Weine  
aus der Südsteiermark  
&  
Uhudler Rebstöcke**

Wir begrüßen Sie jeden Samstag  
am Domplatz!



**SIWIS**  
Genussladen

Sylvia Zöchinger  
0650/9926039

SIWIS Sanddornspezialitäten gibt es jeden Samstag. Sanddorn ist reich an Vitamin C, E, K und Provitamin A. Außerdem enthält Sanddorn viele Mineralstoffe. Er ist ein reines Naturprodukt und unser Saft wird in Bioqualität angeboten. Wir produzieren Marmeladen, Sirupe, Saft, Likör, Senf und Gewürzsalz mit Sanddorn. Neu ist unser Sanddornbier, das von einer kleinen Hausbrauerei im Texingtal gebraut wird. Wir bieten verschiedene Mehlspeisen und Kuchen zum Verkauf an. Besonders großen Anklang findet unser Topfenstrudel oder der Mohn-Nuss-Zopf.



© FH St. Pölten

## Bohnenlaibchen mit Erdäpfeln und Dip

### Zutaten (4 Portionen):

- 500 g weiße Bohnen, gekocht
- 2 Hände voll frischer Basilikumblätter
- 1 TL Bohnenkrautblätter, getrocknet
- 1 EL Thymian, frisch
- 2 Eier
- 75 g Semmelbrösel
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Zitronenschale
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl zum Braten

### Zubereitung:

Bohnen gemeinsam mit den frischen Basilikumblättern pürieren und mit den Eiern und den Semmelbröseln vermischen. Die restlichen Kräuter unterrühren. Mit Zitronensaft und Schale, Salz und Pfeffer abschmecken, 8 Laibchen formen und in Rapsöl beidseitig braten. Dazu passen Petersilerdäpfel und ein Sauerrahm-Schnittlauch-Dip.

# Ernährungstipps

Mag. Angelika Beirer, BSc

Dozentin im Studiengang Diätologie, FH St. Pölten

## Gesunde Kräuter jetzt genießen!

Kräuter regelmäßig in Speisen einzubauen, bringt viele Vorteile, denn sie enthalten nicht nur Vitamine und Mineralstoffe, sondern auch sekundäre Pflanzenstoffe, die die Gesundheit in vielfältiger Weise fördern. Dank der intensiven Aromen unterschiedlicher Kräuter fällt es auch leicht, die Speisen kochsalzarm zuzubereiten, was sich günstig auf den Blutdruck auswirken kann. Zu Frühlingbeginn ergänzen Kräuter unseren Speiseplan so auf vielfältige Weise und beugen der Frühjahrsmüdigkeit vor.

### Basilikum

Es wird vermutet, dass Basilikum ursprünglich aus Indien kommt, wo das als „Tulsi“ bezeichnete Kraut von den Hindus bei religiösen Ritualen genutzt wird und als heilig gilt. Tatsächlich wirkt es antiseptisch, magenstärkend sowie krampf- und schleimlösend. Besonders beliebt ist Basilikum in italienischen Gerichten. Der balsamisch-warme, leicht pfefferartige Geschmack dient in der Diätküche als idealer Salzersatz. Insofern passt es auch wunderbar in Aufstriche.

### Thymian

Der Thymian stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Sein Name bedeutet Mut und Kraft. Die Blätter des Thymians enthalten höhere Mengen an Vitamin C. Thymian wirkt erwärmend, antiseptisch, schleimlösend, antimikrobiell und wundheilend. Er passt hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten, aber auch in Aufläufen und Eintöpfen entfaltet er sein aromatisches Aroma.

# der FH St. Pölten

## Oregano

Das in Europa heimische Gewächs wird erst seit etwa 300 Jahren als Gewürz verwendet. Zuvor beschränkte sich sein Einsatz auf die Heilwirkung. Im Mittelalter glaubte man an eine magische Schutzwirkung des Krautes. Oregano enthält Gerbstoffe (Tannine) und Bitterstoffe. Es gilt als krampflösend, magenstärkend, adstringierend, schleimlösend, beruhigend und entblähend. Das würzig-pfeffrige, leicht rauchig, bitter-scharf-süßliche Geschmacksprofil harmoniert mit herzhaften Gerichten ebenso wie mit italienischen Gerichten und Blattsalaten.

## Schnittlauch

Das ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammende Zwiebelgewächs kann auch auf der Fensterbank gezogen werden. Egal ob als Brotaufstrich, zum Verfeinern einer Suppe oder als Dip – die aromatische Schärfe des Schnittlauchs peppt Gerichte schnell auf. Die essbaren Blüten können, im geschlossenen Zustand geerntet, eingelegt und als Kapernersatz verwendet werden. Sind die Blüten bereits geöffnet, bringen sie als optisches Highlight Geschmack und Abwechslung in den Salat.

## Bohnenkraut

Bohnenkraut wurde bereits in der Antike genutzt. Verwendet werden die jungen Blätter und Triebspitzen, welche man zur Konservierung vor der Blüte schneidet. Bohnenkraut wirkt krampflösend, entblähend, adstringierend, magenstärkend und schleimlösend. Nicht nur aufgrund dieser Eigenschaften, sondern auch wegen des aromatischen pfeffrig-zitronigen Geschmacks passt es wunderbar zu Bohnengerichten. Auch Eier-, Fleisch- und Fischspeisen lassen sich damit verfeinern.

**/fh///**  
st.pölten

**Diätologie studieren**  
an der FH St. Pölten!

### Sie möchten

... Menschen im Bereich Ernährung beraten, begleiten und unterstützen?  
... wissenschaftliche Leitlinien in alltagstaugliche Empfehlungen übertragen und dabei die individuellen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen?  
... den Bedarf an Energie und Nährstoffen in Lebensmittel, Gerichte und Zubereitungsarten übersetzen?

**Wir fördern** Ihre Kommunikations- und Beratungskompetenz.

**Wir vermitteln** fundiertes Wissen im Bereich Prävention und angewandte Ernährungstherapie, Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit sowie Pflege-Management.

**Wir leben** Forschung und wissenschaftsbasierte Ernährungstherapie.

Die Diätologie ist eine wichtige Säule im **modernen Gesundheitswesen!**

Mehr Infos:  
[fhstp.ac.at/bdi](http://fhstp.ac.at/bdi)

**Biene**

- Propolis
- Gelee Royal
- Blütenpollen
- Bienenwachs
- Körperpflege
- Gesichtspflege
- Zahnpflege
- Haarpflege
- Honigsenf
- Honigessig
- Honiglikör
- Honigbonbons



**Rind**

- Käsewurst
- Wiener
- Polnische
- Cabanossi
- Käseleberkäse
- Pikantleberkäse
- Chilileberkäse
- Leberkäse
- Frischfleisch
- Rohschinken
- Faschiertes
- Leberknödel



**Für den Grill**

- Käsekrainer
- Bratwurst
- Scharfe Burenwurst
- Zottlburger



**Sie finden uns:**

Jeden Do+Sa am Domplatz  
St. Pölten (Markt)  
von 7.00–12.30 Uhr

## Kaninchen- und Geflügelhof Gerhold-Hmidi

Mayerhofstr. 24 | 3451 Pixendorf  
0664 / 144 136 4

### Muttertag steht vor der Tür. Wie können Sie Ihre Mutter verwöhnen?

Mit einem guten Kaninchen. Im ganzen oder geteilt. Wir gehen voll und ganz auf Ihre Wünsche ein. Rollbraten oder Keulen in leckerer Rotweinsauce mit Semmelknödel. **LECKER!!**



Bestellen Sie rechtzeitig! Wir wünschen unseren Kunden einen schönen Muttertag! Außerdem finden Sie uns jetzt im neuem Design / Verkaufswagen am Domplatz.

***Wir freuen uns auf Ihren Besuch!***

mini **leafs**  
MICROGREENS

GROSSE  
BIO SORTEN  
AUSWAHL



Genieß die frische  
Auswahl unseres  
**LOKALEN  
SUPERFOODS**



Für Deine  
gesundheitsbewusste  
Ernährung stehen wir  
**jeden Samstag** am Domplatz



MINILEAFS.AT

 Instagram  
@minileafs

 Besuche uns auf  
[www.minileafs.at](http://www.minileafs.at)

**INNENSTADT**  
st. pölten

Die ersten  
**9 Dinge**

die Sie in der Stadt unbedingt erleben müssen.



**Treff-  
punkt  
Stadt!**

Wochenmarkt und Haute Cuisine. Relaxen und Entdecken.  
Begegnungen und Bekanntschaften. **In der Stadt triffst Du das Leben!**



[st-poelten.at/innenstadt](http://st-poelten.at/innenstadt)

Generalsponsor:



Sponsoren:



Hirschspezialitäten sind Allrounder, denn auch in der warmen Jahreszeit sind unsere Produkte – egal ob warm zubereitet, für die Jause oder einfach nur zwischendurch – ein echtes REGIONALES Highlight.

## Brunnhof Schrittwieser Hirschspezialitäten

Donnerstag und Samstag am Domplatz  
0664/1103612  
[www.brunnhof.com](http://www.brunnhof.com)



# JETZT NEU

Ideal für:



Domplatz  
Do & Sa  
7:00 - 12:30

Herrenplatz  
Di  
8:00 - 12:00

Pater Paulus Pl.  
Fr  
7:00 - 11:30



 Käsehütte Maria Taferl

 kaesehuette.maria.taferl

# Käsehütte

Maria Taferl

+43 7413 6180 - [info@kaesehuette.at](mailto:info@kaesehuette.at) - [www.kaesehuette.at](http://www.kaesehuette.at)



## *Renate & Franz Faschingleitner*

**Wir sind:** Renate und Franz (beide 41) Faschingleitner, wohnhaft in Mank, betreiben auf unserem Hof eine Jungpflanzenzucht und Obst- & Gemüseverkauf nach Saison.

**Am Markt sind wir:** seit 2011

### *Darum fahren wir gerne zum Markt:*

Uns ist die Selbstvermarktung und der Gedankenaustausch mit den Kunden und Marktkollegen sehr wichtig.

### *Unsere Freizeit:*

Verbringen wir am liebsten in der Natur. Volleyball ist ein weiteres gemeinsames Hobby, bei dem wir uns auch 2004 kennengelernt haben.

### *Familienstand:*

Seit 13 Jahren sind wir verheiratet und haben zwei tolle Kinder – Mia (14) und Leo (12). Dazu kommt natürlich auch noch unser Hund Balu (3).

### *Erlerner Beruf:*

Renate: Büro- und Einzelhandelskauffrau, Franz: Maurer

### *Lebensmotto:*

Liebe! Lebe! Lache! Du kannst den Wind nicht ändern, aber du kannst die Segel anders setzen.

### *Wenn wir 3 Wünsche frei hätten:*

Gesundheit, mehr Zeit für Familie und Freunde, von Menschen mit Frieden umgeben zu sein, die Positives ausstrahlen.

### *Was wir noch sagen möchten:*

Wir bedanken uns bei unseren Kunden für ihre Treue und freuen uns auf viele weitere Jahre.



## *Erika Schabasser*

**Ich bin:** Erika Schabasser (59) und wohne in St. Pölten-Waitzendorf, genau 3 Kilometer vom Domplatz entfernt. Gemeinsam mit meinem Mann Andreas produzieren wir in unserem großen Garten viele verschiedene Sorten Freilandblumen.

**Am Markt bin ich:** seit meiner frühesten Kindheit

**Darum fahre ich gerne zum Markt:** Es ist für mich ein wunderbares Gefühl meine selbstproduzierten Blumen am Markt präsentieren zu dürfen.

**Meine Freizeit:** Ich bin besonders gerne im Garten und in unserem Haus unterwegs. Um Inspirationen für meinen Garten zu entdecken, besuche ich gerne Schaugärten.

**Meine Familie:** mein Mann Andreas, die Kinder Julia (29) und Florian (26)

**Das wünsche ich mir:** Gesundheit und weiterhin viele schöne Markttag mit meinen zahlreichen Kunden.

**Berufswunsch als Kind:** Lehrerin oder selbstständig arbeiten.

**Lebensmotto:** Voller Tatendrang in jeden neuen Tag starten.

**Darüber freue ich mich:** Wenn meine Kinder ihre Erlebnisse mit mir teilen und mir viele Fotos schicken.

**Das ärgert mich:** Besserwisser

**Ich über mich:** Als absoluter Gewohnheitsmensch bin ich sehr zufrieden und glücklich, wenn alles so ist wie es immer war.

**Daran erinnere ich mich gerne:** Die gemeinsame Marktzeit mit meinen Eltern.

## Frühling ist Pflanzzeit

„Die jungen Krautpflanzen  
kommen im Frühjahr  
aufs Feld.

Wir sind sehr stolz darauf,  
dass von der Pflanze bis  
zum Endprodukt alles aus  
unserer Hand kommt.“

# Hell's

[www.hells-salate.at](http://www.hells-salate.at)



## Wo ka Most zur Jaus'n do mog i net haus'n!

In der warmen Jahreszeit ist der Most besonders beliebt. Als leichtes, erfrischendes Getränk ist der gespritzte Most besonders empfehlenswert. Probieren Sie die spritzige, liebeliche Variante des Mostes - unseren Birnencider. Für alle die alkoholfreie Getränke bevorzugen, steht eine Auswahl von direkt gepressten Fruchtsäften bereit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei unserem Marktstand oder in unserem Hofladen in Ober-Grafendorf.

Ihre Familie

Donnerstag, Freitag und Samstag vormittags – St. Pöltner Märkte

Gutes vom Bauernhof

**Familie Gatterer**

Marktgasse 25  
3200 Ober-Grafendorf  
☎02747/2448 • [www.gatterer-abhof.at](http://www.gatterer-abhof.at)



**Schaberger's  
Bauernladen**

# GENUSSVOLL GRILLEN

MIT FRISCHEN SPEZIALITÄTEN  
VON SCHABERGER'S BAUERNLADEN

Delikate Putenspieße € 3,50/200g

Saftige Putenkoteletts (ohne Knochen), gewürzt € 18,90/kg

6 herzhaftes Puten-Grillwürstel 250g € 14,90/kg

3 geschmackige Käsekrainer 300g € 14,90/kg

3 knackige Bratwürstel 300g € 14,90/kg

Leichte Putenlaibchen 150g € 2,20/Stk



**Schaberger's Bauernladen**

Erich Schaberger

3386 Hafnerbach, Hengstberg 1

Mobil: 0664 / 739 18 434, Email: [schaberger.erich@aon.at](mailto:schaberger.erich@aon.at)

[www.schabergers-bauernladen.at](http://www.schabergers-bauernladen.at)

# Süße Muttertagsherzen

## Zutaten für 10 Herzen:

200 ml lauwarme Milch, 60 g weiche Butter, 400 g Weizenmehl, 1 Pkg. Trockengerm, 50 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, Hagelzucker

**Zubereitung:** Die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen, die warme Milch, das Ei und die weiche Butter hinzufügen und alles mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Nun in 20 gleichgroße Stücke teilen und zuerst zu kleinen Kugeln rundwirken, diese dann zu kleinen Tropfen formen, je zwei Tropfen ergeben ein Herz. Dann flach und leicht aneinandergedrückt auf ein Backblech legen und nochmals etwas „gehen lassen“. Wenn sie ein schönes Volumen erreicht haben, mit Milch bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und für ca. 15 Minuten bei 160 °C Umluft backen.



# Kräuter-Pesto

Klassisch kennt man das Pesto mit Basilikum, doch auch andere Kräuter wie Petersilie, Bärlauch, Zitronenmelisse geben einen wunderbaren Geschmack.

## Zutaten:

100 g frische Kräuter  
4 EL Pinienkerne/Walnusskerne  
5 EL Grana Padano oder Parmesan (optional)  
8 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer  
nach Geschmack einen Spritzer Zitronensaft



**Zubereitung:** Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. Nüsse in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Kräuter gemeinsam mit den Nüssen in einem Mörser zerreiben. Grana Padano oder Parmesan fein reiben und mit Olivenöl einrühren. Würzen und genießen!

## Wussten Sie, wie unsere Marktbeschickerinnen Muttertag feiern?

Der Muttertag wird seit 1924 in Österreich gefeiert und natürlich auch von den Müttern auf unseren Märkten gelebt. Kunstvoll arrangierte Blumensträuße und wunderschön verzierte Torten und Süßigkeiten lassen die Herzen höherschlagen. Auch liebevoll vorgetragene Gedichte der Enkelkinder sorgen immer für besondere Momente. Doch einige Mütter haben besondere Bräuche an diesem Tag:

**Veronika Wechtl** freut sich auf den Besuch ihrer beiden Söhne zum gemeinsamen Frühstück, den Nachmittag genießt sie jedoch allein und in aller Ruhe.

**Gerlinde Hell** verbringt den Tag am liebsten auf einem Berg und es kann sie gerne ein jeder begleiten.

**Monika Hofer** besucht ihre Mutter mit Kuchen zum Kaffee. Monika macht mit ihren Kindern ein Picknick, wenn es das Wetter zulässt.

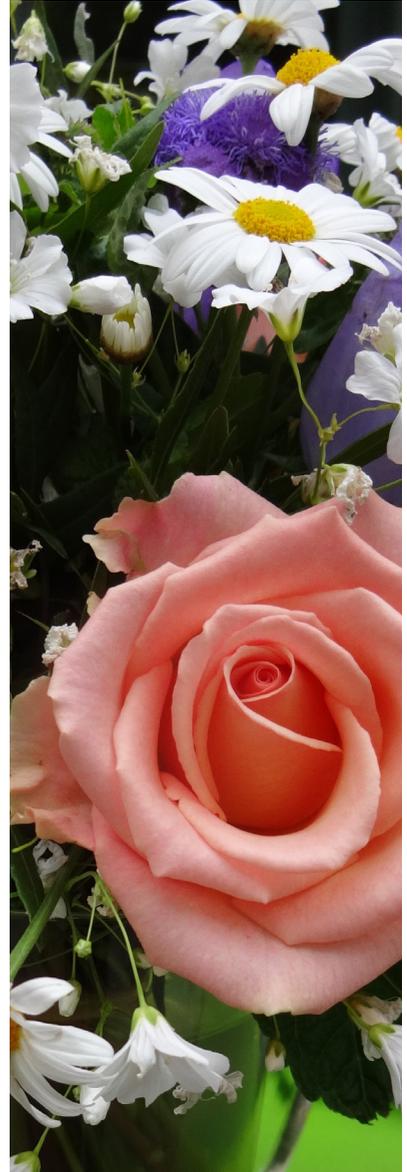
**Rosa Wandl** lädt zu einer gemütlichen Grillerei im Garten ein.

**Stefanie Dolp-Kernstock** wird von ihrem Mann Boris mit einem gemeinsamen Frühstück überrascht. Stefanie macht mit ihrer Mutter einen Ausflug in die Natur.

**Monika Fuchs** ist sich mit anderen Müttern einig: Es darf nicht nur einmal im Jahr Muttertag sein!

**Margarete Kruse:** In Ihrer Kindheit hat der Vater immer für sie und ihre Geschwister ein Blumensträußchen für die Mutter von der Wiese gepflückt. Er selbst hat ihr ein Herz aus Löwenzahnköpfchen auf ihren Teller gelegt. Ebenso gab es immer Kuchen und Kaffee.

**Edith Marchhart und Anna Reiter** lieben den Trubel bei sich zuhause und laden alle Kinder und Enkelkinder zu einem vergnüglichen Beisammensein ein.





# Gemüsebau Wechtl

Waagenplatz 4, 3133 Traismauer



Auch dieses Jahr werden wir unsere Marktkunden wieder mit unseren eigenen Produkten verwöhnen. Unser Gemüse ist natürlich und naturnahe produziert.

Wir bieten die verschiedensten Gemüsesorten wie:

- Kartoffeln
- Karotten
- Sellerie
- Paprika
- Pfefferoni
- Gurken
- Melanzani
- Zucchini
- Pastinaken
- Kürbisse
- verschiedenste Kräuter
- und noch vieles mehr

Wir bedanken uns im Voraus für die Treue unserer Kunden.



# Martin Baburek

Vorarlberger Käse Spezialitäten Lang | 0660 / 659 50 59

In unseren Kellern reift der Vorarlberger Käse aus kontrolliert silo- und kunstdüngerfreier Bregenzerwälder Heumilch zur Spezialität heran. Die Käseleibe kommen als sogenannter Grünkäse und reifen unter ausschließlich händischer Pflege bis zu zwei Jahren und mehr zu:

- **CREMIGEN GAUMENSCHMEICHLERN**  
wie Butterkäse oder Rotweinkäse
- **WÜRZIGEN KLASSIKERN**  
wie Heukäse, Alpentilsiter, Mostkäse, etc.
- **EINER KRISTALLISIERTEN, WÜRZIGEN RARITÄT**  
wie dem extralang gereiften Bergkäse.

Zudem finden Sie bei uns Vorarlberger Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Traditionsmetzger Natter aus Andelsbuch, Pastaspezialitäten von Doris Wasserburger, herrlich gefüllte Gnocchi in verschiedenen Sorten sowie köstliche Nuss- und Mohnzelten. In der Vorweihnachtszeit bieten wir Ihnen auch wieder das original Bregenzerwälder Birnenbrot an.

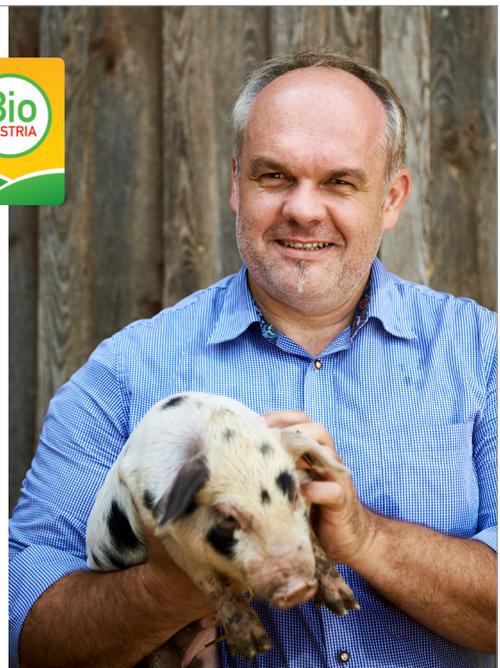
**Besuchen Sie uns jeden Donnerstag und Samstag am Markt am St. Pöltner Domplatz. Wir freuen uns auf Sie!**



**Das Turopolje Schwein** stammt aus der Zeit Maria Theresias und ist so wie damals geblieben. Wir beteiligen uns an der Erhaltung der auf der roten Liste geführten Schweinerasse Turopolje durch eine entsprechende Zucht mit eigenem Eber und Sauen.

In Zusammenarbeit mit Meisterbetrieben aus der Region St. Pölten nutzen wir die Tiere aber auch, um Ihnen hochwertige Produkte anzubieten, lokal aus St. Pölten.

*Liebe Grüße, Joe Kranawetter*





## Familie Sigl - Familienbetrieb seit 53 Jahren!

### Fischzucht - wir bieten Ihnen:

- Forellen: frisch oder geräuchert
- Saibling: frisch oder geräuchert

### Unser Bier:

Wir brauen seit 21 Jahren Bier in unserer hauseigenen Brauerei. Mittlerweile erzeugen wir jährlich mindestens 16 verschiedene Biersorten, wobei Landbier und dunkles Bier durchgehend verfügbar sind.

Sie finden uns jeden Donnerstag und Samstag vormittags am Wochenmarkt am Domplatz und jeden Freitag von 15:30 bis 19:00 am Kirchenplatz in Obergrafendorf.

Ihre Familie Sigl, 3161 St. Veit/Gölsen,  
Brillergraben 8; 02763/2163 oder 0699/10 82 55 55



## Gemüse frisch auf den Tisch!

### Wichtige Info!

Wir sind dieses Jahr nur mehr

jeden Samstag am Wochenmarkt in St. Pölten. Wir wollen Sie auch darüber informieren, dass wir von

Mai-Oktober kein Putenfleisch haben werden, da wir unsere Stalungen sanieren. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere Saison hat schon begonnen. Der Acker wurde vorbereitet, die Wasserversorgung gerichtet, die jungen Pflanzern gesetzt mit Vlies abgedeckt und jetzt heißt es warten bis zur Ernte.

Ab Mai können Sie wieder frisches,

regionales Gemüse wie verschiedene Blattsalate, Kräuter, Kohlrabi, Karfiol, Brokkoli und vieles mehr bei

uns jeden Samstag am Marktstand kaufen.

Wir freuen uns Sie bei uns am Stand begrüßen zu dürfen und Ihnen unsere breite Palette an regionalen Produkten präsentieren zu dürfen.



Ihre Familie **BURGER**, David und Beatrice und unsere Helferlein

Familie **BURGER**, Wiesenweg 1, 3123 Untermerking

Tel.: 02782/84044

# AUSZEICHNUNGEN & PRÄMIERUNGEN für unsere Marktbesucher



**AB HOF**  
Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**



Herausragende Qualität, unvergleichlicher Geschmack, betörender Duft und vieles mehr braucht es, um bei der jährlichen AB HOF Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung in Wieselburg Bestnoten zu erzielen. Ein Hoch auf unsere Marktbesucher:innen, welche mit Liebe zum Handwerk, die Expertenjury mit ihren Produkten überzeugten. Wollen auch Sie in den Genuss dieser Delikatessen kommen? Viele der prämierten Spezialitäten finden Sie auf den St. Pöltner Märkten. Wie kann man die Gewinner besser ehren und wertschätzen, als ihre Produkte zu genießen! Können die Produkte auch den Gaumen und die Herzen der wichtigsten Jury, den der Kunden, überzeugen? Verkosten Sie die Vielfalt der ausgezeichneten Produkte und kommen Sie mit den Menschen dahinter ins Gespräch. Eine wahre Geschmacksoffenbarung wartet auf Sie!

## Familie Dorner

- 1 x Gold** Mohnstrudel
- 2 x Bronze** Striezl, Vollkorn-Striezl

## Familie König

- 1 x Bronze** Ribiselnektar

## Familie Kronawetter

- 3 x Silber** Hauswürstel vom Turopolje  
Schwein nach Hof Art,  
Speck vom Turopolje  
Schwein nach Lardo Art,  
Karreespeck vom Turopolje  
Schwein

## Familie Schalhaas

**Das goldene Blunz'nkranz 2024 –**  
Blutwurst frisch

- 5 x Gold** Blutwurst frisch, Wildererwurst, Leberstreichwurst, Blutwurst geräuchert, Karreespeck geräuchert
- 1 x Silber** Geselchtes gekocht

## Familie Schrittwieser

- 1 x Gold** Hirschrohschinken

## Familie Sigl

- 3 x Gold** Räucherforelle Kräuter & pikant, Räucherforellenaufstrich

# RÜCK- BLICK

## VERANSTALTUNGEN AM MARKT



© Josef Vorländer

## Närrisches Wintergrillen

Am Faschingsamstag luden die maskierten Marktbesucher:innen wieder zu einem vergnüglichen Vormittag am Dom- und Herrenplatz ein und brachten Farbe in das wetterbedingte Grau des Tages. Viele Marktbesucher:innen freuten sich über die bunt dekorierten Marktstände und von Piraten, Cowboys, Clowns, Kühen, Mönchen und Co. bedient zu werden. Die Grillteams rund um Helmut und Rene Marchhart sowie die Familie Kranawetter zauberten neben der bewährten Kost wie Brat-, Burenwurst und Käsekrainer allerlei Schmankerl wie Pulled-Pork-, Zottelburger vom Hochlandrind sowie Spezialitäten vom Turopolje-Schwein.

## Der Osterhase war am Wochenmarkt unterwegs!

Am Karsamstag, dem 30. März hoppelte der Osterhase durch die Marktreihen des Wochenmarkts am Domplatz und überraschte viele Kinder mit einem Ostereier und bunt gefärbten Eiern.



© Josef Vorländer



## VORSCHAU VERANSTALTUNGEN AM MARKT 2024

### Kräuterkraft und Gartenpracht

**Samstag, 11. Mai 2024, 9–12.30 Uhr**

Am 11. Mai steht der St. Pöltner Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz ganz unter dem Motto „Kräuterkraft und Gartenpracht“. Die St. Pöltner Marktbesucher:innen und die St. Pöltner Stadtgärtnerei haben wertvolle Tipps für Sie. Auch die Kräuterhexe treibt ihr Unwesen und hat eine kleine Überraschung für Sie – solange der Vorrat reicht.



### Schaukochen mit der HTS St. Pölten

**Donnerstag, 16. Mai 2024, 9.30–12.30 Uhr**

Die Schüler:innen der HTS St. Pölten schwärmen an diesem Tag wieder über den Wochenmarkt und zaubern aus den regionalen Produkten köstliche Gerichte, die Sie am Markt erwerben können. Der Erlös wird, wie jedes Jahr von der Sparkasse Niederösterreich Mitte West verdoppelt und kommt der Tagesheimstätte St. Pölten zugute. Ersatztermin (Schlechtwetter): Do, 23. Mai 2024



### Traditionelle Erntedankfeste

**Freitag, 11. Oktober 2024 von 9–11 Uhr**

am Pater-Paulus-Platz vor der Josefskirche

**Samstag, 12. Oktober 2024 von 9.30–11.30 Uhr**

am Dom- und Herrenplatz

Die beiden Feste werden mit einer Segnung der saisonalen Früchte, einer Verlosung von Warenkörben und genussreichen Schmankerln abgerundet.

**Die nächste Marktzeitung erscheint  
im November 2024!**



## Ein Hoch dem Ehepaar Monika und Anton Fuchs

Ein langjähriges Marktbeschickerehepaar feierte am 25. Jänner 2024 seine Platinhochzeit! Das sind 55 Jahre, 20.088 Tage, 482.120 Stunden oder eine Liebe, die die Zeit überdauert!

**In diesem Sinne:  
Alles Gute – auf zur  
Diamantenhochzeit!**



Es tut sich was am Markt. Familie Hell und Familie Gerhold-Hmidi haben sich neue Verkaufswägen angeschafft. Durch den neuen Wagen konnte Familie Gerhold-Hmidi ihr Sortiment um selbstgemachte Kuchen erweitern.

## Alles Gute ...

... den Geburtstagskindern im ersten Halbjahr 2024!



**Timna Tauchner**  
(30)



**Michaela Pucher**  
(40)



**Martina Schaberger**  
(60)



**Edith Völk**  
(60)

## Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:  
Marktamt der Stadt St. Pölten in Kooperation mit den Marktbeschicker:innen  
Telefon: (02742) 333-3301  
E-mail: marktamt@st-poelten.gv.at  
www.maerkte-st-poelten.info  
Druck: NP Druck Gesellschaft m.b.H.  
Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

st. pölten

ins  
Besondere

Innenstadt St. Pölten

**SPARKASSE**   
Niederösterreich Mitte West

