

Treffpunkt Markt

St. Pöltner Marktzeitung
01/2025



- *Vom Markt auf den Rost*
- *Sommer, Sonne, Grillsaison - Vegetarischer Grillgenuss*
- *Markt im Wandel der Zeit*
- *Was frisches Fleisch ausmacht ...*



stp  Märkte
 Treffpunkt für Feinschmecker

Inhalt

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	10-11
Historisches	14-15
Rezept	17
Steckbriefe	20-21
Wussten Sie, ...	23
Auszeichnungen	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 Marktbesucherinnen & Marktbesucher!

Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen die 50. Ausgabe unserer Marktzeitung – wir begleiten Sie mit wertvollen Tipps für Ihre nächste Grillparty und werfen einen Blick zurück in die Geschichte der St. Pöltner Märkte.

Der Sommer steht vor der Tür – und was gibt es Schöneres, als an einem sonnigen Vormittag über den Wochenmarkt zu schlendern, die frischen Düfte einzusatmen und sich inspirieren zu lassen? Jetzt ist die beste Zeit, um regionale Köstlichkeiten zu entdecken und das bunte Marktleben in vollen Zügen zu genießen.

Grillen, Picknicken, gemütliche Abende im Garten – all das gehört zum Sommer einfach dazu. Bei uns finden Sie alles, was Sie dafür brauchen: hochwertige Fleisch- und Fischspezialitäten aus der Region, frisches Gemüse und köstliche Beilagen. Bier, Wein, Sekt und Fruchtsäfte sorgen für eine sommerliche Erfrischung. Regionalität schmeckt einfach besser und bei unseren Besucher:innen kommt die Qualität direkt vom Feld, aus der Backstube oder vom Bauernhof auf Ihre Teller.

Wer auf unseren Märkten einkauft, bekommt nicht nur hervorragende Produkte, sondern auch ein Lächeln und ein nettes Gespräch dazu – man merkt einfach, dass vor allem viel Herzblut hinter jedem Stand steckt. Kommen Sie vorbei, genießen Sie das sommerliche Treiben und erleben Sie, was unsere Wochenmärkte so besonders macht.

Ihr Michael Gruber
Leiter Marktamt



Vom Markt auf den Rost: Frische Zutaten für Ihr Grillfest!

Das Grillen ist schon seit Urzeit eine gängige Art, Speisen zuzubereiten. In den letzten Jahren hat sich ein Trend entwickelt, bei dem viele den Wunsch verspüren, echte Grillmeister zu werden. Hier steht dann die Qualität vor der Quantität und es wird vermehrt auf gutes regionales Fleisch geachtet.

Artgerechte Tierhaltung

Bei der Auswahl von Grillfleisch sollte darauf geachtet werden, dass es von Tieren aus artgerechter Haltung stammt. Die Tiere sollten so naturnahe und artgerecht wie möglich aufgezogen und gehalten werden. Ein möglichst kurzer Transport zum Schlachthof und eine stressfreie Schlachtung sind gut für das Tier und beeinflussen die Fleischqualität enorm.

Beim Kauf von Fleisch sollte man nicht nur an den Preis denken, sondern auch an das Tier, das dahinter stand.

Fleischsorten, die sich besonders gut zum Grillen eignen

Rindfleisch: Filets sind perfekt zum direkten Grillen. Hals, Federl und Rippen eignen sich besser zum Schmoren.

Schweinefleisch: Frische, marinierte Steaks, Koteletts und Spare Ribs sind besonders empfehlenswert für den direkten Grillgenuss.

Geflügelfleisch: Huhn und Pute sind ebenfalls ideal für den Grill. Hühnerkeulen werden wunderbar knusprig, während sich Hühner- oder Putenbrust durch sehr mageres und zartes Fleisch auszeichnen.

Wild: Besonders Wildschwein, Rehwild und Rotwild sind beliebt. Rehwild hat dunkles Fleisch mit feiner Faserstruktur, vor allem Rücken und Schlägel sind zum direkten Grillen begehrt. Rotwild erinnert an Rindfleisch und wird oft zum Braten oder Schmoren genutzt. Hasen und Wildkaninchen lassen sich gut im Dutch Oven (Schmortopf) zubereiten.

Fisch: Frischer Fisch ist vielseitig und schnell auf dem Grill zubereitet. Fettfische wie Lachs und Makrele sind leichter zu grillen als magerer Fisch wie Saibling und Forelle. Für diese empfiehlt sich eine Fischzange, eine Grillpfanne oder ein Gartopf.



Schmackhafte Grillmarinaden für Fleisch und Gemüse

Joghurt-Senf-Marinade

Zutaten:

250 ml Naturjoghurt
1 EL Honig
1 TL Senf
1 Knoblauchzehe
1 EL Kräuter der Provence

So gelingt's: Knoblauchzehe kleinhacken und alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse vermengen.

Apfelsaftmarinade

Zutaten:

8 EL mittelscharfer Senf
5 EL naturtrüber Apfelsaft
3 EL Currypulver
2 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Cayennepfeffer

So gelingt's: Knoblauchzehe klein hacken und alle Zutaten gut miteinander vermengen. Marinade mit Cayennepfeffer abschmecken.

Garmethoden: Die wichtigsten Unterschiede

In Österreich ist das klassische Grillen mit Kohle nach wie vor sehr beliebt. Doch auch Gasgriller werden immer populärer, ebenso wie Elektrogriller, die mit vielen Funktionen aufwarten. Allerdings ist nicht jede Garmethode mit jedem Grill möglich, und nicht jedes Fleischstück eignet sich für alle Grillarten.

Das direkte Grillen: Das klassische Grillverfahren ist ideal für kurzgebratenes Fleisch, das sich durch eine feine Faserung auszeichnet. Dabei wird das Fleisch bei hohen Temperaturen direkt auf den Grillrost gelegt, um feine Röstaromen zu erzielen – außen schön braun, innen noch saftig. Wichtig ist, dass die Hitze nicht zu hoch sein darf, um den perfekten Garpunkt zu treffen.

Schmoren mit dem Dutch Oven: Diese Methode ist etwas zeit- aufwändiger, sie eignet sich aber perfekt für muskulöses Fleisch. Das Fleisch wird scharf angebraten um Röstaromen zu entwickeln und dann in Flüssigkeit wie Suppe, Wein oder Bier mehrere Stunden geschmort, bis es fast von alleine zerfällt.

Dämpfen: Eine schonende Garmethode, die besonders für Fisch und Gemüse geeignet ist. Dabei wird Wasser in einem Topf zum Kochen gebracht, das Grillgut wird in einem Behälter darüber gegart.

Marinaden mindestens eine Stunde ziehen lassen!

Pute & Gemüse frisch auf den Tisch!

Sie mögen es gesund, frisch und regional,
dann greifen Sie zu.



Wichtige Info!

Wir wollen Sie auch darüber informieren, dass wir **ab Ende Mai** kein Putenfleisch haben.

Knödel, Sulz und weitere Produkte gibt es solange der Vorrat reicht. **Ab Anfang November** gibt es wieder frisches Fleisch.

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

*„Als Grillmeister
bleibst du entspannt,
mit Hell's Salaten,
fix zur Hand!“*

Wir wünschen euch eine
genussvolle Zeit - lasst euch die
nächste Grillerei schmecken!

Hell's

www.hells-salate.at





DONNERSTAG & SAMSTAG

Markt am Domplatz
St. Pölten

Christian Lunzer
WALDVIERTLER FISCHE &
RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN

0680 / 333 21 77
3244 Ruprechtshofen



FOLGE UNS
@honiglachs



Fotos: playground.at, 123rf.com, ikev, fobgachev, steve mcswiney

Käsehütte

Maria Taferl

ÖSTERREICHS BESTE KÄSESPEZIALITÄTEN

 Prämierte Milchprodukte
 Onlineshop-Versand
 www.kaesehuetten.at

Fachhandel
 Käseveredelung
 Backstube



Wir sind stets auf der Suche nach engagierten KollegInnen, die unser Team verstärken möchten.
Kontaktiere uns gerne unter info@kaesehuetten.at oder telefonisch unter +43 7413/6180.



INNENSTADT
st.pölten

Flanieren,
gustieren, shoppen
und genießen –
mit dem Radl
oder zu Fuß!

Stadt bummel



Marketing St. Pölten GmbH – ein Unternehmen der Stadt und der Plattform St. Pölten . Foto: Tanja Wagner

Eine Initiative von: **stp Plattform**

Generalsponsor:



Sponsoren:



das rōmer

| bar | fusion kitchen | tapas |



dienstag - samstag

08:30 - 23:00

täglich brunch & mittagsteller

österreichische | spanische | italienische
tapas



www.dasroemer.at

02742/32 2 32



Ernährungstipps der FH St. Pölten

Jasmin Gundacker

Studentin im Studiengang Diätologie, FH St. Pölten

Vegetarische Spieße

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zucchini
2 Paprika
1 Zwiebel
8 Champignons
½ Block Feta (ca. 100g)
8 Erdbeeren
1 Apfel

Marinade:

2–3 EL Rapsöl
1 EL Zitronensaft
1 TL Honig, Senf,
Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Rosmarin
Spieße

Zubereitung:

Obst und Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd aufspießen. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren und die Spieße damit bestreichen. Danach auf den Grill legen und regelmäßig wenden, bis den Spießen eine leichte Bräune verliehen wurde.

Sommer, Sonne, Grillsaison!

Die Temperaturen steigen, man sitzt gemütlich beisammen und die Griller laufen auf Hochtouren. Oft landen dabei Fleischklassiker wie Steak oder Rippchen auf dem Rost. Doch auch Obst und Gemüse haben ihren Platz am Grill verdient, nicht nur als Beilage in Salatform, sondern auch als Hauptspeise.

Buntes Grillvergnügen

Obst und Gemüse sorgen nicht nur für eine farbenfrohe Vielfalt auf dem Teller. Sie liefern auch wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine und Ballaststoffe. Die Farbe der Pflanzen kann dabei Hinweise auf enthaltene Stoffe geben: Beta-Carotin – eine Vorstufe von Vitamin A – ist in typischen Ampelfarben zu finden, wie sie z. B. Karotten, Paprika, Kürbis und Tomaten aufweisen. Zwar gehen beim Grillen hitzeempfindliche Vitamine teilweise verloren, Ballaststoffe bleiben jedoch erhalten. Diese fördern die Verdauung, da sie unseren Darmbakterien als Nahrung dienen. Zudem sorgen sie für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl.

So stellen Obst und Gemüse eine energieärmere und auch nachhaltigere Option als Fleisch dar, denn nach der Ernährungspyramide sollte Fleisch nur ca. zweimal pro Woche am Teller landen.

Welches Gemüse eignet sich?

Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt, denn fast jedes saisonale Gemüse ist grilltauglich: Spargel im Frühling, Maiskolben im Sommer oder Erdäpfel als Klassiker. Ob auf Spießeln, in Alufolie oder direkt am Rost, gegrilltes Gemüse ist vielseitig und köstlich.

Tipp: Gemüse kann mit derselben Marinade wie Fleisch bestrichen und mit frischen Kräutern verfeinert werden. Besonders aromatisch: Tomaten aus der Grillschale, serviert auf knusprigem Brot. Sowohl zu Fleisch als auch Gemüse eignet sich ein Joghurt-Kräuter-Dip zum Beispiel mit Minze.

Obst vom Grill - Nachspeise für den Sommer

Die Grillsaison bietet eine große Auswahl an saisonalem Obst. Von den ersten Erdbeeren im Frühling bis hin zu Birnen im Herbst. Gegrilltes Obst ist eine ideale, süße Nachspeise an warmen Sommerabenden. Durch die Hitze des Feuers karamellisiert der Fruchtzucker und verleiht dem Obst ein besonders intensives Aroma. Für noch mehr Geschmack kann es vor dem Grillen mit einer Marinade aus Honig, Zitronensaft, Kräutern und Gewürzen verfeinert werden – ganz nach persönlichem Geschmack.

Ein weiterer Vorteil: Gegrilltes Obst ist schnell zubereitet und in der Regel in weniger als fünf Minuten gar. Ob direkt als Dessert, als fruchtige Komponente in sommerlichen Salaten oder als Teil verschiedener Ernährungskonzepte: Gegrilltes Obst ist vielseitig einsetzbar. Damit steht einem süßen und gesunden Abschluss für den Grillabend nichts mehr im Weg.

Ernährungspyramide neu gedacht

Die aktuelle österreichische Ernährungspyramide setzt nicht nur auf Obst und Gemüse. Als weitere Vertreter sollen auch Nüsse, Samen, Kerne und Hülsenfrüchte regelmäßig auf unsere Teller. Diese passen wunderbar zur Grillsaison z. B. in Form eines Linsensalats, Walnüssen zu gegrillten Feigen oder gerösteten Kürbiskernen als Topping. **Neu ist auch eine vegetarische Variante der Ernährungspyramide.**



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 Lebensmitteln, Gerichten und Zubereitungsarten übersetzen?

Wir fördern Ihre Kommunikations- und Beratungskompetenz.

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

Wir leben Forschung und wissenschaftsbasierte Ernährungstherapie.

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

Mehr Infos:
fhstp.ac.at/bdi



Bio Meisterbetrieb aus St.Pölten

*Ihre
Bio-Imkerei
in
St.Pölten*



MEISTERBETRIEB

Bio - Imkerei Pucher
in St.Pölten - Spratzern

+43 677 615 47 882

michis.bienenwelt@gmx.at

www.michis-bienenwelt.at

*mit
Online Shop*

Workshop

„DIE BIENENSTUNDE“

für Kinder

in Schulen, Kindergärten uvm.

für Senioren,

für Familien

Vorträge für

Bieneninteressierte

Bienenverkauf

Bienenvölker

Reinzucht- Königinnen

Honigprodukte

Bio-Honig

Blüten-, Wald-, Cremehonig

Bio-Wabenhonig

Bio-Met Honigwein

Bio-Honig Likör

Bio-Blütenpollen

Bio-Propolistropfen

Bio-Honigschokolade

uvm.

Schulungen

Kurs für Interessierte

Immerkurs Anfänger

Immerkurs Fortgeschrittene

Königinnezzucht

Wachsprodukte

Bienenwachskerzen

Wachstücher

Bio-Wachs

uvm.

Ihr Ansprechpartner bei Fragen rund um die Welt der Bienen!

www.michis-bienenwelt.at



plugenuss



plufeschn



pluschüda



Prinzlstraße 4 3390 Melk

Familie Plutsch PLU GROUP

**REGIONAL PRODUZIERTE
VEREDELUNGEN
HAUSEIGENE SCHNEIDEREI
PRODUKTION VON K&K HOLZSCHILDER**



plugschäftl

TEL.0650 804 11 19
BESTELLUNG@PLU-GROUP.AT
WWW.PLU-GROUP.AT

Markt im Wandel der Zeit

Zur 50. Ausgabe der St. Pöltner Marktzeitung möchten wir die Entwicklung der Märkte seit ihrer erstmaligen Nennung beleuchten ...



Seit ca. 800 nach Christus befindet sich das dem heiligen Hippolyt geweihte Benediktinerkloster – gegründet vom Kloster Tegernsee – am heutigen Domplatz. Der Name „St. Pölten“ leitet sich vom heiligen Hippolytos ab, nach dem sowohl das Kloster als auch die Stadt benannt wurden: St. Hippolyt – St. Polyt – St. Pölten.



Im Jahr 1058 verlieh Kaiser Heinrich IV St. Pölten das Marktrecht. 1159 wurde St. Pölten durch Bischof Konrad von Passau zur Stadt erhoben. Ca. 1250 wurde die Stadt durch den „Breiten Markt“ (heute Rathausplatz) erweitert und mit einer Stadtmauer umgeben.

Die Märkte hatten durch ihre Häufigkeit unterschiedliche Bedeutungen für die Stadt. Einige dienten dem täglichen Bedarf der Stadtbewohner, wie der Milchmarkt in der heutigen Domgasse, der tägliche Markt auf dem Herrenplatz sowie die Fleisch-, Fisch- und Brottsische auf dem „Breiten Markt“ und teilweise auch auf dem Herrenplatz. Für das Wirtschaftsleben waren jedoch die Wochenmärkte von größerer Bedeutung, da sie den Handelsverkehr mit der Umgebung ermöglichten. Der Verkauf von Tuchen (Webstoffe aus unterschiedlichen Materialien) auf dem Riemerplatz, von Vieh neben der Bräuhaus-



gasse, von Korn im heutigen Alumnatsgarten oder von Holz in der Linzerstraße war besonders wichtig und schon damals auf genau festgelegte Plätze beschränkt.



Domplatz 1928

Um 1900 zogen die verschiedenen Wochenmärkte an ihren heutigen Standort am Domplatz. Hier entwickelte er sich zu einem beliebten, lebhaften Einkaufs- und Kommunikationszentrum für die St. Pöltner und die Bewohner der umliegenden Gemeinden. Donnerstag und Samstag sind die traditionellen Markttag in St. Pölten am Domplatz und Herrenplatz.

Bei den Umbauarbeiten ab 2010 zur Modernisierung und Attraktivierung des Domplatzes war es das Ziel, den Wochenmarkt immer aufrecht zu erhalten. Dieses Ziel wurde dank großer Flexibilität aller Beteiligten erfolgreich gemeistert, sodass der Markt weiterhin ein beliebter „Treffpunkt für Feinschmecker“ blieb. Durch archäologisch sehr wertvolle Funde, die bis in die Römerzeit zurückreichten, wurde der Domplatz eine Grabungsstätte, die mit Ende 2021 abgeschlossen wurde. Im Frühjahr 2022 wurde begonnen, das neue Pflaster zu verlegen. Die Fertigstellung erfolgte im Sommer 2023.



Geöffnete Grabungsfläche 2012



Domplatz seit 2023

Für Interessierte, die die historischen Gegebenheiten am Domplatz St. Pölten näher erleben möchten, bietet die Tourismusinfo St. Pölten eine virtuelle Zeitreise in die Stadtgeschichte mit XR-Brillen an. Besuchen Sie auch die Ausstellung im Stadtmuseum „Von Steinen und Beinen“.

Tourismusinformation St. Pölten
Rathausplatz 1, Tel. +43 2742 333 5000
www.stpoelntentourismus.at



Franz OBRUČA

BÄCKEREI – KONDITOREI – CAFE

Verwöhnen lassen!

Jeden Donnerstag & Samstag kommen wir mit unserem Gebäck direkt von Hürm nach St. Pölten auf den Domplatz: Echt. Regional. Handgemacht.

*... Bäckertradition
seit Generationen!*

Da ist für jeden Geschmack etwas dabei!
Semmeln, Gebäck, Brot sowie
verführerische Mehlspeisen
vom Konditormeister!

» **Grillzeit - vielerlei „Beilagen“**

In der Sommerzeit ist unser
Baguettesortiment besonders groß:
klassisch, mit Oliven, Tigerbaguette,
lassen sie sich von der Kreativität
unserer Bäcker:innen überraschen!

» **Besuchen Sie uns in Hürm**

Mit dem Start der Eis-Saison,
öffnen wir unseren lauschigen Innenhof!
Genießen Sie herrliches
hausgemachtes Konditor-Eis.
Ob Banansplit, Fruchtbecher
oder Heiße Liebe - für jeden was dabei!

Besuchen Sie uns
in unserem
„Stammhaus“ in Hürm
– wir freuen uns auf
Ihren Besuch!



Echtes Handwerk.
Echler Genuss.

Franz OBRUCA KG
Bäckerei – Konditorei – Cafe

3383 Hürm, Marktstr. 4, Tel. 02754 / 8228
www.baecerei-obruca.at

... besuchen Sie uns am Domplatz, Donnerstag & Samstag!

Kräuterfaltenbrot

Teig:

40 g frische Germ
 ½ TL Zucker
 600 g Mehl
 2 TL Salz
 300 g Wasser
 50 g Öl

Kräuterbutter:

120 g Butter
 2 Knoblauchzehen
 60 g Zwiebel
 5 g frische Petersilie
 5 g frisches Basilikum
 1 TL Salz

Teig:

Wasser, Germ und Zucker in einem Topf leicht erwärmen, bis sich die Germ aufgelöst hat. Mehl, Salz und Öl zugeben und die Masse zu einem glatten Teig verkneten. Teig ohne Gehzeit direkt zu einem Rechteck dünn ausrollen (ca. 30 cm).

Kräuterbutter & Fertigstellung:

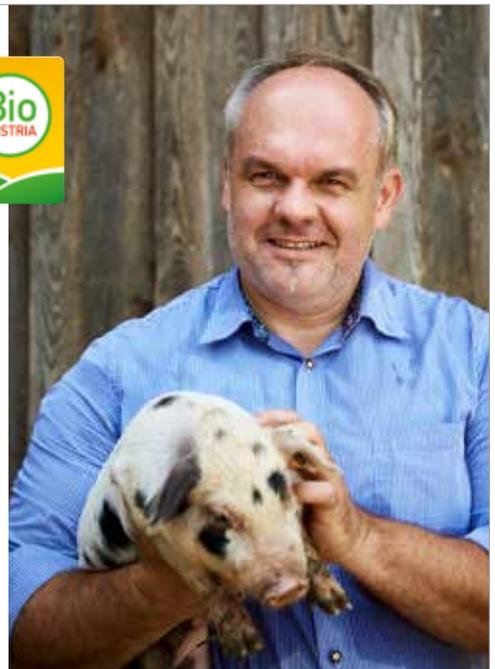
Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Springform (Ø 26 cm) einfetten. Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Basilikum klein hacken und mit Butter und Salz vermischen. Ausgerollten Teig mit Kräuterbutter bestreichen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen, um 90° drehen und in die Springform dicht nebeneinander setzen. Für ca. 15 Minuten gehen lassen, danach ca. 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Am besten noch warm servieren.



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



**Schaberger's
Bauernladen**

MIT FRISCHER PUTE
GENUSSVOLL GRILLEN

- 3 delikate Putenspieße (je 200g), gewürzt € 12,60/600g
Saftige Putenkoteletts (ohne Knochen), gewürzt € 19,90/kg
6 herzhafte Puten-Grillwürstel (je 250g) € 15,50/kg
3 gschmackige Käsekrainer (je 300g) € 15,50/kg
3 knackige Bratwürstel (je 300g) € 15,50/kg
Leichte Putenlaibchen (je 150g) € 2,30/Stk



Erich Schaberger
Schaberger's Bauernladen

3386 Hafnerbach, Hengstberg 1
Mobil: 0664 / 739 18 434, Email: schaberger.erich@aon.at
www.schabergers-bauernladen.at

Ihr Sommerbrunch mit Produkten von Fam. Stern-Gatterer

- Freilandeier von unserem Hühnermobil
- Speck und Rohschinken
- Bauernbrot und Striezel
- Direkt gepresste Fruchtsäfte
- Birnencider
- Dirndlfrizzante

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

Ihre Familie

Donnerstag, Freitag & Samstag vormittags – St. Pöltner Märkte
Freitag ganztags & Samstag vormittags – Hofladen Ober-Grafendorf

Gutes vom Bauernhof

Familie Gatterer

Marktgasse 25

3200 Ober-Grafendorf

☎02747/2448 • www.gatterer-abhof.at



Unsere Erdbeeren mit allen Sinnen genießen!

Frische & fruchtige Erdbeeren von Mai bis Juni

am Kremserberg/ St. Pölten

Verkaufsstand mit Selberpflückfeld

Montag - Samstag 08:00 - 19:00 Uhr

Sonntag & Feiertag 09:00 - 19:00 Uhr

am Wochenmarkt Domplatz/ St. Pölten

Donnerstag & Samstag vormittags



www.kaiblinger-erdbeeren.at





Anna Bracher

Ich bin: Anna Bracher, bin 59 Jahre alt und wohne in St. Pölten-Viehofen, wo sich auch unsere Landwirtschaft befindet.

Am Markt bin ich seit: 2000

Darum fahre ich gerne zum Markt:

Da ich meine netten Kunden mit meinen selbst hergestellten Produkten versorgen möchte.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Ich wandere gerne, liebe es zu tanzen und verbringe sehr gerne Zeit mit meinen Enkelkindern.

Familienstand: Ich bin mit meinem Mann Bernhard verheiratet und wir haben drei gemeinsame Kinder namens Elisabeth (39 Jahre), Stefan (36 Jahre) und Alexandra (32 Jahre).

Erlerner Beruf: Damenkleidmacherin

Berufswunsch als Kind: Entwicklungshelferin in Afrika

Lieblingsmusik: Cafe del mundo – Una mattina

Lebensmotto: Geht ned, gibt's ned!!!

Darüber kann ich lachen: Wenn ich meinen Enkelkindern bei ihrem Tun zuschaue.

Das ärgert mich: Wenn ich patschert bin.

Thomas Roth

Ich bin: Thomas Roth, bin 34 Jahre alt und wohne in Kirchberg an der Pielach. Dort betreibe ich eine kleinstrukturierte Bio-Landwirtschaft. Bei uns gibt es u. a. frisches Gemüse und Kräuter – bunt und vielfältig – aus Handarbeit.

Am Markt seit: Anfang 2024

Darum fahre ich gerne zum Markt: Der Kontakt mit den Kunden und den Marktkollegen bereitet mir große Freude. Die Wertschätzung der Kunden im direkten Austausch zu spüren ist für mich besonders bereichernd.

Meine Freizeit verbringe ich: Mit meiner Familie – am liebsten in der Natur.

Familienstand: Ich bin verheiratet, wir haben bereits einen gemeinsamen Sohn und erwarten gerade unser zweites Kind.

Wenn ich drei Wünsche frei hätte: Weltfrieden – und dass der Kapitalismus nicht mehr an erster Stelle steht. Gesundheit für alle, die mir lieb sind – denn ohne gesund zu sein, ist alles nichts. Toleranz und Wertschätzung in der Gesellschaft und der Natur gegenüber.

Lieblingsmusik: je nach Stimmungslage

Lebensmotto: Man kann die Welt nicht über Nacht verändern, aber jeden Tag ein kleines Stück.

Darüber kann ich lachen: über humorvolle Menschen und über mich

Das ärgert mich: Müll in den Wiesen und an den Straßenrändern



Das Beste vom Rind & der Biene



Wir grillen für Sie

Käsekraimer
Bratwurst
scharfe Burenwurst
Zottlburger

**NEU:
BOSNA**

**Fam. Marchhart | Besenbuch 5 | 3122 Gansbach | 0664 / 308 74 00
Jeden DO + SA am Wochenmarkt am Domplatz von 07:00 – 12:30 Uhr**

Familie Sigl - Familienbetrieb seit 55 Jahren!

Fischzucht - wir bieten Ihnen:

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

Unser Bier:

Wir brauen seit 23 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,
Brillergaben 8; 02763/2163 oder 0681 / 103 47 469



Wussten Sie, woran man richtig gutes Grillfleisch erkennt?

An der Fleischfarbe

Die Fleischfarbe sagt so einiges über die Qualität von Grillfleisch aus. Schweinefleisch sollte hellrosa und glänzend sein. Frisches Wildfleisch hat einen tief dunkelroten bis bräunlichen Farbton und frisches Rindfleisch ist kräftig rot. Achtung – eine leichte gräuliche Färbung bei Rindfleisch ist nicht gleich ein Hinweis für Verderb! Gutes Geflügelfleisch sollte rötlichbeige sein und nicht zu hell ausfallen. Eine Ausnahme ist das Maishenderl, dieses muss eine gelbe Fleischfarbe aufweisen.

Am Fleischgeruch

Bei allen Grillfleisch-Sorten gilt: Fleisch sollte keinen unangenehmen Geruch haben, es sollte neutral bis leicht säuerlich riechen. Wenn das Fleisch süßlich oder muffig riecht, ist das ein klares Zeichen für Verderb.

An der Marmorierung des Fleisches

Wenn man zartes und saftiges Grillfleisch sucht, sollte man auf Fleischstücke achten, die mit Fett durchzogen sind. Diese trocknen beim Grillen nicht so schnell aus und das Fett dient obendrein noch als Geschmacksträger für viele Aromen.



Oberflächenbeschaffenheit von Fleisch

Die Schnittflächen sollten hell und trocken sein. Das Grillfleisch sollte sich fest und elastisch anfühlen. Fühlt es sich klebrig oder schmierig an bzw. ist vielleicht schon viel Fleischsaft ausgetreten, dann zeugt das von schlechter Qualität und fortgeschrittenem Verderb.

Haltbarkeit und Lagerung

Für die Haltbarkeit von Grillfleisch gilt folgendes – Umhüllungen weg, Verpackungen lassen. In Papier eingeschlagenes Fleisch sollte man nach dem Kauf zu Hause gleich aus der Umhüllung nehmen, trocken tupfen und bis zur Verarbeitung auf einem Teller mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank lagern. Im Gegenzug dazu sollte man vakuumiertes Fleisch, zur Bewahrung der Haltbarkeit, gekühlt in der Originalpackung belassen. Die Zeitspanne vom Einkauf bis in den Kühlschrank sollte so kurz wie möglich gehalten und idealerweise gekühlt durchgeführt werden.

Auszeichnungen & Prämierungen für unsere Marktbeschicker

Wie zu erwarten, regnete es auch dieses Jahr zahlreiche Medaillen für die Köstlichkeiten unserer Beschicker bei Europas größter Messe für Direktvermarkter, der **Ab-Hof-Messe in Wieselburg**.



Bereits Ende 2024 wurde der Honig von Michaela Pucher aus St.Pölten unter 1300 eingereichten Honigsorten von über 600 Imkern, zweimal mit Gold ausgezeichnet.



ANDREAS SCHÖLLER ist einer der besten Gewinner im Traisental. Kenner wissen, wo Falstaff drauf steht, ist Qualität und Geschmack drinnen:

- Grüner Veltliner vom Löss 2024 – 93 Punkte
 - Grüner Veltliner Ried Rosengarten – 92 Punkte
 - Grüner Veltliner Venusberg 2024 – 90 Punkte
- Wir sind stolz darauf, dass diese beim Falstaff Traisental DAC Cup 2025 prämierten Weine samstags am Wochenmarkt am Domplatz erhältlich sind.

FISCHZUCHT FLORIAN SIGL

Lachsforelle graved – **GOLD**
 Räucherforellenaufstrich – **SILBER**
 Forelle geräuchert-pikant – **BRONZE**

FAM. STERN-GATTERER



Dirndlsenf – **GOLDENE BIRNE 2025**
 Blunze – **GOLD**
 Dirndl-Sirup – **GOLD**
 Birnencider – **GOLD**
 Dirndl-Frizzante – **GOLD**
 Eierlikör – **SILBER**
 Leber-Fleischaufstrich – **SILBER**
 geselchte Bratwürstel – **BRONZE**

OGHSENBAUER MARTINA

Ingwer-Sirup – **GOLD**

PUCHER MICHAELA

Honig – **2 x GOLD**



Rückblick *Veranstaltungen auf den St. Pöltner Märkten*

Närrisches Grillen am Markt

Am Faschingsamstag, dem 1. März, war es wieder soweit – die St. Pöltner Märkte luden zu einem fröhlichen Vormittag ein. Das Wetter spielte mit und so konnten sich zahlreiche Marktbesucher an den bunt geschmückten Marktständen erfreuen und wurden von Cowboys, Erdbeeren, Kapitänen, Politessen, Vogelscheuchen und anderen fantasievollen Gestalten bedient. Die Grillteams rund um Helmut und Rene Marchhart sowie die Familie Kranawetter zauberten allerlei Schmankerl wie Krustenbratenburger, Zottelburger vom Hochlandrind sowie Spezialitäten vom Turo-polje Schwein auf den Grill.



© Josef Vorlauffer

Der Osterhase wurde mit Flora der Blumenfee am Wochenmarkt gesichtet!

Am Karsamstag, dem 19. April, huschte der Osterhase zwischen den Marktständen des Wochenmarktes am Dom- und Herrenplatz herum. Er verteilte gefüllte Ostersackerl an die Kinder und verschenkte bunte Eier. Flora überreichte als Dankeschön der Marktbesucher, farbenfrohe Tulpen an die Marktkund-schaften!



© Josef Vorlauffer

Schaukochen mit der HTS St. Pölten

Am Donnerstag, dem 15. Mai, schwangen die Schüler der HTS St. Pölten wieder ihre Kochlöffel am Wochenmarkt und zauberten aus den regionalen Produkten der Marktbesucher köstliche Gerichte. Für Gaumenfreuden sorgten unter anderem zarte Schweinsmedaillons, würziges Curry und fruchtige Erdbeerknödel. Der Erlös wurde wie jedes Jahr von der Sparkasse Niederösterreich Mitte West verdoppelt und kam der Tagesstätte St. Pölten zugute.



Vorschau *Veranstaltungen auf den St. Pöltner Märkten*

Cocktails am Markt – cremig, fruchtig, frisch

Merken Sie sich unbedingt den 28. Juni vor! Von 9:30 Uhr bis 12:30 Uhr jongliert Showbarkeeper Sebastian Heindl von „The Palm Shack“ mit Flaschen und kreiert aus ausgewählten Produkten des Wochenmarktes erfrischende alkoholische und antialkoholische Cocktails.



Grill-Gaudi am Markt

Am Samstag, dem 23. August, ab 09:30 Uhr, wenn wieder der verführerische Geruch von gegrilltem Fleisch und Holzkohle über den Domplatz zieht, dann ist Grillzeit angesagt. Das Team rund um die Grillmeister Helmut und Rene Marchhart zaubert neben den bewährten Klassikern wie Bratwurst und Käsekrainer allerlei Schmankerl wie Pulled-Pork-Burger und Zottelburger vom Hochlandrind auf die Teller.



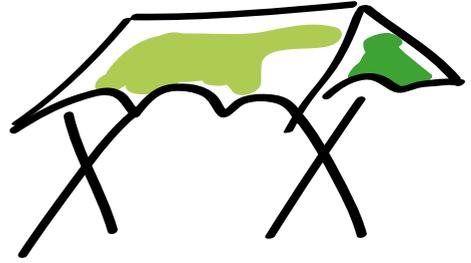
Erntedankfeste

10. Oktober 2025 ab 9:00 Uhr
am Pater-Paulus-Platz vor der Josefskirche
11. Oktober 2025 ab 9:30 Uhr
am Dom- und Herrenplatz

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



s' Markttratscherl



Alles Gute!

In der ersten Hälfte des heurigen Jahres feierten wieder einige Marktbesucher Ihren „runden“ Geburtstag. Wir gratulieren ganz herzlich und freuen uns auf viele weitere Jahre mit Euch am Markt!



Franziska König 70



Leopoldine Hell 60



Anton Schmied 60



Thomas Gram 50



David Burger 40



Philipp Griessler 30

Ein schönes Miteinander!

Anfang März dieses Jahres zeigt sich am Wochenmarkt, wie schön echtes Miteinander sein kann. Einige Marktbesucher taten sich zusammen, um ihrer Kollegin Franziska König zu Ihrem 70. Geburtstag eine besondere Freude zu machen. Frau König, die seit vielen Jahren mit großer Leidenschaft BIO-Obst und -Gemüse, -Säfte und Brände am Domplatz verkauft, wurde mit einem liebevoll gestalteten Plakat überrascht. Gemeinsam wurde gratuliert, gelacht und auf viele weitere Jahre angestoßen. Die Aktion zeigt einmal mehr, dass der Wochenmarkt nicht nur ein Ort für regionale Spezialitäten, sondern auch für gelebte Gemeinschaft und herzliche Beziehungen ist.



st. pölten

stp Märkte
Treffpunkt für
Feinschmecker



INNENSTADT
st. pölten

SPARKASSE
Niederösterreich Mitte West

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Marktamt der Stadt St. Pölten
in Kooperation mit den Marktbesucher: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.