

# Treffpunkt Markt

St. Pöltner Marktzeitung  
01/2026



- *Geschichte des Muttertags*
- *Kaffee aus der Region*
- *Herkunft, Verarbeitung und Wirkung von Kaffee*
- *Frühlingsblumen und ihre Bedeutung*



stp  Märkte



Treffpunkt für  
Feinschmecker

## Inhalt

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	8-9
Kaffee aus der Region	14-15
Steckbriefe	18-19
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 dem Frühling kehrt neues Leben auf unsere St. Pöltner Märkte zurück. Die Stände füllen sich wieder mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln, die Frische und Qualität garantieren, und laden zu einer genussvollen Schmankerlreise ein. Ein Einkauf auf unseren Märkten fühlt sich an wie ein Einkauf bei Freunden – persönlich, regional und auf höchstem Qualitätsniveau.

Gerade jetzt zeigt sich unsere ganze Vielfalt: ein farbenfrohes Angebot an duftenden Kräutern, kräftigen Jungpflanzen und blühenden Frühlingsboten lädt zum Gustieren, Stöbern und Entdecken ein. Mit dem näher rückenden Muttertag finden Sie bei unseren Marktbeschickerinnen und Marktbeschickern liebevoll gebundene Blumen, feine Spezialitäten und viele Geschenkideen.

Diese Ausgabe der Marktzeitung widmen wir den Themen Muttertag und Kaffee – lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die besondere Stimmung am Markt. Außerdem lade ich Sie herzlich zu unseren kommenden Marktveranstaltungen ein: vom „Schaukochen“ mit der Tourismusschule St. Pölten, über „Cocktails am Markt“ bis hin zu unserer sommerlichen „Grillgaudi“. Für jeden ist etwas dabei!

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Frühling auf unseren Märkten.

**Ihr Michael Gruber**  
Leiter Marktamt



## Muttertagsgeschenke zum Selbermachen

### Wellness im Glas

Großes Einmachglas mit diversen Beautyartikeln (wie z. B. Badekugeln, Gesichtsmaske) und einer Duftkerze befüllen, mit einer Schleife und einem selbst geschriebenen Etikett versehen.

### Herztebeutel

Aus einem leeren Teefilter zwei Herzschablonen ausschneiden und diese am Rand mit einem dünnen Faden zusammennähen, losen Tee in das halb verschlossene Herz füllen und anschließend vollständig zunähen.

### Kerzen selbst dekoriert

Weißer Stabkerzen mit geeigneten Kerzenstiften mit Herzen, Blumen, usw. bemalen.

# Die Geschichte des Muttertags

**Der Muttertag hat eine lange Tradition, die bis in die Antike zurückreicht.**

## Ursprung

Schon im alten Griechenland und Rom wurden Feste zu Ehren weiblicher Gottheiten gefeiert. Im Mittelalter stand an den sogenannten „Mothering Days“ die Mutter Kirche im Mittelpunkt. 1806 plante Napoleon die Einführung eines Muttertags, konnte sein Vorhaben jedoch nicht umsetzen.

## 19. Jahrhundert

Die moderne Muttertagsbewegung begann im 19. Jahrhundert in den USA. Ann Maria Reeves Jarvis wird als die „Mutter des Muttertags“ bezeichnet und gründete 1865 den „Mothers Friendship Day“, um Mütter zu vernetzen und Unterstützung zu bieten. 1914 erklärte der US-Kongress den zweiten Sonntag im Mai zum nationalen Muttertag.

## Muttertag in Österreich

Bei uns feiern wir seit 1924 jeden zweiten Sonntag im Mai den Tag der Mütter. Marianne Hainisch, Mutter des ersten österreichischen Bundespräsidenten, gilt dabei als Initiatorin des Muttertags in Österreich.

Heutzutage wird der Muttertag in vielen Familien mit gemeinsamer Zeit bei einem ausgiebigen Frühstück, einem gemeinsamen



## Erdbeerroulade

### Zutaten:

6 Eier  
50 g Staubzucker  
100 g Kristallzucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke

650 g Schlagobers  
250 g Erdbeeren  
100 g Staubzucker  
1 Zitrone  
4 Blatt Gelatine

### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen und Eiklar mit 100 g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter mit 50 g Staubzucker aufschlagen. Mehl, Stärke und Eischnee unter die Masse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und goldgelb backen (10–12 Min). Roulade kühl stellen.

Gelatine einweichen, währenddessen den Obers aufschlagen. Erdbeeren waschen, mit Staubzucker und Zitronensaft mixen. Gelatine in einem Topf mit ein wenig Wasser erwärmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit Schlagobers unter das Erdbeermousse heben. Auf die ausgekühlte Roulade streichen und einrollen. Nochmal kühl stellen und genießen.

Essen oder einem Ausflug gefeiert. Als Dankeschön werden dabei am liebsten Blumen, Süßigkeiten oder Selbstgemachtes verschenkt.

Auch auf unseren St. Pöltner Märkten wird diese jahrzehntelange Tradition gelebt – mit kunstvollen Blumengestecken, prachtvoll arrangierten Blumensträußen, eigens produzierten und verzierten Kuchen, Torten und Süßigkeiten und diversen mit Liebe selbstgemachten Schmuckstücken. Für das gemeinsame Festmahl zu Hause gibt es jede Menge an köstlichem Fleisch, Fisch, Käse und Gebäck zu kaufen.

## Muttertag - Mama Danke sagen!

Individuelle Torten für jede Feier

Mit Liebe gebacken und ganz nach Ihren Wünschen gestaltet. Ob Muttertag, Geburtstag, Sommerfest oder besondere Anlässe (Hochzeit, Taufe...) - Wir machen Ihre Feier unvergesslich!

- Leichte Sommertorten
- Individuelle Hochzeitstorten
- Persönliche Geburtstagstorten



**BESTELL- UND LIEFERSERVICE:** 0650 / 646 70 64  
office@konditorei-kernstock.at | www.konditorei-kernstock.at

Besuchen Sie uns jeden Do, Fr & Sa am Markt oder vereinbaren Sie gleich telefonisch einen Beratungstermin.



## BLUMEN- BINDERIN ROSEMARIE WEBER

*Handwerk  
mit Leidenschaft  
und Herz*

Donnerstag und Samstag  
Herrenplatz St. Pölten  
Tel. 0680 320 91 88



# Alles hat seine Zeit ...

*Zeit zum Kennenlernen ...  
Zeit zum Aufbauen ...  
Zeit zum Erfolgreich sein ...  
Zeit zum Loslassen ...  
Zeit um Danke zu sagen!*

Mit Ende Oktober 2026 beginnen wir einen neuen Lebensabschnitt, wir gehen in Pension. Wir möchten Ihnen Danke sagen für Ihr Vertrauen, für die guten Gespräche und Unterhaltungen am Markt. Wir werden gerne oft an diese Zeit zurückblicken.



## Familie Sigl - Familienbetrieb seit 56 Jahren!

### Fischzucht - wir bieten Ihnen:

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

### Unser Bier:

Wir brauen seit 24 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,  
Brüllergraben 8; 02763/2163 oder 0681 / 103 47 469





## Leichtes Tiramisu auf Fruchtspiegel

### Zutaten für 8 Portionen:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
250 ml Milch (1,5 % Fett)  
70 g Zucker  
500 g Magertopfen  
100 g Frischkäse  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 EL Rum, Kakaopulver  
20 Biskotten  
150 ml kalter Kaffee  
300 g Beeren  
½ Zitrone

### Zubereitung:

Puddingpulver mit 100 ml Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, angerührtes Pulver einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen. Topfen, Frischkäse, Puddingmasse, Vanillezucker und Rum cremig mixen. Biskotten in Kaffee tauchen und in eine Form legen. Creme darauf verteilen und 4 Std. kühlen. Beeren pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Tiramisu mit Kakao bestreuen.

# Ernährungstipps der University of Applied Sciences St. Pölten

*Daniel Zanker* Studiengang Diätologie

## Kaffee – vom Hochland Äthiopiens in unsere Tassen

Die Heimat des Kaffees liegt im Hochland Äthiopiens, in der Region Kaffa. Im 14. Jahrhundert kam die Kaffeebohne nach Arabien, wodurch sich die Hafenstadt Mocha (Mokka) zu einem wichtigen Umschlagplatz für die begehrten Bohnen entwickelte. Erst gegen Ende des 16. Jahrhunderts gelangte der Kaffee erstmals nach Europa. Schließlich entstand im Jahre 1685 das erste Kaffeehaus in Wien.

## Herkunft und Verarbeitung

Die Kaffeepflanze trägt rote Früchte, die „Kaffeekirschen“. Bekannte Sorten sind Arabica und Robusta. Als große Anbauländer gelten Brasilien sowie Länder in Mittelamerika und Afrika. Nach der Ernte werden die Früchte getrocknet, entpulpt (Entfernung des Fruchtfleisches), geschält und die dadurch gewonnenen Bohnen geröstet. Dabei entstehen die typischen Aromen. Je dunkler die Röstung, desto kräftiger der Geschmack. Da Kaffee ein wirtschaftlich und sozial wichtiges Gut darstellt, sollte beim Kauf auf fair gehandelten Biokaffee geachtet werden.

## Tipps im Alltag

Ob mit oder ohne Zucker, koffeinhaltig oder entkoffeiniert, schwarz oder mit Milch – die Variationsmöglichkeiten beim Kaffeegenuss sind groß. Für Menschen mit empfindlichem Magen oder Sensibilität gegenüber Koffein lohnt sich jedoch ein genauer

Blick. Wer etwa mit erhöhtem Puls reagiert, kann auf entkoffeinierten Kaffee zurückgreifen. Schonende Röstungen sind eine Alternative bei Magenproblemen.

Dabei wird der Gehalt an Reiz- und Röststoffen reduziert. Diese Stoffe regen normalerweise die Magensäureproduktion an und können bei empfindlichen Personen Beschwerden verursachen. Kaffee selbst enthält praktisch keine Kalorien. Anders sieht es mit Milch und Zucker aus. Besonders Kaffeesehne ist deutlich fettreicher als normale Milch. Auch Zucker summiert sich schnell: Wer täglich vier Tassen Kaffee mit je zwei Stück Zucker trinkt, nimmt bereits etwa 28 Gramm Zucker auf – mehr als die Hälfte der von der WHO empfohlenen Tageshöchstmenge. Alternativen sind Milch oder Pflanzendrinks. Sie machen Zucker durch ihre leichte Süße oft überflüssig.

### Kaffee als Muntermacher – die Wirkung von Koffein

Koffein ist ein natürlicher, anregender Stoff. Er belebt das zentrale Nervensystem, steigert die Aufmerksamkeit und regt die Verdauung an. Der Mythos vom „Flüssigkeitsräuber“ hält sich hartnäckig. Kaffee wirkt zwar leicht harntreibend, der enthaltene Wasseranteil gleicht dies jedoch aus. Er zählt daher zur täglichen Flüssigkeitszufuhr. Bei regelmäßigem Konsum gewöhnt sich der Körper an diese Wirkung.

Zu viel Koffein kann Nervosität und Schlafprobleme verursachen. Für gesunde Erwachsene gelten bis zu 400 mg Koffein pro Tag als unbedenklich, für Schwangere max. 200 mg. Ein Espresso (50 ml) enthält rund 60 mg Koffein, eine Tasse Filterkaffee (200 ml) etwa 80–100 mg. 3–4 Tassen täglich kann man daher voller Genuss trinken.

### Fazit

Kaffee ist heute weltweit ein fester Bestandteil im Alltag vieler Menschen. In Maßen konsumiert, wirkt Koffein anregend und leistungssteigernd. Dennoch sollte der Konsum, besonders bzgl. Zucker und Koffeinmenge, bewusst und maßvoll erfolgen.



University of  
Applied Sciences  
St. Pölten

## Diätologie studieren an der University of Applied Sciences 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 in den Bereichen 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: [ustp.at/bdi](http://ustp.at/bdi)

Specialty Coffee seit 2012  
geröstet in St. Pölten

World Coffee Roasting  
Champion 2022  
Felix Teiretzbacher

# Kaffeelix

## 300 UNSER MARKT BROT

MIT SAUERTEIG | BEI 300° GEBACKEN

**hager**  
UNSER BÄCKER  
SEIT 1907

NUR AM MARKT  
ERHÄLTlich



**CRANBERRY  
NUSS**

**OLIVE**

**WALNUSS**

**TOMATE  
SPECK**

**INNENSTADT**  
st. pölten

# Stadt bummel

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



Marketing St. Pölten GmbH – ein Unternehmen der Stadt und der Plattform St. Pölten | Foto: Tania Wagner | Grafik: schneewittchen.co.at

Eine Initiative von: **stp** Plattform

Generalsponsor:



Sponsoren:



## 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)



*„Zum Muttertag,  
da bleibt's entspannt,  
mit Hell's Salaten,  
fix zur Hand!“*

Wir wünschen allen Müttern einen  
schönen Muttertag!



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





# Geflügelhof Diglas

Am Bischofsteich 1,  
3100 St Pölten



Tel - 02738 2372  
info@gefluegel-diglas.at  
gefluegel-diglas.at

## Junghennen

- Braun
- Schwarz
- Weiß
- Sussex
- Sperber
- Königsberger
- Tricolore
- Dalmatiner
- Italiener
- Marans
- Grünleger
- Olivenleger
- Blauleger

## Spezialgeflügel

- Mastküken
- Wildmastküken
- Puten
- Pekingenten
- Mulardenten
- Gänse
- Legeküken

**Saisonal verfügbar**



Scannen Sie diesen  
Code für weitere  
Informationen über  
unsere Standorte



**Verkauf am Bischofsteich -  
jeden Donnerstag von 08:00 - 9:30 Uhr**

ab 5. März bis 29. Oktober 2026

**Außer 14. Mai und 4. Juni**



©Kaffeelix



©Kaffeelix



©Kaffeelix



©Kaffeelix

# Kaffee aus der Region

## Nachhaltig und transparent

Das letzte Jahr war ein schwieriges: Wetterextreme und damit verbundene Ernteauffälle, Rekordpreise und Lieferkettenengpässe prägten (und prägen auch weiterhin) den globalen Kaffeemarkt. Dazu kommt die Verunsicherung über Herkunft und Produktionsbedingungen der beliebten Bohnen – und die Frage, ob man Kaffee überhaupt mit gutem Gewissen genießen kann.

### So global wie nötig, so regional wie möglich

Eine Frage, auf die Kaffeeröster Felix Teiretzbacher eine klare Antwort hat: „Unsere Bohnen können wir transparent über den gesamten Weg zurückverfolgen, bis zur jeweiligen Farm oder Kooperative, die die Kaffeekirschen anbaut.“ Denn nicht ausschließlich der Geschmack entscheidet, was ins Sortiment kommt. Auch die Transparenz der Lieferkette ist ein wichtiges Kriterium und ein Grund, warum er seit 14 Jahren ausschließlich Specialty Coffee, also Kaffee der höchsten Qualitätsstufe, verarbeitet.

### Die Vielfalt liegt in der Natur

Der Ursprung der Bohnen ist prägend für den Geschmack, die Anbauländer definieren mit ihren geografischen Besonderheiten den Grundton der jeweiligen Röstung. Wer es eher klassisch-schokoladig mag, ist mit Kaffees aus Brasilien oder El Salvador gut beraten. Wenn es fruchtiger sein darf, empfehlen Felix und sein Team den Kundinnen und Kunden am Markt auch gerne Bohnen aus Costa Rica, Äthiopien oder Kenia. Wer sich nicht sicher ist, startet am besten mit einem der Blends, denn die haus-

eigenen Espresso-Mischungen sind durch die jeweilige Rezeptur bereits auf ein ausgeglichenes Tassenprofil abgestimmt.

## Die Röstung: mehr als nur Fingerspitzengefühl

Geröstet wird bei Kaffeelix direkt am Alpenbahnhof in kleinen Chargen auf zwei traditionellen Trommelröstern. Für jeden Kaffee wird ein eigenes Röstprofil entwickelt, das die natürlichen Aromen der Kaffeebohnen auf den Punkt bringt. Dabei spielen Röstdauer, -temperatur und weitere Faktoren eine große Rolle. Auch wenn diese Werte mittlerweile von einer speziellen Software aufgezeichnet werden, liegt die Entscheidung immer bei der Person am Röster: viel Erfahrung, Genauigkeit und nicht zuletzt eine feine Sensorik sind die Grundvoraussetzungen, um den „sweet spot“, also die optimale Röstung, zu treffen. So verarbeitet ist Kaffee kein anonymes Industrieprodukt, sondern Handwerk mit Bedeutung.

## Informierte Entscheidungen sind gute Entscheidungen

Kaffeegenuss mit gutem Gewissen ist also durchaus möglich, wenn man ein paar Faktoren beachtet. Rückschlüsse finden sich oft schon auf dem Etikett, denn transparent arbeitende Röstereien teilen diese Informationen gerne mit ihren Kundinnen und Kunden. Felix Teiretzbacher und sein Team beraten darüber hinaus auch gerne persönlich am Markt.

### Woher kommt der Kaffee?

Idealerweise gehen die Angaben ins Detail und liefern zusätzlich zum Anbauland Rückschlüsse auf die Ursprungsregion und die genaue Herkunft der Bohnen.

### Ist der Kaffee Bio- und/oder Fairtrade-zertifiziert? Wo werden die Bohnen verarbeitet und wann wurde der Kaffee geröstet?

Auch wenn Kaffee nicht regional angebaut werden kann, lohnt es sich ihn von lokalen Betrieben zu kaufen. Kurze Wege und Produktion auf Bedarf schonen die Umwelt, sorgen für besseren Geschmack sowie darüber hinaus für Arbeitsplätze und Wertschöpfung in der Region..



## Kaffee als lebendiges Produkt

Was viele nicht wissen: Hochqualitativer Kaffee ist Frischware. Das Alter der Bohnen hat maßgeblichen Einfluss auf das Ergebnis in der Tasse – am besten schmecken sie 3–8 Wochen nach der Röstung. Darum versehen Röstereien im oberen Qualitätssegment ihre Packungen nicht nur mit dem Mindesthaltbarkeits-, sondern auch mit dem Röstdatum.

Angebrochene Packungen sollten zügig verbraucht werden, da der Kaffee mit der Zeit seine Aromen verliert. In jedem Fall gilt: optimal lagert man die Bohnen gut verschlossen an einem dunklen, trockenen und kühlen Ort – allerdings nicht im Kühlschrank.



# 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!

➤ **Zum Muttertag  
vom Konditormeister:**

Herz-Törtchen mit Erdbeeren belegt  
Brioche- und Lebkuchenherzen,  
Ischlerkekse und Punschkrapferl  
- mit viel Liebe verziert!

➤ **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!

... und unsere herrlichen Schaumrollen!

Hier gibt es  
nichts vom  
Förderband  
wir arbeiten mit

*Herz  
und  
Hand*

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



**Echt.  
Gut.**  
Vom Bäcker

Echtes Handwerk.  
Echter Genuss.

**Franz OBRUCA KG**  
Bäckerei – Konditorei – Cafe

3383 Hürm, Marktstr. 4, Tel. 02754 / 8228  
[www.baecckerei-obruca.at](http://www.baecckerei-obruca.at)

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



**MIT  
BEDIENUNG**

in Obermamau  
bei Karlstetten

Herzlich Willkommen in unserem  
**Bio Ab-Hofladen!**

**Bio Platzl**  
MAIERHOFER

- Bio Produkte aus Österreich
- Geschenkskörbe, Trockenblumen und Floristik
- Deko und Kunsthandwerk
- Bio Ab-Hofladen mit Bedienung,  
Onlineshop und Wochenmärkte
- Zustellservice Melk bis Wien



**Mo - Fr 7:30 - 18:30 Uhr**  
**Sa 7:30 - 15:30 Uhr**

Obermamau 14, 3121 Karlstetten  
office@BioPlatzl.at  
Sabine: +43 (664) 1077 662  
Rudi: +43 (664) 1077 661

LEBEN GENUSS FREUDE &

➤ [WWW.BIOPLATZL.AT](http://WWW.BIOPLATZL.AT)

**Käsehütte**  
Maria Taferl

ÖSTERREICHS BESTE KÄSESPEZIALITÄTEN

- 🏆 Prämierte Milchprodukte
- 📦 Onlineshop-Versand
- 🌐 [www.kaesehuette.at](http://www.kaesehuette.at)

Fachhandel  
Käseveredelung  
Backstube



Unsere Spezialitäten bequem nach Hause liefern lassen.  
Jetzt online bestellen unter [shop.kaesehuette.at](http://shop.kaesehuette.at)





## Margarete Kruse

### BioPLATZL Maierhofer

---

**Am Markt seit:** Mai 2020

**Darum fahre ich gerne zum Markt:**

um alle meine netten Stamm- und Laufkundschaften mit den guten Bio-Produkten versorgen zu können

**Meine Freizeit verbringe ich mit:**

meiner Familie, mit Freunden und am Tanzparkett

**Familienstand:** Mutter von drei erwachsenen Kindern und stolze Vierfachoma

**Erlerner Beruf:** Verkäuferin - Einzelhandelsverkäuferin

**Lieblingsmusik:** Tanzmusik – Schlagermusik in Deutsch, da versteh ich den Text!

**Lieblingssmotto:** im Hier und Jetzt bewusst zu leben

**Wenn sie 3 Wünsche frei hätten...?:** gesund zu bleiben, Frieden unter den Menschen, meinen Humor zu behalten

**Darüber kann ich lachen:** wenn meine Freundlichkeit für andere eine Qual wird

**Welchen Berufswunsch hatten sie als Kind:** Verkäuferin zu werden

**Ich über mich:** ich bin stets gut gelaunt – vielleicht eine Plaudertasche

**Was ich noch sagen wollte:** Wir Menschen sollten wieder mehr auf uns achten - menschlich und persönlich. Außerdem wäre es schön, wenn wir von der neuen Technologie wieder mehr Abstand nehmen könnten.

# Günter Preiss

**Ich bin:** Ich bin 54 Jahre, komme aus Krustetten und bin der Produzent und Verkäufer meiner Waren.

**Am Markt seit:** 1992

**Darum fahre ich gerne zum Markt:** wegen der netten Kunden und Marktkollegen

**Meine Freizeit verbringe ich:** mit meiner Familie

**Familienstand:** Ich bin verheiratet und habe 3 Kinder (Martin 28 Jahre, Thomas 25 Jahre und Sophie 21 Jahre).

**Erlerner Beruf:** Molker und Käser

**Wenn ich Wünsche frei hätte:** Gesundheit und Zufriedenheit

**Lieblingsmusik:** Popmusik der 80er- und 90er-Jahre

**Lebensmotto:** Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg!

**Darüber kann ich lachen:** über gute Witze

**Das ärgert mich:** Unpünktlichkeit



# das rōmer

| bar | restaurant | tapas |



dienstag - freitag 11:00 - 23:00 Uhr  
samstag 09:00 - 23:00 Uhr



[www.dasroemer.at](http://www.dasroemer.at)  
02742/32 2 32  
domplatz IV-V  
MMMC st. pölten



Markt am Domplatz St. Pölten

**DONNERSTAG & SAMSTAG**

[honiglachs.at](https://www.honiglachs.at) **WALDVIERTLER FISCHE & RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN**

Christian Lunzer 0680/333 21 77 – 3244 Ruprechtshofen

FOLGE UNS  
@honiglachs

Fotos: Jacek Chabraczewski, Alexander Raths / 123RF



## FAMILIE MARCHHART



**MARCHHART'S**  
GRILLPLATZL



**MARCHHART'S**  
GRILLSCHULE



**MARCHHART'S**  
LANDWIRTSCHAFT



**MARCHHART'S**  
GRILLKOTA



**MARCHHART'S**  
CATERING



**MARCHHART'S**  
SEMINARRAUM

### STANDORT

3122 Gansbach | Besenbuch 5

[www.marchhart.com](http://www.marchhart.com)

Saisonblumen • Kräuter • Minzen Start

MIT VIELEN AKTIONEN!

Jeden  
**DONNERSTAG**  
& **SAMSTAG**

AM HERRENPLATZ IN ST. PÖLTEN!

Gärtnerei Nussbaumer  
Pimasfeldstraße 4 • 3107 Ragelsdorf  
0676 9668034

The advertisement features a rustic wooden background. At the top, a green banner with white text reads 'Saisonblumen • Kräuter • Minzen Start'. Below this, a red banner with white text says 'MIT VIELEN AKTIONEN!'. The main text is on a dark wood sign: 'Jeden DONNERSTAG & SAMSTAG'. Below that, a green banner with white text says 'AM HERRENPLATZ IN ST. PÖLTEN!'. The bottom section shows a wooden sign with 'Gärtnerei Nussbaumer', 'Pimasfeldstraße 4 • 3107 Ragelsdorf', and '0676 9668034'. The background is filled with various potted flowers like dahlias, sunflowers, and herbs, along with butterflies.

# Wussten Sie, welche Frühlingsblumen zu welchem Anlass passen?

Blumen zählen zu den beliebtesten Geschenken am Muttertag. Doch welche Sorte passt zu diesem Anlass und welche Bedeutung haben sie? Wir haben recherchiert und uns auf jene Sorten fokussiert, welche derzeit in unserer Region wachsen und am St. Pöltner Wochenmarkt erhältlich sind:

## Narzisse

Narzissen, auch Osterglocken genannt, symbolisieren vor allem Frühling, Neuanfang, Wiedergeburt und Hoffnung, da sie zu den ersten Frühlingsboten zählen.

## Nelke

Nelken stehen in der Blumensprache vor allem für Liebe, Bewunderung und Hingabe, variieren jedoch stark in ihrer Bedeutung je nach Farbe. Sie gelten als Zeichen der Treue (weiß), Leidenschaft (rot) und Zuneigung (rosa). Historisch sind sie zudem als Symbol der Arbeiterbewegung und bei der Nelkenrevolution bekannt.

## Primel

Die Primel ist ein klassischer Vorbote des Frühlings und steht symbolisch für den Neuanfang, Jugend, Hoffnung und Lebensfreude. Sie gilt zudem als Symbol für die Vertreibung des Winters.



## Rose

Die „Königin der Blumen“ hat je nach Farbe und Anzahl unterschiedliche Bedeutungen – von Liebe und Freundschaft bis hin zu Dankbarkeit, Neubeginn und persönlicher Verbundenheit. Rote Rosen stehen etwa für leidenschaftliche Liebe, weiße für Reinheit und Treue, rosa für Dankbarkeit und gelbe für Freundschaft.

## Sonnenblume

Sonnenblumen symbolisieren Wärme, Lebensfreude, Glück und Zuversicht, oft assoziiert mit der Sonne. Sie stehen in der Sprache der Blumen für Bewunderung, Loyalität und tiefe Freundschaft.

Neben den bereits erwähnten Blumen gibt es derzeit auch Anemonen, Freesien, Märzenbecher, Ranunkeln, und verschiedene Blumenstöcke auf dem St. Pöltner Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz zu kaufen.

# Auszeichnungen & Prämierungen

für unsere  
Marktbeschicker

Auch heuer haben unsere Marktbeschickerinnen und Marktbeschicker wieder gezeigt, dass sie zu den strahlenden Aushängeschildern unserer Region gehören. Mit Hingabe, Erfahrung und einem feinen Gefühl für das Besondere haben sie die Fachjury der AB HOF Messe in Wieselburg vom 6. bis 9. März 2026 begeistert und begehrte Prämierungen errungen.

Und das Schönste daran: viele dieser ausgezeichneten Köstlichkeiten können Sie direkt auf den St. Pöltner Märkten entdecken!

## **FAMILIE STERN-GATTERER**

*Striezel* – **BROTKAISER 2026** in der Kategorie „Feine Hefeteig- & Fettbackwaren“

*Kletzenbrot* – **BRONZE**

*Magdalenas Empfehlung: Den Striezel einfach mit Butter genießen – und wer dann noch sündigen will, mit einer ordentlichen Portion Nutella.*



## **FISCHZUCHT FLORIAN SIGL**

*Forelle geräuchert pikant* – **GOLD**

*Graved Lachsforelle* – **GOLD**

*Räucherforellen-Aufstrich* – **GOLD**

*Forelle geräuchert Kräuter* – **SILBER**



## **OCHSENBAUER MARTINA:**

*Ingwer-Zitronenaufstrich* – **SILBER**

*Das Rezept ist übrigens Martinas persönliche Eigenkreation – ein fruchtig-scharfer Aufstrich, der perfekt zu Fleisch oder einer zünftigen Jaus'n passt.*



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

# Rückblick *Veranstaltungen auf den St. Pöltner Märkten*

## Närrisches Grillen am Markt

Am Faschingssamstag, dem 14. Februar 2026, herrschte am Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz wieder ausgelassene Stimmung. Hexen, Clowns und andere fantasievolle Gestalten bedienten die Marktkundinnen und -kunden. Auch heuer wurde das bunte Faschingsspektakel mit einer herzhaften Wintergrillerei verbunden. Die Grillmeister Helmut und Rene Marchhart zauberten neben Klassikern wie Bratwurst und Käsekrainer allerlei Schmankerl vom Hochlandrind auf den Grill. Anlässlich des Valentinstags verteilte Flora farbenprächtige Tulpen an die Besucher des Wochenmarkts, die dem winterlichen Markttreiben einen bunten Akzent verliehen.



© Tanja Wagner

## Osterhase am Wochenmarkt

Am Karsamstag, dem 04. März 2026, sorgte ein Besuch des Osterhasen am Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz für frühlingshafte Osterstimmung. Er hüpfte zwischen den Marktständen herum, verteilte liebevoll gefüllte Ostereier an die Kinder und überraschte die Marktbesucherinnen und -besucher mit bunten Ostereiern.



© Tanja Wagner

# Vorschau *Veranstaltungen auf den St. Pöltner Märkten*

## Schaukochen | HTS St. Pölten

**Am Donnerstag, dem 7. Mai**, schwingen die Schülerinnen und Schüler der HTS St. Pölten wieder ihre Kochlöffel am Wochenmarkt und zaubern aus den regionalen Produkten der Marktbesucher köstliche Gerichte. Der Erlös wird wie jedes Jahr von der Sparkasse Niederösterreich Mitte West verdoppelt und kommt der Tagesstätte St. Pölten zugute. Ersatztermin bei Schlechtwetter ist der 21. Mai 2026.



## Cocktails am Markt

**Merken Sie sich unbedingt den 20. Juni vor!**

Von 9:30 bis 12:30 Uhr kreieren die Barkeeper von „The Palm Shack“ aus ausgewählten Produkten des Wochenmarktes erfrischende alkoholische und antialkoholische Cocktails.



## Grillgaudi am Markt

**Am Samstag, 29. August**, ab 9:30 Uhr wenn wieder verführerischer Grillduft über den Domplatz zieht, dann ist Grillzeit angesagt. Die Grillmeister Helmut und Rene Marchhart servieren neben den bekannten Klassikern auch Spezialitäten wie Pulled-Pork-Burger und Zottelburger vom Hochlandrind.



## Erntedankfeste

**9. Oktober ab 9:00 Uhr**

am Pater-Paulus-Platz vor der Josefskirche

**10. Oktober 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



## Nachwuchs am Markt!

Mit Freude dürfen wir die Ankunft einer kleinen Marktbesucherin verkünden. Die Familie unseres Salatproduzenten Rudolf Hell jun. durfte am 3. 3. 2026 ihre kleine **Eva** in die Arme schließen.



Herzlich Willkommen auch dem kleinen **Robin**, der seit 8. 12. 2025 das Leben unserer Marktamtsskollegin Barbara Linauer und ihrer Familie auf den Kopf stellt.



Wir gratulieren den stolzen Eltern und wünschen viele wundervolle Momente!

## Alles Gute!

In der ersten Hälfte des heurigen Jahres feierten zwei Marktbesucherinnen Ihre „runden“ Geburtstage. Wir gratulieren ganz herzlich!



**Elisabeth Anfu-Keelson 70**



**Anna Bracher 60**

## Auf Wiedersehen!

Martina und Franz Schalhas, unsere beliebten Direktvermarkter aus Schweinern, haben sich Mitte April in den wohlverdienten Marktruhestand verabschiedet. Seit 1998 bereicherten sie den Wochenmarkt in St. Pölten mit ihren Qualitätsprodukten. 2009 investierten sie in einen neuen Verkaufsanhänger, dessen verlängertes Dach sogar speziell auf den Nachbarstand der Familie Maurer abgestimmt wurde – ein Zeichen für Zusammenhalt und gelebte Kollegialität am Markt. Wenn es um die Blunz'n geht, führte an der Familie Schalhas nie ein Weg vorbei. 2020 und 2022 wurden sie dafür mit dem „Goldenen Blunz'nkranz“ ausgezeichnet.

Wir wünschen den beiden alles Gute für die Zukunft und freuen uns, sie weiterhin als Besucher am Markt begrüßen zu dürfen.





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  
Gestaltung: Florian Herndl | Druck: Walstead Leykam Druck GmbH,  
Bickfordstraße 21, A-7201 Neudörfel  
Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.