

# Treffpunkt Markt

St. Pöltner Marktzeitung  
02/2024



- **Gebildbrote**
- **Kletzenbrot**
- **Marktbeschicker:innen**
- **Vier-Viertel-Kekse**

stp  Märkte  
 Treffpunkt für  
Feinschmecker

## Inhalt

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	10-11
Steckbriefe	14-15
Unsere Marktbesucher:innen	17-20
Rezeptideen	26-27
Rückblick	30-31
Auszeichnungen	32
Vorschau	33
s'Markt-Tratscherl	34-35
Impressum	36

## 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!

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür und mit ihr die Zeit der Besinnlichkeit, des Zusammenkommens und der Freude. Die St. Pöltner Märkte haben sich festlich herausgeputzt und bieten Ihnen eine Vielzahl an Produkten, die Ihr Weihnachtsfest unvergesslich machen. Ob traditionelle Adventkränze, weihnachtliche Gestecke, frische Barbara- und Mistelzweige, oder duftende Koniferenzweige sowie Tannenreisig – auf den St. Pöltner Märkten finden Sie eine vielfältige Auswahl an stilvollen Weihnachtsdekorationen für Ihr Zuhause.

Für das leibliche Wohl in der Weihnachtszeit ist bestens gesorgt! Für das perfekte Weihnachtessen gibt es hochwertige Gänse, Enten, Puten, Hirschspezialitäten oder frische Weihnachtskarpfen. Die Marktbesucher:innen nehmen gerne Ihre Vorbestellung entgegen! Für festliche Runden an gemütlichen Winterabenden können Sie köstliche Fleisch- und Käseplatten erwerben und aus einem breiten Angebot an Getränken wie Wein, Bier, Sekt oder Fruchtsäften auswählen. Genießen Sie köstliche Kekse, würziges Kletzenbrot und verführerische Mehlspeisen oder wärmen Sie sich mit kräftigem Glühwein bei einem Marktbesuch auf.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit und alles Gute im kommenden Jahr. Mögen Ihre Tage mit Liebe, Lachen und köstlichen Leckereien gefüllt sein.

**Ihr Michael Gruber**  
Leiter Marktamt



# Stollen, Striezel und Apfelbrot

**Stollen, Striezel und Apfelbrot verbindet der Begriff Gebäckbrote. Sie zeichnen sich durch ihre typischen symbolischen Formen aus und werden zu religiösen und traditionellen Anlässen gebacken. Diese Gebäcke zeigen die Wünsche der Menschen nach Glück, Gesundheit und Fruchtbarkeit auf und werden sehr gerne als Mitbringsel verschenkt.**

## Apfelbrot

### Zutaten:

750 g Äpfel  
 250 g Dörrzwetschken  
 250 g Rosinen  
 125 g Nüsse  
 125 g Zucker  
 je 1 TL Kakao, Zimt & Piment  
 1/8 l Rum  
 250 g Vollkornmehl  
 250 g Weißmehl  
 1 Pkg. Backpulver

### Zubereitung:

Nüsse klein hacken, Dörrzwetschken klein schneiden, Äpfel grob reiben. Nun Äpfel, Dörrzwetschken, Nüsse, Rosinen, Zucker, Kakao, Zimt, Piment und Rum vermischen und 3 Std. ziehen lassen.

Die Früchte mit Mehl und Backpulver gleichmäßig vermengen. Den Teig zu 2–3 Wecken formen, diese im vorgeheizten Backrohr bei 170–180 °C ca. 70 Min. backen. Während des Backens mehrmals mit Zuckerwasser bestreichen.

### Der Christstollen

Die erste Erwähnung eines Stollens war um 1330 in Deutschland, wie lange diese Tradition des Stollenbackens in der Vorweihnachtszeit schon besteht, kann man nicht genau sagen. Der Stollen von dieser Zeit hat mit dem heutigen kaum etwas gemein. Als Fastenspeise in der Vorweihnachtszeit durfte keine Butter verwendet werden und er bestand aus Wasser, Germ, Mehl und meist Rüböl (Öl aus den Samen von Raps oder Rüben).

Im 15. Jhd. gab es eine Verfeinerung des Stollenrezeptes, zumindest in Sachsen. Durch den Kurfürsten Ernst und seinen Bruder Herzog Heinrich wurde eine Protestnote an den Papst gesendet, in seiner Antwort 1491 erlaubt er ihnen die Verwendung von Butter, daher stammt auch der Name „Dresdner Butterbrief“. Aus diesem Grund wurde der Dresdner Christstollen durch seinen feinen Buttergeschmack weltweit bekannt und auch in Österreich ist er eine beliebte Weihnachtsnascherei.

Durch das Entdeckungsfieber dieses Jahrhunderts und der Experimentierfreudigkeit der Bäcker, veränderte sich der Stollen um bekannte und neuartige Gewürze und Zutaten. Der Stollen wie wir ihn heute kennen und lieben, besteht aus Mehl, Germ, Milch, Butter, Eier, Rosinen, Mandeln, Orangeat und Zitronat. Es gibt auch diverse Varianten mit Mohn- oder Marzipanfüllungen.



## Christstollen mit Topfen

### Zutaten:

200 g Butter  
 100 g Staubzucker  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 2 Eier  
 250 g Topfen  
 Prise Salz  
 500 g Mehl  
 1 Pkg. Backpulver  
 Prise Zimt  
 2 EL Rum  
 Schalenabrieb einer Zitrone und Orange  
 100 g gehackte Mandeln  
 100 g getrocknete Marillen gewürfelt oder  
 100 g Orangeat  
 100 g Rosinen  
 2 EL zerlassene Butter  
 4 EL Staubzucker

### Zubereitung:

Butter, Eier und Staubzucker schaumig rühren, gesiebtes Mehl und übrige Zutaten unterheben. Aus der Masse 1 oder 2 Stollen formen und bei 180 °C ca. 30–40 Min. backen. Noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Vor dem Genuss noch 1–2 Tage durchziehen lassen.

### Der Striezel

hat auch in Österreich seine Tradition zu Weihnachten und wird oft in der Nacht vom 23. auf 24. Dezember gebacken. In diesem hellen Germteig werden häufig viele Rosinen und Nüsse eingearbeitet. Ein schönes Brauchtum ist auch, das irgendwo im Teig eine Münze versteckt wird und wer diese findet hat das kommende Jahr Glück.

### Apfelbrot

Die überlieferten Rezepte der bäuerlichen Höfe sind klassisch in Roggenteig eingebackene Kletzen (Mostbirnen), Hutzeln (Dörrbirnen) und Zwetschken. Im Lauf der Geschichte wurde folglich auch für damals exotischeres Obst wie Rosinen und Feigen in das Gebäck eingearbeitet und mit Honig gesüßt. Weiters kamen auch Wahnüsse und Haselnüsse hinzu.

Das Apfelbrot gilt als Symbol für Fruchtbarkeit und die Reste der Früchte sollen durch die Verfütterung an die Tiere im Stall Glück bringen. Es wurden auch früher die Bäume mit den klebrigen Teighänden umarmt, um eine reiche Ernte für das kommende Jahr zu erbitten.



**FAMOS**  
DELIKATESSEN

## FAMOSE KÖSTLICHKEITEN FÜR DIE WEIHNACHTSTAGE

- Bio-Brot & Gebäck von Öfferl
- Frische Pasta von Doris Wasserburger
- Zitrusaritäten
- Oliven, Öle, Käse
- Frische Trüffel
- Alpenkaviar
- Panettone aus Sizilien & Amalfi
- Famose Gewürze
- Limoncello

Gerne stellen wir Ihre Geschenke zusammen –  
bei uns am Markt und in der Domgasse 10.

DO & SA am Domplatz Markt  
DI-SA im Geschäft in der Domgasse 10



famos-delikatessen.at

# Dorner

**Barbara Dorner**

Landwirtin aus 3242 Texing

Großmeierhof 12, Tel. 0680 / 202 21 98

**Liebe Kundinnen und Kunden!**

Wir möchten uns sehr herzlich  
für Ihre Treue und Wertschätzung  
bedanken!

Eine besinnliche Adventzeit,  
ein gesegnetes Weihnachtsfest  
und einen guten Start ins  
Jahr 2025 wünscht Ihnen  
**Familie Dorner**





# Franz OBRUČA

BÄCKEREI – KONDITOREI – CAFE

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

*... und nehmen Weihnachtsduft mit!*

Für jeden Geschmack haben wir etwas dabei!  
Teegebäck, Brauchtumsgebäck, Naschereien –  
Ihr Bäcker macht's und bringt's persönlich!

„Wilder Christian“  
100% Dinkel, Emmer  
und Einkorn

## Advent aus der Backstube

- **Kletzenbrot hat wieder Saison!**  
Selbst gedörnte Zwetschgen  
und Birnen verfeinern unser  
g'schmackiges Kletzenbrot
- **Brioche-Krampus** geflochten  
am Sa, 7. Dezember 2024

Semmeln, Gebäck, Brot  
- probieren Sie unseren  
„Franzi“ oder  
„Wilden Christian“ -  
sowie verführerische  
Mehlspeisen vom  
Konditormeister.

**Weihnachtsbäckerei**  
20 verschiedene,  
handgefertigte Sorten,  
feinste Zutaten, natürlich  
mit Butter!  
Wir freuen uns auf ihre  
- gerne individuelle -  
Vorbereitung.



Echtes Handwerk.  
Echter Genuss.

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

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

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

**Schaberger's  
Bauernladen**

**FÜR DIE FESTTAGE...**  
**PUTENROLLBRATEN**

**...VON DER ZARTEN PUTENBRUST**

gefüllt mit Semmelfülle € 18,90/kg

ohne Fülle € 17,50/kg

**...VON DER SAFTIGEN PUTENOBERVERKEULE**

gefüllt mit Lauch, Speck und Käse € 15,90/kg

ohne Fülle € 14,90/kg



**Erich Schaberger  
Schaberger's Bauernladen**

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)

# Wir starten in die Winterzeit

Mit frischem Kletzenbrot, würzigem Glühmost und Dirndlglühwein starten wir in die Winterzeit.

**Geschenksidee:** Gutschein oder Geschenkkorb

**Jausenplatte:** Auf Vorbestellung (Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten, Rohschinken, Blunz'n und Leberpastete)

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter 02747 / 2448

**Unser Tipp:** Finden Sie das perfekte kulinarische Geschenk bei unserer Weihnachtsausstellung in unserem Hofladen in Ober-Grafendorf (Freitag, 7-18 Uhr und Samstag, 7-12 Uhr oder nach telefonischer Voranmeldung).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
ihre Familie




Gutes vom Bauernhof

*Petter*

Familie Gatterer

Marktgasse 25

3200 Ober-Grafendorf

☎ 02747/2448 • [www.gatterer-abhof.at](http://www.gatterer-abhof.at)

Wir gönnen uns und unseren Mitarbeitern eine Pause und sind von 25.12.2024 – 15.1.2025 in Betriebsurlaub. Ab Donnerstag, 16.1.2025 sind wir wieder für Sie da!



## Danke für Ihre große Treue!

Wir wünschen ein gesegnetes Fest und alles Gute für 2025.

Ihre Familie König

Seit über 30 Jahren  
anerkannter Bio Betrieb

DO + SA für Sie am Domplatz in St. Pölten

Bioobsthof König Franziska & Alfred  
Mitterarnsdorf 51, 3621 Mitterarnsdorf

© Pixabay



## Vor Weihnachten gibt es wieder frisches Rind- und Kalbfleisch!

Gut abgehangenes Rindfleisch 14.12.  
Frisches Kalbfleisch 21.12.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter  
0664 / 429 68 61 oder 0699 / 109 52 924  
Gerne auch per Mail: [burger.doerfl@gmail.com](mailto:burger.doerfl@gmail.com)  
oder persönlich bei uns am Marktstand jeden  
Samstag am Domplatz.

Wir bedanken uns recht herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen zu uns und unseren Produkten und wünschen eine schöne Vorweihnachtszeit und alles Gute für das Jahr 2025!



# Ernährungstipps der FH St. Pölten

**Jasmin Gundacker**

Studentin im Studiengang Diätologie, FH St. Pölten

**Sabine Chmelar, MSc**

Diätologin und Junior Researcherin

am Institut für Gesundheitswissenschaften, FH St. Pölten

## Arthrose im Fokus

Am 21. Februar 2025 lädt das Department Gesundheit der FH St. Pölten von 14 bis 18 Uhr zu einem Informationstag zum Thema Arthrose ein. Expert:innen aus den Bereichen Medizin, Physiotherapie, Diätologie und Schmerzmanagement beleuchten das Thema aus unterschiedlichen Perspektiven. Es erwarten Sie interessante Vorträge, spannende Workshops und vieles mehr. Eintritt frei!

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

**Arthrose  
im Fokus**

Infotag  
21.02.2025



Jetzt  
informieren!

## Das Kletzenbrot und seine Geschichte

Das Kletzenbrot hat bei uns eine lange Tradition. Der Ursprung lag in dem Gedanken Birnen zu trocknen (= dörren), um sie über den Winter haltbar zu machen. Als Kletzen bezeichnet man getrocknete Dörr- und Mostbirnen. Erst mit steigendem Wohlstand wurden auch Südfrüchte, wie Feigen oder Rosinen, ins Brot eingebacken.

### Zutaten für das Kletzenbrot

Früher hatte jede Familie ihr eigenes Rezept für das Kletzenbrot, abhängig vom Reichtum der Familie, sowie der Größe des Haushalts. Einige Zutaten sind jedoch charakteristisch: der Brotteig (ursprünglich ein Roggensauerteig), die getrockneten Birnen und die Nüsse (meist Walnüsse). Passend zur kalten Jahreszeit wird das Kletzenbrot mit Zimt und Gewürznelken verfeinert.

### Dörren

Das Trocknen ist eine der ältesten Konservierungsmethoden. Beim Dörren werden die Früchte in kleine Stücke oder Scheiben geschnitten und mit trockener Luft bei geringer Wärmezufuhr getrocknet. Der Wassergehalt der Früchte sollte am Ende unter 20 % liegen, damit sich keine Schimmelpilze ausbreiten können. Gleichzeitig erhöht sich durch den Wasserentzug der Fruchtzuckeranteil. Das bedeutet, dass in 100 g getrockneten Früchten mehr

Fruchtzucker enthalten ist als in 100 g frischen Früchten. Deshalb werden Trockenfrüchte am besten in kleinen Mengen genossen.

### Birnen

Sie gehören zum Kernobst und sind weniger lagerfähig als Äpfel. Birnen eignen sich daher gut zum Einkochen und Dörren. Sie sind reich an Ballaststoffen, Mineralstoffen und Vitaminen, wie zum Beispiel Vitamin C, das unser Immunsystem unterstützt.

### Nüsse

Nüsse sind reich an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, welche die Blutfettwerte positiv beeinflussen können und somit das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken. Walnüsse sind besonders wertvoll, da diese reich an sogenannten Omega 3-Fettsäuren sind, welche zusätzlich entzündungshemmend wirken.

### Roggen

Dieses Getreide ist aufgrund seiner hohen Widerstandsfähigkeit eine der wichtigsten Getreidesorten in Österreich. Österreich kann seinen Roggenbedarf zur Gänze aus heimischer Produktion decken, wobei die Hauptanbauggebiete das Wald- und Mühlviertel, die Alpentäler und das Alpenvorland sind. Roggen zählt zu den wichtigsten Brotgetreidearten, da es sich gut für die Sauerteigführung eignet.

### Sauerteig

Dieses traditionelle Backtriebmittel besteht aus Mehl und Wasser und bildet durch natürliche Fermentation Milchsäurebakterien. Diese sorgen durch die Säuerung nicht nur für den aromatischen Geschmack des Brotes, sondern lockern auch die Brotkrume. Durch die längere Teigführung werden außerdem schwer verdauliche Inhaltsstoffe bereits während der Quellzeit abgebaut und das Brot ist bekömmlicher.

Das Kletzenbrot sorgt also nicht nur für Genussmomente in der Winterzeit, sondern versorgt uns gleichzeitig mit wertvollen Inhaltsstoffen!



**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 Verpflegungs-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)



# DAS BESTE VOM SCHWEIN FÜR IHREN FESTTAGSTISCH!

Gönnen Sie sich und Ihrer Familie zu den bevorstehenden Festtagen die besten Schmankerl vom Schwein aus eigener, bäuerlicher Erzeugung – ganz ohne Chemie und Geschmacksverstärker! Unsere Produkte werden nach überlieferten Rezepten in reiner Handarbeit direkt auf unserem Bauernhof in Inzersdorf mit viel Liebe hergestellt! Probieren Sie zum Beispiel unseren herzhaften Krusten-Schweinsbraten, den saftigen gekochten Festtagsschinken oder ganz einfach unsere sehr beliebten Bratwürstel (frisch oder geselcht). Im Angebot haben wir auch köstliche gefüllte Waldviertler Knödel mit Fleisch-, Selchfleisch-, oder

Grammelfülle, die in der kalten Jahreszeit besonders gut schmecken und einmal eine herzhaft-deftige Alternative auf Ihrer Feiertagstafel wären!

Wir wünschen allen unseren Kunden und Freunden ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie ganz viel „Schwein“ für 2025! In diesem Sinne: Wohl bekomm's!

P.S.: Besuchen Sie uns auch auf dem Grafeneger Advent im „So schmeckt NÖ“ Hüttendorf im Schlosspark Grafenegg von 5. bis 8. Dezember 2024!

**Stefan und Alois Döller | Das Beste vom Schwein** – Dorfstraße 36, 3131 Inzersdorf bei Herzogenburg  
Tel.: 0664 / 22 62 680 oder 0664 / 130 27 65, E-Mail: stefandoeller@aon.at



**GENUSSVOLL DURCH DIE ADVENTZEIT!**



FOLGE UNS  
@honiglachs

Foto: 12311.com - teresaterra



**Ch. Lunzer - Waldviertler  
Fische & Räucherfisch-  
Spezialitäten**  
3244 Ruprechtshofen

**0680 / 333 21 77**

**JETZT reservieren für die  
kommenden Feiertage!**

... erspart lange Wartezeiten am Marktstand kurz vor Weihnachten

Bestellinfos: [www.honiglachs.at/bestellen](http://www.honiglachs.at/bestellen)

- 🐟 Österr. Karpfen, Forelle, Lachsforelle, Saibling
- 🐟 Räucherfisch-Spezialitäten, Party-Lachs
- 🐟 Fischbeuschel & -karkassen
- 🐟 Fisch-Burger pur

Extra-Markttag

**DI, 24.12.**



**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*





## Melanie Pils

---

**Ich bin:** Melanie Pils, bin 26 Jahre alt und wohne in Besenbuch.

**Am Markt bin ich seit:** 2016 mit dem Verkaufstand meines Vaters (Honig-Lachs & Waldviertler Fische).

**Darum fahre ich gerne zum Markt:** Weil es mir Freude macht, mit meinen Kunden und Marktkollegen zu tratschen.

**Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?** Mit Familie und Freunden, in der Natur, zu Hause auf der Baustelle und mit meinen Tieren.

**Das wünsche ich mir:** Weltfrieden, ein Leben lang gesund und fit zu sein und einen Lotto-Jackpot.

**Darüber kann ich lachen:** Über ungeschickte Menschen (mich selbst eingeschlossen), lustige Tiervideos, gut gemeinte Scherze.

**Das ärgert mich:** Unfreundliche und/oder gestresste Menschen, wenn Autofahrer zuerst bremsen und spät oder gar nicht blinken.

**Ich über mich:** Hilfsbereit, versuche stets freundlich zu sein, launisch, nachtragend.

**Was ich sonst noch sagen möchte:** Ich bin sehr froh, dass ich zweimal die Woche auf den Markt am Domplatz kommen darf. Wir haben hier echt einen tollen Markt. Darum will ich mich bei unseren treuen Kunden, unserem engagierten Marktteam und natürlich bei allen Marktbeschickern bedanken, dass sie diesen Markt möglich machen.

# Barbara Dorner

**Ich bin:** Barbara Dorner, bin 44 Jahre alt und wohne im wunderschönen Texingtal. Gemeinsam mit meinem Mann Werner betreibe ich eine kleine Landwirtschaft.

**Am Markt bin ich seit:** Ich habe das Marktfahren 2016 von meinen Schwiegereltern übernommen.

**Darum fahre ich gerne zum Markt:** Da es für mich eine schöne Abwechslung zur Arbeit am Hof ist. Außerdem finde ich es schön, dass meine selbst erzeugten Produkte so wertgeschätzt werden.

**Meine Familie sind:** Ich bin seit 2004 verheiratet und habe 3 Kinder – Lukas 19 Jahre, Maria 14 Jahre und Julia 11 Jahre.

**Erlerner Beruf:** Restaurantfachfrau und Köchin im Stiftsrestaurant Melk

**Berufswunsch als Kind:** Konditorin

**Was wünsche ich mir:** Gesundheit, Frieden und viel Zeit für meine Liebsten!

**Lieblingsmusik:** Je nach Wohlbefinden.

**Lebensmotto:** Leben und leben lassen!

**Das kann ich nicht ausstehen / Das mag ich:** Unzuverlässige Personen / gute Gespräche mit Freunden

**Was ich noch sagen möchte:** Danke an alle Kundinnen und Kunden für Ihre Treue und Anerkennung!



# Vielfalt schenken!

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

& PARTNER  
**INNENSTADT**  
st. pölten

Jetzt stp\*  
Gutscheine am  
Wochenmarkt  
einlösen!

stp\* **Gutschein**

Einzulösen in den gekennzeichneten Betrieben.

Erhältlich in der Marketing & Tourismusinfo im Rathaus sowie bei den stp\*Gutscheinautomaten  
in den Foyers der Sparkasse, Domgasse 5 und der Info am Rathausplatz 1.



Eine Initiative von:

stp\* **Plattform**

Generalsponsor:



Sponsoren:



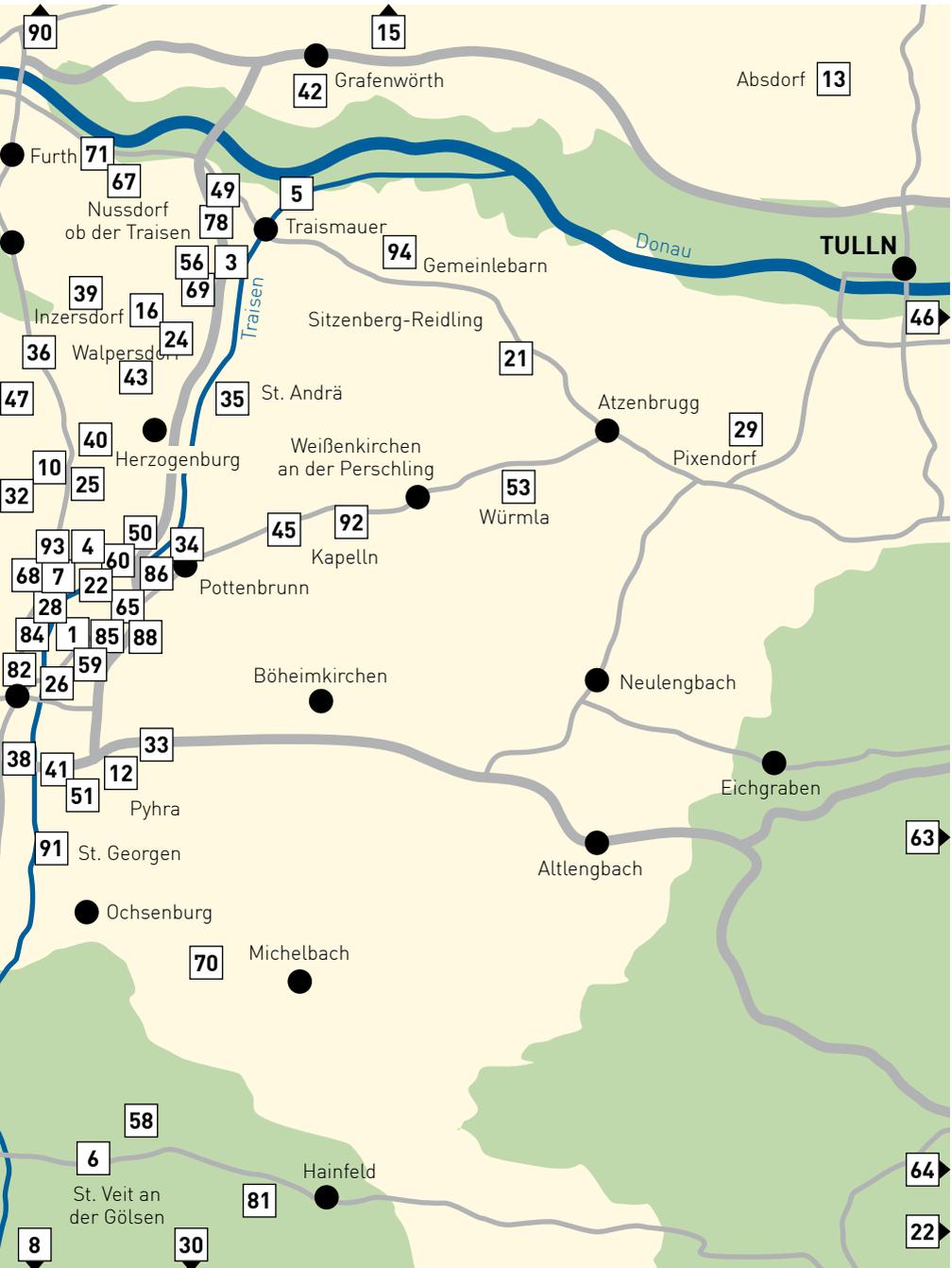
Ihr findet uns auch unter:



# Unsere Marktbeschicker:innen

1	Anfu-Keelson Elisabeth	3100 St. Pölten	0650 / 840 79 59
2	Baburek Martin	4720 Neumarkt im Hausruckkreis	0660 / 659 50 59
3	Baumgartner Silvia	3134 Franzhausen	0650 / 514 05 60
4	Bergthaler Maria	3105 Oberradlberg	02742 / 34 251
5	Bogner Herbert	3133 Traismauer	0680 / 234 92 21
6	Bosch Gerald	3161 St. Veit an der Gölsen	0676 / 921 79 64
7	Bracher Anna	3107 Viehofen	0664 / 144 88 53
8	Bscheider Hermann	8443 Gleinstätten	0664 / 393 85 10
9	Burger Barbara u. Andreas	3232 Bischofstetten	0664 / 429 68 61
10	Burger David und Beatrice	3123 Untermerking	02782 / 84 044
11	Christian Lunzer	3244 Ruprechtshofen	0680 / 333 21 77
12	Deix Johann und Elisabeth	3104 Harland	0664 / 502 52 82
13	Detter Stefan	3462 Absdorf	02278 / 25 54
14	Diesmayr Franz	3231 St. Margarethen	0664 / 736 16 439
15	Diglas Geflügelhof	3483 Feuersbrunn	02738 / 23 720
16	Döller Stefan	3131 Inzersdorf	0664 / 226 26 80
17	Dolp-Kernstock Stefanie	3386 Hafnerbach	0650 / 646 70 64
18	Dorner Barbara	3242 Texing	0680 / 202 21 98
19	Fahrngruber Renate	3363 Hausmening	0664 / 750 12 907
20	Faschingleitner Franz	3240 Mank	0664 / 404 82 09
21	Feichtinger Herbert	3452 Hütteldorf	0699 / 114 43 792
22	Figur Brigitte	3107 St. Pölten	0676 / 921 43 82
23	Fischer Ernst Stefan	2522 Oberwaltersdorf	0664 / 574 40 26
24	Fuchsbauer Franz	3131 Walpersdorf	02782 / 82 465
25	Gamsjäger Christiane	3123 Kleinhain	02742 / 36 0043
26	Garn Thorsten	3100 St. Pölten	0650 / 681 88 88
27	Gatterer-Stern Magdalena und Michael	3200 Obergrafendorf	02747 / 2448
28	Geier Florian	3100 St. Pölten	0664 / 645 64 81
29	Gerhold-Hmidi Birgit	3451 Pixendorf	0664 / 144 13 64
30	Gollien Zenz Maria	8543 St. Martin im Sulmtal	0664 / 424 24 13
31	Gram Thomas	3200 Obergrafendorf	0650 / 425 20 90
32	Griessler Philipp	3123 Obermerking	0660 / 734 08 97
33	Gugerell Andrea	3143 Pyhra	0650 / 306 53 19
34	Hahn Friedrich	3100 St. Pölten	02742 / 40 750
35	Hell Leopoldine	3130 Unterwinden	0664 / 653 01 09
36	Hell Rudolf	3125 Absdorf	02786 / 2511
37	Hörhan Theresia	3382 Loosdorf	02754 / 7060
38	Hörmann Karl	3100 St. Pölten	0664 / 145 41 51
39	Jelinek Patrick	3125 Kuffern	0680 / 333 77 11
40	Kaiblinger Matthias	3123 Zagging	0650 / 365 94 02
41	Kainz Anita u. Wolfgang	3151 St. Georgen	0664 / 256 30 64
42	Kaiser Leopold	3484 Jettsdorf	0664 / 256 04 86
43	Karner Anton	3130 Herzogenburg	0664 / 341 12 27
44	Karner Roman	3150 Wilhelmsburg	0650 / 227 10 75
45	Kietreiber Michael	3140 Pottenbrunn	0676 / 530 80 44
46	Kitanovic Tanja	3424 Zeiselmauer	0699 / 191 66 334
47	Klingenbrunner Ingrid	3123 Landhausen	0680 / 153 19 11





<b>48</b>	König Alfred	3621 Mitterarnsdorf	02714 / 82 04
<b>49</b>	Kostler Anja	3133 Wagram ob der Traisen	0664 / 224 52 13
<b>50</b>	Kranawetter Josef	3100 St. Pölten	0699 / 130 967 67
<b>51</b>	Lashofer Sandra	3100 St. Pölten	0664 / 404 06 76
<b>52</b>	Leichtfried Alexandra	3250 Wieselburg	0664 / 533 63 02
<b>53</b>	Lukic Karin	3452 Saladorf	0664 / 736 570 18
<b>54</b>	Maierhofer Rudolf u. Sabine	3121 Karlstetten	0664 / 107 76 61
<b>55</b>	Marchhart Helmut	3122 Gansbach	0664 / 308 74 00
<b>56</b>	Maurer Andreas	3134 Nußdorf ob der Traisen	0680 / 306 92 48
<b>57</b>	Moravec Henriette	3531 Niedernondorf	0664 / 422 36 81
<b>58</b>	Moser Patricia	3161 St. Veit an der Gölsen	0664 / 972 92 45
<b>59</b>	Neugeborn Heidemarie	3100 St. Pölten	0676 / 741 07 83
<b>60</b>	Nußbaumer Franz	3105 St. Pölten	0676 / 955 43 30
<b>61</b>	Obruca Franz	3383 Hürm	02754 / 8228
<b>62</b>	Ochsenbauer Martina	3243 St. Leonhard am Forst	0676 / 374 81 35
<b>63</b>	Parhar Suichdial	1110 Wien	0676 / 776 27 95
<b>64</b>	Passuello Bortolomeo	2801 Katzelsdorf	0699 / 127 121 32
<b>65</b>	Pletterbauer Ricarda	3100 St. Pölten	0681 / 207 47 724
<b>66</b>	Plu Group GmbH	3393 Zelking	0650 / 804 11 19
<b>67</b>	Preiss Günter	3508 Krustetten	0664 / 731 91 101
<b>68</b>	Pucher Michaela	3100 St. Pölten	0677 / 615 47 882
<b>69</b>	Raffel Anton	3131 Getzersdorf	0660 / 570 79 10
<b>70</b>	Rank Franz und Petra	3144 Wald	0676 / 976 81 68
<b>71</b>	Reiter Anna	3508 Furth / Göttweig	0664 / 914 51 75
<b>72</b>	Rössl Stefanie	3512 Mautern	0677 / 631 68 881
<b>73</b>	Roth Thomas	3204 Kirchberg	0676 / 916 76 89
<b>74</b>	Schabasser Erika	3100 St. Pölten	0650 / 371 85 24
<b>75</b>	Schaberger Erich	3386 Hafnerbach	0664 / 739 18 434
<b>76</b>	Schalhas Martina	3123 Schweinern	02786 / 6404
<b>77</b>	Schmied Anton	3386 Hafnerbach	0650 / 433 48 05
<b>78</b>	Schöllner Andreas	3133 Wagram ob der Traisen	0664 / 886 79 085
<b>79</b>	Schrittwieser Georg	3232 Bischofstetten	0664 / 110 36 12
<b>80</b>	Schweiger Josef	3385 Prinzersdorf	02749 / 8886
<b>81</b>	Sigl Florian	3161 St. Veit an der Gölsen	0681 / 103 47 469
<b>82</b>	Simhirt Markus	3100 St. Pölten	0676 / 480 46 60
<b>83</b>	Stix Karl	3672 Maria Taferl	07413 / 6180
<b>84</b>	Strasser Florian	3100 St. Pölten	0660 / 453 18 24
<b>85</b>	Tauchner Timna	3100 St. Pölten	0680 / 211 91 47
<b>86</b>	Theiler Sebastian	3100 St. Pölten	0699 / 172 353 18
<b>87</b>	Teiretzbacher Felix	3100 St. Pölten	0664 / 855 64 79
<b>88</b>	Uzunic Nihad	3100 St. Pölten	0676 / 409 03 75
<b>89</b>	Völk Edith	3200 Obergrafendorf	02747 / 2715
<b>90</b>	Wachmann Birgit	3500 Langenlois	0664 / 823 31 38
<b>91</b>	Walchshofer Regina	3151 St. Georgen	0664 / 393 21 34
<b>92</b>	Wandl Hannes	3141 Kapelln	02784 / 2272
<b>93</b>	Weber Rosemarie	3100 St. Pölten	0680 / 320 91 88
<b>94</b>	Wechtl Dietmar	3133 Gemeindelebarn	0664 / 463 97 79
<b>95</b>	Wieland Stefanie	3121 Karlstetten	0676 / 506 75 85
<b>96</b>	Zach Petra	3931 Schweigggers	0664 / 926 48 62
<b>97</b>	Zauner Franz	3620 Spitz an der Donau	0650 / 290 31 00
<b>98</b>	Zöchinger Sylvia	3244 Ruprechtshofen	0650 / 992 60 39

# Tradition und Qualität

GESELCHTES AUS UNSEREM FAMILIENBETRIEB



**Inmitten der malerischen Landschaft unseres Hofes setzen wir auf nachhaltige Tierhaltung und qualitativ hochwertiges Futter.** Unsere Schweine leben in artgerechter Strohhaltung, was nicht nur ihrem Wohlbefinden zugutekommt, sondern auch die Fleischqualität positiv beeinflusst. Gefüttert werden sie mit einer sorgfältig zusammengestellten Mischung aus Gerste, Mais, Soja und Molke, die nahrhaft und geschmacklich herausragend ist.

**Ein besonderes Highlight unserer Produktion ist das Geselchte.** Wir verwenden eine spezielle Mischung aus Pökelsalz und Meersalz, verfeinert mit

Koriander, Wacholder, Pfeffer, Majoran, Paprika und Knoblauch. Diese Gewürzkombination verleiht dem Fleisch seinen charakteristischen, aromatischen Geschmack. Das Pökeln erfolgt über einen Zeitraum von fünf bis sechs Wochen, wodurch die Aromen tief ins Fleisch eindringen können. Nach dem kalten Räuchern muss das Geselchte zudem reifen, um seinen vollen Geschmack zu entwickeln und die ideale Konsistenz zu erreichen.

Wir sind stolz darauf, unsere Produkte am Markt anzubieten und freuen uns, Sie am Markt willkommen zu heißen!

BAUERNHOF BRACHER | Viehofner Straße 5 | 3107 St. Pöiten | 0664 144 88 53 | stadtbauer-bracher.at



## Landwirtschaft Burger -

Pute und Gemüse, frisch auf den Tisch.

Wir sind ab November wieder mit Putenfleisch am Markt. Die Sanierungsarbeiten sind abgeschlossen und sie können unsere Produkte, wie Pute im Ganzen, Schnitzel, Spieß, Keulenroller, Geselchtes, wie gewohnt bei uns kaufen. Weiters gibt es unsere Gemüse solange es das Wetter zulässt.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schöne und erholsame Feiertage.

## Ihre Familie Burger

Familie Burger, 3123 Untermerking, Wiesenweg 1,

Tel.: 02782/84044

Damit sie die gewohnt frische Qualität erhalten, ersuchen wir um telefonische bzw. persönliche Vorbestellung.

02782/84044

Abholzeiten:

Samstag 21. Dezember und  
Dienstag 24. Dezember  
vom Markt



Wir leben was wir tun!

# Handmade in Melk

Ein wichtiges Thema für uns ist  
die Wertschöpfung der Region!



Das ist unser Beitrag zur Sicherung der Arbeitsplätze  
und zum Erhalt unserer Lebensqualität!

Rathausplatz 14, 3390 Melk  
Prinzlstraße 4, 3390 Melk



[#dasOriginalausMelk](https://www.instagram.com/dasOriginalausMelk)

+43 650 804 11 19  
[www.plu-group.at](http://www.plu-group.at)



## Ihr Direktvermarkter aus der Steiermark

### FRISCHFLEISCH

- steirische Krainer  
Steinschafe (Weidehaltung)
- steirische Weiderinder  
(Weidehaltung)
- steirische Schweine:  
Schwäbisch Hall/Duroc  
(Freiland + Tierwohllhaltung)

### AUS EIGENER ERZEUGUNG

- Selchschinken/Speck
- Knödel
- Verhackerts
- Leberstreichwurst
- Press-Schwartensulz
- Blutwurst, u.v.m.

### ZUR WEIHNACHTSZEIT

- Kletzenbrot
- Allerheiligenstriezel
- Hausgemachte  
Weihnachtsbäckerei

*Vorbeikommen, kosten,  
sich selbst überzeugen!*

Wir beraten Sie gerne! Seit August  
2024 sind wir jeden Donnerstag  
am Markt am Domplatz.  
Martina Grötzl, 0664 / 344 50 33

### BSCHIEDER KG

Hart 28, 8443 Gleinstätten  
Hermann Bscheider: 0664 / 393 85 10  
office@direktvermarkter-bscheider.at  
FB: Direktvermarkter Bscheider



## Familie Sigl - Familienbetrieb seit 54 Jahren!

### Fischzucht - wir bieten Ihnen:

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

### Unser Bier:

Wir brauen seit 22 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 0681 / 103 47 469



## Köstlichkeiten aus dem Dirndltal von den Familien Ziegelwanger und Humpelstetter.



Sowie heimische  
Teesorten, Gewürze  
und Speiseöle.

Karner Roman  
3150 Wilhelmsburg, 0650 / 227 10 75

Preisgekrönter Gin und Weine  
vom Weingut Steyrer  
aus dem Traisental.

st-poelten.at

& PARTNER  
**INNENSTADT**  
st. pölten

© Tanja Wagner

Einfach  
&  
kostenlos!

## Die neue ~~Gutscheinheft~~ <sup>app</sup>

- Gutscheine mit bis zu 50% Ermäßigung
- Tolle Gewinnspiele

Jetzt kostenlos mit dem Smartphone auf [gutscheinapp.st-poelten.at](https://gutscheinapp.st-poelten.at)  
in der WebApp registrieren.

Einzulösen von 20.11. bis 31.12. 2024



# Keksrezepte die unsere 4 Vierteln verbinden

## Bauernbrot Kekse

### Zutaten:

3 Eier  
200 g Zucker  
100 g Nüsse  
250 g Kokosette  
120 g geriebene Schokolade  
Staubzucker zum Wälzen

### Zubereitung:

Eier trennen und das Eiklar mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach die restlichen Zutaten unterheben und aus dem Teig kleine Kügelchen formen. In Staubzucker wälzen und auf ein Backblech mit etwas Abstand legen. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.



## Mostkekse

von Martina Ochsenbauer

### Zutaten:

500 g Mehl  
500 g Margarine  
12 EL Most  
Marillenmarmelade

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen. Dünn ausrollen und Kreise oder Quadrate ausstechen. Danach mit Marillenmarmelade füllen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und verschließen, bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit Staubzucker bestäuben.



## Kürbiskernkipferl

von Barbara Dorner

### Zutaten:

300 g glattes Mehl  
 220 g Butter  
 100 g Staubzucker  
 120 g geriebene Kürbiskerne  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 Prise Salz  
 1 EL Kürbiskernöl  
 Schokoladeglasur

### Zubereitung:

Alles mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 2 Stunden rasten lassen. Kipferl formen und bei 170 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen. Die Kipferl auskühlen lassen und die Enden in Schokoladeglasur tauchen.



## Eisenbahnerkekse

### Für den Mürbteig:

500 g glattes Mehl  
 200 g Staubzucker  
 1 EL Vanillezucker  
 250 g Butter, gewürfelt  
 2 Eier  
 Prise Salz

### Für die Marzipan-Masse

350 g Rohmarzipan  
 50 g Staubzucker, gesiebt  
 30 g Butter  
 2 Eiklar

Himbeermarmelade,  
 feinpassiert

### Zubereitung Mürbteig

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig rechteckig ca. 4 mm dick ausrollen und in 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit etwas Abstand auf ein Backpapier legen und für ca. 12 Min. bei 160 °C Ober-/Unterhitze backen.

### Zubereitung Marzipanmasse

Alle Zutaten mit einem Mixer glattrühren. Mit einem Spritzbeutel mit tief gezackter Tülle auf die ausgekühlten Keksbahnen, links und rechts entlang der gesamten Länge, spritzen. Noch einmal kurz backen, bis die Marzipanmasse leicht bräunlich ist.

Die Himbeermarmelade leicht erwärmen, in einen Spritzbeutel füllen und zwischen die Bahnen auf die noch warmen Kekse spritzen. Die Kekse über Nacht trocknen lassen, danach in ca. 1cm breite Stücke schneiden.



## Hirschspezialitäten im Advent

Diese besondere Zeit lädt zum Kochen, Schlemmen und Genießen von unseren Hirschspezialitäten ein, die Zubereitungsmöglichkeiten von Hirsch & Co. sind fast grenzenlos.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen für die Festtage unter 0664 1103612 oder [wild@brunnhof.com](mailto:wild@brunnhof.com) entgegen.

Wir wünschen eine genussvolle „wilde“ Vorweihnachtszeit und sagen DANKE für Ihren Einkauf!



Brunnhof Schrittwieser  
Hirschspezialitäten  
Jeden Donnerstag und Samstag am Domplatz  
[www.brunnhof.com](http://www.brunnhof.com)



Das Team der Konditorei Kernstock wünscht Ihnen eine besinnliche und zur Ruhe kommende Vorweihnachtszeit. Guten Rutsch ins neue, vielversprechende Jahr 2025, Glück und vor allem Gesundheit.

Ein herzliches Danke an unsere mitfühlenden und treuen Kunden. Schauen wir mit neuer Energie und Zuversicht in die Zukunft.

**Steht bei Ihnen eine Feier an?** Vereinbaren Sie gleich telefonisch unter 0650 646 70 64 einen Termin zur persönlichen Beratung.



**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)

**Alles Gute wünscht das Team der Konditorei Kernstock – Stefanie Dolp-Kernstock!**



# Das Beste vom Rind & der Biene



## Für die Festtage:

Rindfleisch vom Hochlandrind  
Bitte um Vorbestellung  
unter 0664 / 308 74 00  
oder am Markt.

## Wir grillen für Sie

Käsekrainer  
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**

*Danke für Ihre Treue,  
gesegnetes Weihnachtsfest  
und gutes Neues Jahr*

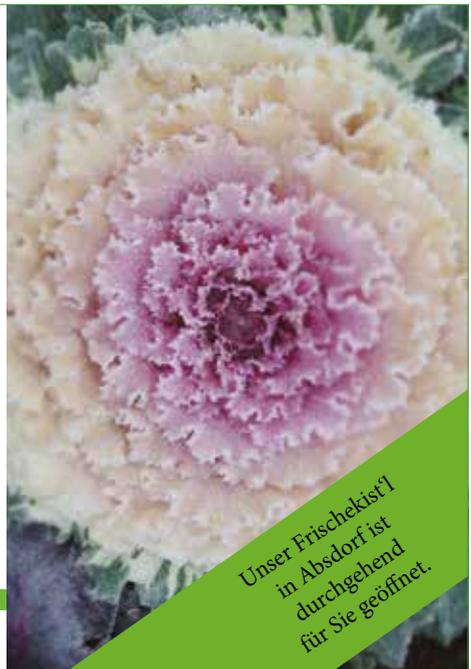
Zwischen den Feiertagen sind wir für Sie am  
21. und 28. Dezember am St. Pöltner Markt.

Am Dienstag, 24. Dezember wird es einen  
zusätzlichen Markttag geben.

Ab Samstag, 4. Jänner finden Sie uns wie gewohnt  
donnerstags und samstags am St. Pöltner Domplatz.

*Hell's*

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



Unser Frischekistl  
in Absdorf ist  
durchgehend  
für Sie geöffnet.

# Rückblick

## Veranstaltungen auf den St. Pöltner Märkten

### Kräuterkraft & Gartenpracht

Am Samstag, dem 11. Mai stand der St. Pöltner Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz ganz unter dem Motto „Kräuterkraft und Gartenpracht“. Auch die Kräuterhexe trieb ihr Unwesen und konnte mit einem Kräuter-Gruß der St. Pöltner Marktbesucher:innen ein Lächeln in die Gesichter der vielen interessierten Marktkund:innen zaubern.



© Josef Vorläufer



© Josef Vorläufer

### Schaukochen HTS St. Pölten

Am Donnerstag, dem 16. Mai zeigten die jungen Köch:innen der Höheren Tourismusschule St. Pölten am Wochenmarkt am Domplatz wieder ihr Können. Bei der Kreierung der Menüs wurde besonderes Augenmerk auf die bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg preisgekrönten Produkte gelegt – viele der Produkte wurden von den Marktbesucher:innen dankenswerterweise unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Die Schüler:innen „erkochten“ heuer rund € 1.250. Dieser Betrag wurde, wie auch in den letzten Jahren von der Sparkasse verdoppelt. Somit konnten der Tagesstätte € 2.500 übergeben werden.



© Judith Haberl

### Heiß, heißer, Grillzeit!

Am Samstag, dem 24. August konnten allerlei herzhaft Grillspezialitäten vom Hochlandrind, Turopolje-Schwein und Co. am Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz von zahlreichen Marktbesucher:innen genossen werden.



© Josef Vorläufer



## Pop-up-Chor

Eine sehr gelungene Veranstaltungsreihe war heuer der von Mai bis September am Domplatz durchgeführte „Pop-up-Chor“. Chorleiterin Eva Wannerer motivierte am 31. August einige Marktbesucher:innen ihren Platz am Verkaufsstand mit dem auf der „Markt-Bühne“ für einen Song zu tauschen. Hinter den Mikrofonen sorgten die Beschicker:innen für viel Freude und gute Stimmung beim Publikum. Es zeigte wieder einmal das große Miteinander in unserer Stadt und auf den St. Pöltner Märkten.

## Erntedankfeste

Am 11. und 12. Oktober fanden die diesjährigen Erntedankfeste am Josefsmarkt am Pater-Paulus-Platz und am Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz bei bestem Wetter statt.

Die Segnung der diesjährigen Ernte am Dom- und Herrenplatz wurde von Herrn Dompfarrer Kowar vorgenommen. Die Volkstanzgruppe aus Herzogenburg zeigte ihr Können und animierte die Marktbesucher:innen das Tanzbein zu schwingen.

Herr Pfarrer Prochniak wurde vom Kinderchor der Grillparzer-Volksschule unterstützt und segnete die Ernte am Freitag vor der Josefskirche. Unter den Marktbesucher:innen durften sich auch wieder einige über liebevoll gestaltete Geschenkkörbe und Gutscheine der Marktbesucher:innen freuen.

Marktamtsleiter Michael Gruber und die Marktsprecher Florian Karner und Rudolf Hell bedankten sich für die Treue und Wertschätzung der Marktkund:innen.



# Auszeichnungen & Prämierungen

**Käse ist mehr als nur  
ein Lebensmittel – er ist  
ein Stück Lebensfreude!**

Bei der diesjährigen Verleihung „Das Kasermandl 2024“ in der Messe Wieselburg wurden über 390 Käse- und Milchprodukte von 134 Teilnehmern eingereicht, um darunter die Besten ihrer jeweiligen Kategorie zu küren. Chapeau unseren Beschicker:innen, die uns mit ihren prämierten Delikatessen versorgen.

Das  
*Kaser-*  
*mandl*  
in Gold  
2024



**VORLAUFER JUDITH**  
3202 Hofstetten

*Judith's Schofkas - GOLD*  
*Judith's Schofjoghurt - SILBER*  
erhältlich bei Milchwerkstatt Burger



**KÄSEHÜTTE MARIA TAFERL**  
Familie Stix, 3672 Maria Taferl

*Bärlauchbrie - GOLD*  
*Weinkäse - SILBER*  
*Heublumenkäse - SILBER*



# Käsehütte Maria Taferl

ÖSTERREICHS BESTE KÄSESPEZIALITÄTEN

✓ Prämierte Milchprodukte

📦 Onlineshop-Versand

🌐 [www.kaesehuette.at](http://www.kaesehuette.at)

Fachhandel  
Käseveredelung  
Backstube



Wir sind stets auf der Suche nach engagierten KollegInnen, die unser Team verstärken möchten.  
Kontaktiere uns gerne unter [info@kaesehuette.at](mailto:info@kaesehuette.at) oder telefonisch unter +43 7413/6180.

# Vorschau *Veranstaltungen auf den St. Pöltner Märkten*

## Glühweinausschank

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, deshalb wollen sich die Marktbesucher:innen mit einer kleinen aber feinen Geste in Form eines heißen Traubensafts oder eines wohlschmeckenden Glühweins herzlich bei Ihren treuen Marktkund:innen bedanken.

- **12. Dezember** am Domplatz
- **13. Dezember** am Pater Paulus Platz mit Kindern der VS Grillparzer (Adventsingen ab 10:00 Uhr)
- **14. Dezember** am Domplatz



## Weihnachten und Silvester auf unseren Märkten

Ihre Feiertageeinkäufe können Sie heuer an folgenden Markttagen erledigen:

### Josefsmarkt

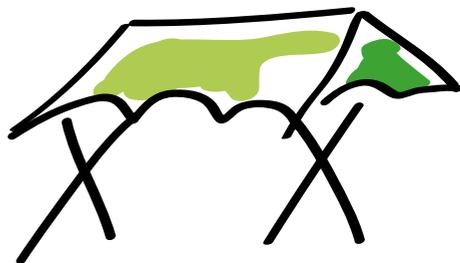
- Freitag, 20. 12. 2024
- Freitag, 27. 12. 2024

### Dom- und Herrenplatz

- Donnerstag, 19. 12. 2024
- Samstag, 21. 12. 2024
- Dienstag, 24. 12. 2024
- Samstag, 28. 12. 2024

*Bitte vergessen Sie nicht auf das rechtzeitige Vorbestellen Ihrer speziellen Weihnachtseinkäufe!*

# s' Markttratscherl



## Eine Legende verlässt das (Markt-)Gelände

Nach 36 Jahren der Zusammenarbeit und unzähligen gemeinsamen Erlebnissen ist nun der Moment gekommen, an dem unser „altgedienter Marktkommissär“ Reinhard Wickl Ende Juli 2024 seinen wohlverdienten Ruhestand angetreten hat. Für deinen neuen Lebensabschnitt wünschen die St. Pöltner Marktbesucher:innen sowie deine Kolleg:innen der Marktverwaltung alles Gute und viel Gesundheit. Auf dass wir dich noch viele Jahre bei einer Runde auf den Märkten St. Pöltens begrüßen dürfen. Um es in deinen Worten zu sagen: „Es war mir eine Ehre, hawi dere ...!“

## Alles Gute!

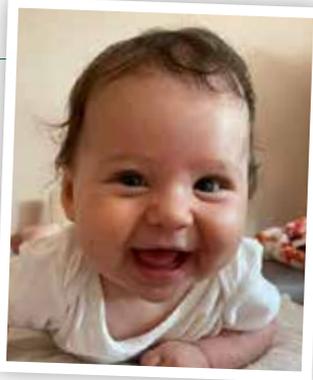
In der zweiten Hälfte des Jahres feierten wieder viele Marktbesucher:innen Ihren „runden“ Geburtstag. Wir gratulieren ganz herzlich und freuen uns auf noch viele Jahre mit Euch am Markt!



## Nachwuchs am Markt

Besonders schön ist es wenn wir über Geburten „kleiner Marktbesucher:innen“ informieren dürfen! Wir gratulieren den stolzen Eltern und wünschen Ihnen viele unvergessliche Momente!

Am 24. 4. 2024 vergrößerte sich die Familie von Andreas & Barbara **Burger** (Milchwerkstatt) um die kleine **Emilia!**



Ein herzliches Willkommen auch der kleinen **Magdalena**, die seit dem 31. 5. 2024 das Leben unserer Konditormeisterin Stefanie **Dolp-Kernstock** und ihrer Familie auf den Kopf stellt.



Die Familie unseres Bier- und Fischproduzenten Florian **Sigl** (Petri-Bräu) durfte am 15. 9. 2024 ihren **Sebastian** in die Arme schließen.



## Ein neues Logo ist da!

Alles Schöne hat ein Ende und nach mehr als 20 Jahren war es an der Zeit unser Marktlogo etwas zu überarbeiten. Durch diese Umgestaltung auf einen weißen Hintergrund ergeben sich neue Gestaltungsmöglichkeiten und die Verbindung zur Stadt Sankt Pölten wurde mit dem Stern als Anlehnung zum neuen Stadtlogo unterstrichen.



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 Marktbeschricker:innen  
Telefon: (02742) 333-3301 | E-mail: marktamt@st-poelten.gv.at  
[www.maerkte-st-poelten.info](http://www.maerkte-st-poelten.info)

Druck: NP Druck Gesellschaft m.b.H.  
Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.