

Treffpunkt Markt

Alles Käse?

- Käse – immer ein Genuss
- Heurige – die feine Knolle aus der Erde
- Unser Markt am Domplatz –
Vorschau auf Kommendes



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	10-11
Rezepte	12-13
Informationen Domplatz	17
Bauphasenplan	18-19
Parkhäuser rund um den Domplatz	20-21
Unsere Marktbeschicker/innen	26-27
Auszeichnungen/Prämierungen	32-33
Vorschau	34
s'Markt-Tratscherl	35
Impressum	36

Unsere Marktzeiten in St. Pölten - immer vormittags:

Wochenmarkt am Domplatz:

Donnerstag und Samstag

Markt am Herrenplatz:

täglich

Citymarkt am Herrenplatz:

jeden Dienstag

Josefsmarkt am

Pater-Paulus-Platz:

jeden Freitag





Werte Marktbesucherinnen und Marktbesucher!

Der Frühling ist wieder da und erfreut uns nach den langen Wintermonaten mit bunter Farbenpracht. Die Markttrien haben sich wieder gefüllt und die Beschickerinnen und Beschicker erwarten Sie mit Ihren regionalen und saisonalen Köstlichkeiten.

Sicher haben Sie schon die derzeitigen Neugestaltungsarbeiten am Domplatz und damit einhergehend die geänderte Aufstellanordnung einzelner Verkaufsstände bemerkt. 2022 und das erste Halbjahr 2023 werden noch einmal herausfordernd sowohl für die Beschicker als auch für Sie, unsere Kunden, bei der Suche nach „Ihrem“ Standler. Sicher ist, dass alle bisherigen Beschickerinnen und Beschicker auch weiterhin am Domplatz-Markt anzutreffen sind. Wir werden Sie natürlich so gut wie möglich mit Infos über die geänderten Aufstellflächen versorgen. Wenn Sie den gesuchten Stand aber wirklich nicht finden – bitte fragen Sie den nächstbesten Beschicker – dieser kann Ihnen sicher weiterhelfen.

Ich lade Sie ein - gehen Sie mit offenen Augen über den Markt und Sie werden neben den gesuchten Produkten sicher das eine oder andere für Sie neue Schmankehl entdecken.

Gabriele Bertl

Marktamtsleiterin





© Peter Raudenbeker

Tipps für Ihren Käsegenuss

- Käse stets verpackt bei rund 6–8 °C lagern.
- Frisch- und Weichkäse möglichst in den Originalverpackungen lagern.
- Für Schnitt- und Hartkäse eignet sich atmungsaktive, lebensmittelechte Klarsichtfolie.
- Verwenden Sie zum Zerteilen verschiedener Käsesorten jeweils ein eigenes, sauberes Werkzeug. Sie verhindern dadurch die Übertragung von Edelschimmel- und Bakterienkulturen auf andere Käsesorten.
- Vor dem Genuss darf Käse atmen. Bei Zimmertemperatur entfalten sich die Aromen optimal!

Käse – immer ein Genuss

Die Herstellung von Käse ist eine der ältesten und genussvollsten Arten, Milch haltbar zu machen.

Käse ist heute ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Ess- und Genusskultur und gehört zu den ältesten Lebensmitteln der Menschheit. In den Bergregionen entwickelten sich eher die länger gereiften, würzigeren Käse, im Flachland die milden Schnitt- und Frischkäse.

Mit der Entdeckung der Pasteurisierung setzte die professionelle Milchveredelung ein. Damit gelang es Louis Pasteur erstmals auf sehr schonende Weise, die schädlichen Mikroorganismen durch Erwärmung zu zerstören. Käse konnte nun in vielfältigsten Formen und größeren Mengen mit gleichbleibender Qualität hergestellt werden.

Die Käsevielfalt in Österreich ist enorm, über 400 heimische Sorten kann man bei uns genießen. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse liegt bei 22,8 kg.

Käse wird nach dem Anteil der Trockenmasse (Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe) in Gruppen eingeteilt:

	Trockenmasse	Wassergehalt	Reifedauer
Frischkäse	ca. 30 %	ca. 70 %	keine
Weichkäse	ca. 40 %	ca. 60 %	2–4 Wochen
Schnittkäse	ca. 50 %	ca. 50 %	4–10 Wochen
Hartkäse	ca. 60 %	ca. 40 %	3 Mon.–2 Jahre
Sauermilchkäse	ca. 40 %	ca. 60 %	ca. 2 Wochen

Auf unseren Märkten gibt es mehrere Beschicker, die für Sie verschiedenste Käse bereithalten: die Familien Bracher, Burger, Baburek, Schabberger, die Käsehütte Stix, Anton Schmied sowie Bortolomeo Passuello.

Wussten Sie, dass ...

...gereifter Käse meist frei von Laktose ist?

Jeder Käse, der mehr als 2–4 Wochen reift, ist auf natürliche Weise laktosefrei. Beim Reifeprozess wird Laktose in Milchsäure umgewandelt, sodass auch laktoseintolerante Personen nicht auf Käse verzichten müssen.

... die weißen Kristalle in gereiften Käse Eiweißkristalle sind?

Wenn Käse mehrere Monate reifen, entstehen durch den Umwandlungsprozess Eiweißstrukturen, so genannte Reifungskristalle. Diese sind ein Qualitätsmerkmal von reifen Käsesorten und natürlich zum Verzehr geeignet.

... es verschiedene Arten von Schimmel gibt?

Bei Edelschimmelkäse unterscheidet man Weiß- und Blauschimmel, die für den charakteristischen Geschmack sorgen. „Guten“ und „bösen“ Schimmel kann man an Farbe und Geruch unterscheiden. Käse ist ein reines Naturprodukt, wo sich durch längere Lagerung Milchschimmel an der Rinde oder der Schnittfläche bilden kann. Die Farbe ist weiß bis elfenbeinfarbig und kann bedenkenlos gegessen werden. Ist der Schimmel jedoch schwarz und riecht muffig-erdig, handelt es sich um einen Fremdbefall. Da sollte das Käsestück entsorgt werden.

... die Löcher in Käse durch Hohlräume und Gase entstehen?

Die kleinen Löcher, wie bei einem typischen Tilsiter, entstehen durch Hohlräume, wenn der Käse in die Form kommt und nicht gepresst wird. Die großen Löcher, wie bei einem Emmentaler, entstehen durch Zugabe von speziell gezüchteten Bakterien, welche bei der Reifung Gase bilden und Hohlräume entstehen lassen.

Ihr Diplom-Käsesommelier Georg Stix



© Käsehöfe Stix

Kleines Käse-Latein

Affinieren

(franz. für Verfeinern): So nennt man das Pflegen des Käses bis zum optimalen Reifegrad.

F.i.T. (angegeben in %)

Fettgehalt in der Trockenmasse

Impfen

Vorgang in der Käseproduktion, bei dem Milch mit Starterkulturen (Milchsäurebakterien, Edelschimmelkulturen) versetzt wird.

Pasteurisieren

kurzfristiges Erhitzen der Rohmilch auf 72–75 °C

Starterkulturen

Vermehrungsfähige Mikroorganismen, die besonders günstige Säuerungs- und Reifungseigenschaften für die Käseproduktion aufweisen.



Käsehütte
Maria Taferl

Käse mit Hand und Herz!
Nach diesem Motto veredeln wir feinste Käsespezialitäten in unserem hauseigenen Reifekeller!

Leidenschaft, die man schmeckt!

Jetzt neu:
Unsere gefüllten Brie-torten verzaubern die Feinschmeckerherzen!

- Trüffel
- Bärlauch
- Kürbis
- Steinpilze

Familie Stix, Wimm 6, 3672 Maria Taferl, www.kaesehuette.at



Leopoldine Hell

3130 Herzogenburg/Unterwinden, Barockstraße 2
0664/6530109

Frühlingszeit ist Pflanzzeit!

Bei mir gibt es wieder verschiedene Gemüsepflanzen aus eigenem Anbau. Ab Juni gibt es frisches Gemüse nach Saison und Wetterlage!

*Ich freue mich, Sie ganzjährig
DO und SA am Domplatz
begrüßen zu dürfen.*



Landwirtschaft KARNER

Wir haben uns vor einigen Jahren neben dem Brot backen als 2. Standbein dem Gemüsebau verschrieben. Da in den letzten Jahren wieder mehr Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt wird, werden wir auch heuer wieder unsere Produktpalette an Gemüse erweitern. Wir hoffen, dass Sie uns trotz der Umbauarbeiten am Domplatz weiterhin die Treue halten und wünschen einen schönen und erholsamen Sommer.

Ihre Familie Karner

Ederding 1, 3130 Herzogenburg | www.landwirtschaft-karner.at

Familie Sigl - Familienbetrieb seit 51 Jahren!

Fischzucht - wir bieten Ihnen:

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

Unser Bier:

Wir brauen seit 19 Jahren Bier in unserer hauseigenen Brauerei. Mittlerweile erzeugen wir jährlich mindestens 16 verschiedene Biersorten, wobei Landbier und dunkles Bier durchgehend verfügbar sind.

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

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



Koglmühle

NATÜRLICH · GENUSS

Rechtzeitig mit den ersten warmen Sonnenstrahlen gibt es wieder tolle Nachrichten für Sie: Zum zweiten Mal haben wir die Auszeichnung für das Goldene Blunz'nkranz erhalten. Wir sind sehr stolz auf diese Ehrung. Weiters wurden wieder viele unserer Produkte mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

Bestellen Sie rechtzeitig für Ihre nächste Grillparty telefonisch unter 0676 / 470 36 06 bzw. 0664 / 104 22 83 oder besuchen Sie uns am Wochenmarkt in St. Pölten am Domplatz. Das Beste vom Schwein, Schmarklerl und Spezialitäten erwarten Sie. Gerne unterstützen wir Sie auch mit Tipps und Tricks rund um die richtige Verarbeitung und Zubereitung unserer Frischfleischwaren.

Das Beste vom Schwein – auch Ab Hof! Donnerstags von 15–18 Uhr.

Auf Ihren Besuch freuen sich Ihre Familien Schalhas und Stetina



Weiterhin können Sie auch Ihren Liebsten und Freunden mit unseren Geschenkgutscheinen ab einem Einkaufswert von € 5 eine kleine Freude bereiten.

koglmuehle-schalhas.at

Biene

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

Rind

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





Roast beef

10 dag € 4,90





Sie finden uns:

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



Eichhornhof

Gemüse mit Herz

Wir produzieren unser Gemüse in Handarbeit und im Einklang mit der Natur. Eine besondere Beachtung schenken wir dabei dem Boden, denn dieser ist unsere wichtigste Ressource, um gesunde Pflanzen zu kultivieren. Und das schmeckt man auch!

Unser Gemüse gibt's jeden Donnerstag am Domplatz. Überzeug dich selbst!

Mehr unter: eichhornhof.at

Feichtinger **bio**



AT-BIO-302

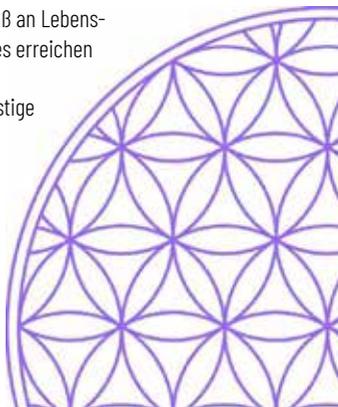
Demeter-Biohof
 Familie Feichtinger
 3452 Hütteldorf

Liebe Kundinnen, liebe Kunden - liebe Menschen!

Wir DANKEN euch von Herzen für eure Treue und eure liebevollen und wertschätzenden Rückmeldungen. Lebensmittel zu euch zu bringen, die ein höchstmögliches Maß an Lebensenergie in sich gespeichert haben, ist eines unserer wichtigsten Ziele. Dies erreichen wir durch liebevolle Wertschätzung und Respekt gegenüber „Mutter Erde“. Lebensmittel, die vor allem unser Immunsystem unterstützen, unsere geistige Wachheit fördern und Balsam für unsere Seele sind, werden hierfür noch mehr an Wichtigkeit gewinnen. Wir verzichten beispielsweise seit dem Vorjahr zu 99 % auch auf im Biolandbau zugelassene Pflanzenschutzmittel. Dies ist ein massiver Lernprozess für uns und für jede einzelne Pflanze, aber es ist eine wundervolle Aufgabe, aus der wir vieles lernen können.

Mit lieben und herzlichen Grüßen,

Familie Viktoria & Herbert Feichtinger samt Mitarbeitern




ERNTEFRISCHER SPARGEL
 AUS DEM TULLNERFELD

Besuchen Sie uns

**Markstand
 Domplatz St. Pölten**

**Ab Hof Verkauf
 3462 Absdorf**

www.detter-fruchthof.at

**Weißspargel
 Grünspargel
 Spargelspitzen**



Heurigen-Schafkäse-Auflauf

Zutaten:

500 g Heurige
 250 g Schafkäse
 4 kleine Spitzpaprika
 80 g getrocknete Tomaten
 4 Frühlingszwiebeln
 8 schwarze Oliven
 50 ml Olivenöl
 Thymian, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen, Paprika und Jungzwiebel in Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben und leicht würzen.

Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden und zum Gemüse geben.

Schafkäse zerbröseln und mit den Oliven über dem Gemüse verteilen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

Heurige gut waschen, mit der Schale in dünne Scheiben schneiden und über den Schafkäse schichten, würzen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln

Bei 180 °C ca. 30 Min. zugedeckt im vorgeheizten Rohr garen.

Ernährungstipps

STUDIENGANG DIÄTOLOGIE

Heurige – besonders feine und zarte Knollen aus der Erde

Wenn wir in Österreich von „Heurigen“ sprechen, dann meinen wir die ersten Frühkartoffeln, die hierzulande ab Anfang Juni geerntet werden. Sie sind etwas Besonderes: wir verbinden mit ihnen die Ernte von Erdbeeren und Spargel sowie die ersten Grillfeiern an lauen Frühsommerabenden. Die Kartoffel – mit ihrer Vielfalt an regionalen Bezeichnungen, wie etwa Erdäpfel, Erdbirne, Grundbirne, Krumpir, Bramburi oder Eachtling – ist aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Hierzulande werden pro Kopf und Jahr rund 50 kg Erdäpfel gegessen, denn sie sind allseits beliebt und wahrlich Alleskönner in der Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert.

Erdäpfel haben allgemein einen hohen Wassergehalt (75–80 %), aber die „Heurigen“ enthalten noch mehr Wasser als späte Sorten. Ihr Stärkeanteil ist hingegen geringer, aber aufgrund seiner Struktur auch schwerer verdaulich. Das kann der Grund sein, warum manche Menschen von Frühkartoffeln Blähungen bekommen. Zudem haben sie eine vergleichsweise dünne Schale, die leicht abgebrüstet werden kann.

Pro 100 g enthalten Erdäpfel rund 2 g Eiweiß, also relativ wenig. Es ist jedoch eines der wertvollsten unter den pflanzlichen Eiweißen, d. h. unser Körper kann das Eiweiß aus den Erdäpfeln sehr gut zu körpereigenem Eiweiß umbauen. In Kombination mit Hühnerei, Topfen, Bohnen oder Rindfleisch wird dieser Effekt verstärkt.

der FH St. Pölten

Erdäpfel enthalten relativ viel Vitamin C – vergleichbar mit manchen Apfelsorten. Erwähnenswert sind außerdem Kalium, Magnesium, einige B-Vitamine und die Ballaststoffe. Vom Geschmack her sind die Heurigen fein, etwas nussig und ihre geringe Größe macht sie zu einer beliebten sowie eleganten Beilage.

Bleibt noch die Frage der Zubereitung. Vom Genuss roher Erdäpfel wird abgeraten! Erst das Kochen verändert die Struktur der Stärke und macht sie verdaulich. Grundsätzlich gilt: Einweichen in Wasser, warmhalten oder unnötig langes Garen führt zu Nährstoffverlusten. Für Heurige empfiehlt sich eine puristische Herangehensweise, denn die wunderbar zarten Frühkartoffeln schmecken von sich aus schon sehr gut. Einfach gedämpft, mit etwas Butter und frischen Kräutern verfeinert – wunderbar! Besonders gut schmecken sie auch mit etwas nativem Olivenöl und ein wenig grobem Salz.

Einkauf und Lagerung

Erdäpfel sollten beim Einkauf fest und trocken sein, keine Triebansätze haben und ebenso keine grünen Verfärbungen. Späte Sorten lassen sich an einem dunklen, kühlen und luftigen Ort gut lagern. Am besten bewahrt man sie in Netz- oder Jutesäcken auf. Anders verhält es sich mit den Frühkartoffeln. Diese verbraucht man möglichst rasch nach dem Kauf, denn sie verderben leicht. Länger als eine Woche sollten sie nicht zu Hause gelagert werden, am besten im Gemüsefach bei ca. 5 °C.



© Martin Ljka Photography

gesundheit ifh///
st. pölten

Die Forschungsarbeit im **Institut für Gesundheitswissenschaften** konzentriert sich überwiegend auf die angewandte Forschung zu fach einschlägigen Themen auf dem Gebiet der Gesundheitsförderung und Prävention, der Therapie und der Qualitätssicherung in den Berufsfeldern der Diätologie, Physiotherapie und Gesundheits- und Krankenpflege.

Ein wesentlicher Schwerpunkt der Institutsarbeit ist die Erarbeitung von Informationen und Projekten zur Gesundheitsförderung für die St. Pöltnerinnen und St. Pöltner zu den Themen **Bewegen – Genießen – Entspannen:**

Mehr Gemüse und Obst auf unseren täglichen Speisezetteln zu bringen ist ein erklärtes Ziel der Institutsarbeit.

Ofenerdäpfel mit Kräuterrahm & geröstetem Speck

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. große Erdäpfel
2 Becher Sauerrahm
2 EL Kräuter, geschnitten
Salz, Pfeffer, Knoblauch, ca. 15 dag Frühstücksspeck

Zubereitung

Erdäpfel gut waschen, in Alufolie einwickeln, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr backen (sehr große Erdäpfel können auch kurz vorgekocht werden).
Backrohrtemperatur: 220 °C, Backdauer: 40–60 Minuten je nach Größe der Erdäpfel.
Oberseite der Erdäpfel länglich einschneiden, salzen, Kräuterrahmsauce in den Einschnitt füllen und mit geröstetem Speck bestreuen.



Erdäpfelpuffer

Zutaten für 4 Personen:

750 g Erdäpfel (Tipp: alte Vorräte verbrauchen)
2 Eier, 2 EL Mehl
Salz, Butterschmalz oder Öl

Zubereitung

Erdäpfel schälen und raspeln, Eier und Mehl zugeben und verrühren, bis ein gebundener Teig entsteht, salzen. Öl erhitzen, den Teig esslöffelweise hineingeben und mit dem Löffel zu dünnen Plätzchen verstreichen. Die Puffer auf beiden Seiten bei niedriger Hitze knusprig backen und im Backrohr heiß halten. Mit Apfelmus oder Kräuterrahm servieren.



Rezept von Simone Kaiblinger

Erdbeertorte



© Simone Kaiblinger

Zutaten und Zubereitung Teig:

5 Eier, 170 g Zucker, 80 g weiche Butter, 160 g Mehl, 8 g Backpulver, 40 g Joghurt
 Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen, Dotter, Zucker und Butter schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Joghurt einrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben. In die Form füllen und bei Heißluft und 170 °C ca. 25 Min. backen.

Zutaten und Zubereitung Topfencreme:

8 Blatt Gelatine, 250 g Schlagobers, 250 g Topfen, 80 g Staubzucker, 250 g Joghurt, 500 g Erdbeeren
 300 g Erdbeeren pürieren und mit Topfen, Staubzucker und Joghurt verrühren; Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann nach Packungsanleitung zubereiten und in die Topfencreme einrühren; geschlagenen Obers unter die Creme heben. Ausgekühlte Torte auseinanderschneiden, mit Creme füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit restlichen Erdbeeren verzieren.

Unsere Erdbeeren mit allen Sinnen genießen!
 Frische, fruchtige Erdbeeren von Mai bis Juli.

Besuchen Sie uns

am Selbstpflückerfeld mit Verkaufsstand
 Kremsberg/ St. Pölten

Montag - Samstag 08:00 - 19:00 Uhr
 Sonntag & Feiertag 09:00 - 19:00 Uhr

am Wochenmarkt
 Domplatz/ St. Pölten

Donnerstag & Samstag vormittags



KÜRBISKERNÖL
 aus eigenem Anbau

Fam. Matthias Kaiblinger | Hofstraße 17 | 3123 Zagging
 Tel.: 0650/3659402 | www.kaiblinger-erdbeeren.at

Regional, frisch, vielfältig!

Putenfleisch und Gemüse von Familie Burger

Sie mögen es regional und frisch, dann greifen sie zu, denn die Gemüsesaison hat jetzt begonnen.

Verschiedene Blattsalate, Kohlrabi, Karfiol, Kräuter und vieles mehr, was das Herz begehrt.

Wir garantieren gutes, erntefrisches Gemüse und punkten mit Frische durch kurze Transportwege.

Auch ein großes Angebot an frischem Putenfleisch können Sie jeden **Donnerstag und Samstag** bei uns am Marktstand kaufen.



Wir freuen uns Sie auf unserem Marktstand begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Burger



Familie Burger, 3123 Untermerking, Wiesenweg 1

Tel.: 02782/840 44

LAND
WIRTSCHAFT
BURGER



Am Waldrand 12
3386 Hafnerbach

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

Wir backen Ihre Muttertagstorte für ein feines Frühstück oder eine individuell gestaltete Geburtstagstorte.

Sie haben eigene Geschmacks- oder Designvorstellungen? Bringen Sie Ihre Ideen mit zu einem persönlichen Gespräch und wir finden gemeinsam Ihre Traumtorte. Für den ersten Vorgeschmack können Sie auf unserer Website vorbeischaun:

www.konditorei-kernstock.at
oder am Markt am Domplatz
in St. Pölten (Do und Sa) sowie
jeden Freitag am Josefs-Markt
gustieren kommen.



Genug gestöbert? Gleich einen Termin unter 0650 64 67 064 vereinbaren!

WAS WÄRE EIN MARKTBESUCH OHNE HIRSCHLEBERKÄSESEMMELE?

Für echte Genießer gibt's unseren Leberkäsepass mit dem wir Sie auf jede elfte Semmel einladen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



WWW.BRUNNHOF.COM



BESTES WILD GIBT ES NUR AM ROSSMARKT!



SCHMANKERL vom freilebenden Wild, Würste oder die Proviantglas'ln? Die beste Qualität von Parzer & Reibenwein gibt es am Markt in St. Pölten! Und wenn gerade nicht Markttag ist? **Holen Sie sich unsere Gustostückerln am Rossmarkt 9 oder in unserem Schmankerl-Automaten in der Kremsergasse 41!**

WWW.PARZER-REIBENWEIN.COM

PARZER & REIBENWEIN



Anna Ruziczka

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

Uhudler und Schilcher

&
Kernöl und Weine
aus der Südsteiermark
&
Edelbrände und Liköre aus Tirol
&
Himbeersturm ab ca. Juni

ins
Besondere

Innenstadt St. Pölten

APRIL
BIS
JUNI
Stadt
Frühling
St. Pölten
drinnen &
draußen
st-poelten.at

Marketing St. Pölten GmbH – ein Unternehmen der Stadt und der Plattform St. Pölten | Graf. Design: Schreier/Reich Werbeagentur | Foto: © Jany Wagner

© ins.Besondere Innenstadt St. Pölten – eine Initiative von:

st.pölsen

stp Plattform



Generalsponsor:



Sponsoren:





Am Weg zu einem schönen, praktischen und funktionellen Domplatz-Markt

Wir befinden uns derzeit in der Endphase zu einem schönen und funktionellen Domplatz und damit zu einer praktischen Verkaufsfläche für unsere wunderbaren regionalen und saisonalen Marktprodukte.

Darauf freuen wir uns!

Wie Sie aus dem Bauphasenplan auf den nächsten zwei Seiten ersehen können, wird die Neugestaltung des Platzes in 8 Phasen durchgeführt, wobei die blau markierten Phasen 1–5 im heurigen Jahr und die grünen Phasen 1–3 im Jahr 2023 in Angriff genommen werden. Derzeit befinden wir uns in Bauphase 2.

Diese Arbeiten erfordern natürlich eine mehrmalige Umstellung unserer Verkaufsstände. Wir werden Sie bei jeder Änderung bestmöglich vor und nach der Umstellung direkt vor Ort über die Änderungen und den neuen Standort der einzelnen BeschickerInnen informieren. Auch über mangelnde Parkplätze brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, im Umkreis von wenigen Gehminuten ist der Domplatz von mehreren Parkhäusern leicht erreichbar (siehe Parkhausplan auf den Seiten 20–21).

Bauphasenplan Domplatz-Umgestaltung

Brunnenhof

19.4.-22.6.

2 - 1.380 m²

ab ca. 9/2022

5 - 600 m²

ab ca. 6/2022

3 - 740 m²

7.3.-4.6.

1 - 670 m²

Sparkassen-
Platz

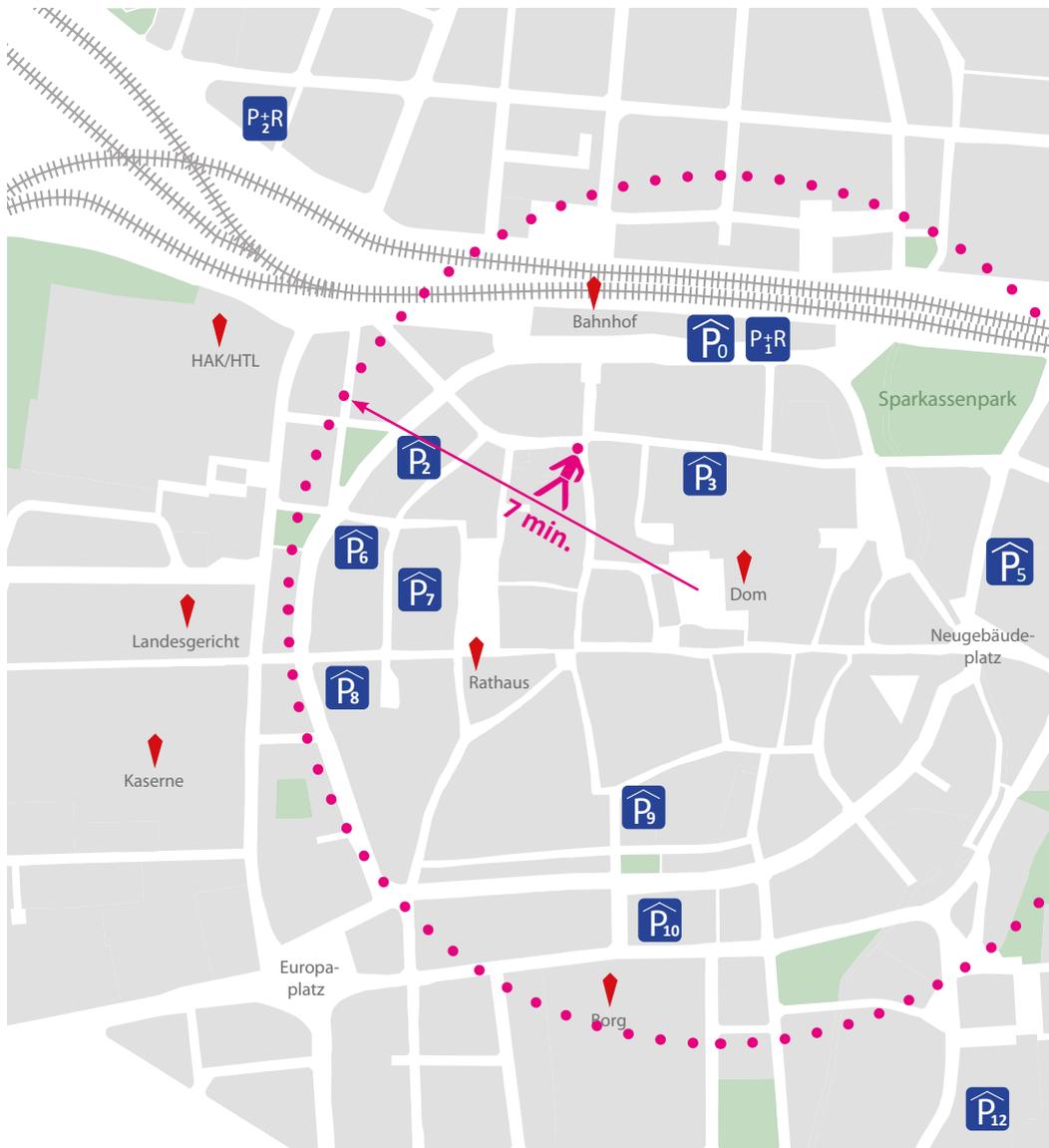
Domgasse



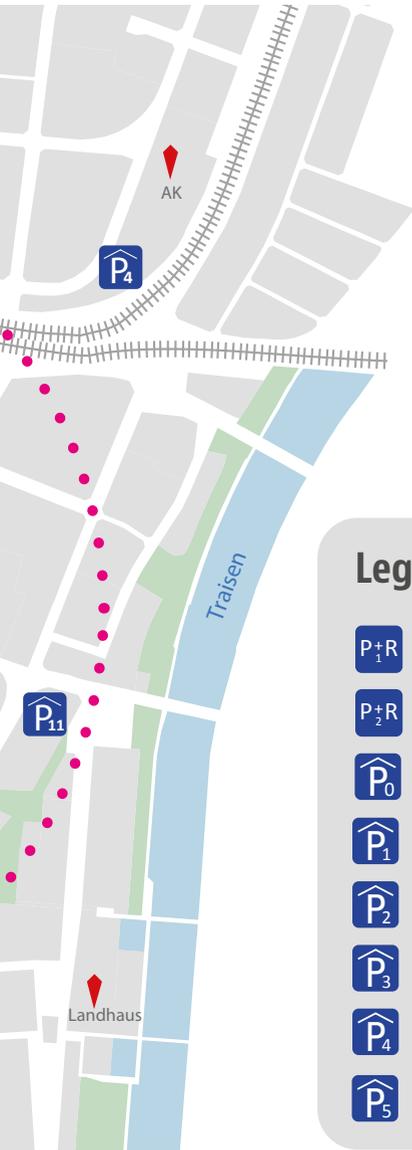
Wiener Straße

Herrenplatz

Parkhäuser rund um



den Domplatz



Legende:

- | | | | |
|------------------|------------------------------|-----------------|------------------------|
| P ₁ R | P&R Bahnhof | P ₆ | Leiner Garage |
| P ₂ R | Goldeggerstraße | P ₇ | Rathausplatzgarage |
| P ₀ | Cityparken Bahnhof | P ₈ | Tiefgarage Heißstraße |
| P ₁ | Car Park Dirlt | P ₉ | Metropol-Garage |
| P ₂ | APCOA Garage | P ₁₀ | Neue Forum Garage |
| P ₃ | Frühwaldgarage | P ₁₁ | Tor z. Landhaus Garage |
| P ₄ | BOE Garage | P ₁₂ | Landhaus Garage |
| P ₅ | Garage am
Neugebäudeplatz | | |

**Schabberger's
Bauernladen**

ALLES FÜR LECKERES GRILLEN BEI SCHABERGER'S BAUERNLADEN

Putenspieße € 3,10 / 200g
Putenkoteletts fertig gewürzt € 15,90 / kg

4 Putengrillwürstel (ca. 300g) € 12,90 / kg
3 Putenkäsekrainer (ca. 300g) € 12,90 / kg
2 Putenbratwurst (ca. 300g) € 11,90 / kg

Putenfleischlaibchen fertig gewürzt € 1,90 / Stk

Erich Schabberger
Schabberger's Bauernladen

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



Ich möchte Euch allen von nah und fern meinen neuen handgemachten Zirbenstand vorstellen!

Wohlduftende Zirbenprodukte wie Zirbenpolster, Zirbenöl, Zirbenraumparfum und Zirbenbrotdosen verzaubern Ihren Wohnbereich in eine wahre „Natur-Oase“.

Jetzt neu – auch Lavendel-Produkte!

Und ab jetzt gibt es das neue Zirbeli-Zirbenbett! Besuchen Sie meinen neuen Stand und informieren Sie sich!

Auf Ihr Kommen freut sich Ihr
**Zirbenfachmann
Karl Hörmann „Zirbeli“**

Zirbeli.
... Tief Durchatmen
und Wohlfühlen!

Zirben-
kissen

Zirbenholz
Betten

0664 145 41 51 • www.zirbeli.at



SOMMERZEIT IST BIERZEIT!

PROBIEREN SIE DOCH MAL UNSER 10 LITER PARTYFASS
BEI IHREM NÄCHSTEN GRILLABEND.

SELBSTGEZAPFTES BIER GANZ OHNE ZUSÄTZLICHE
KÜHLUNG UND ZAPFANLAGE

...und wenn Sie es mal nicht auf den Markt schaffen...
Öffnungszeiten der Brauerei:
Dienstag & Freitag 14h-19h

Graf Geroldstraße 43 / 3392 Gerolding
www.geroldinger-brauhaus.at

***** Frische, Auswahl & Qualität *****

**WALDVIERTLER
FISCHE &
RÄUCHERFISCH
SPEZIALITÄTEN**

**honig
ACHS**
honiglachs.at

Forellen
Karpfen
Saibling
Lachsforellen
Lachs

FOLGE UNS
@honiglachs

HOCH-GEMIDEE GmbH | 3244 Ruprechtshofen | 0680 / 333 21 77
DO & SA – Markt am Domplatz, St. Pölten



*Auf die
Griller, fertig,
los!*

Unsere Salate sind die
perfekten Begleiter für
den Grillgenuss mit
Freunden & Familie.

Hell's

www.hells-salate.at



Gemüsebau Wechtl

Waagenplatz 4, 3133 Traismauer

Unser Familienbetrieb produziert auf den eigenen Feldern die verschiedensten Gemüsesorten und verkauft die frisch geernteten Produkte am Markt in St. Pölten.

Verschiedenste Gemüsesorten wie Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Paprika, Pfefferoni, verschiedenste Kräuter, Gurken, Melanzani, Zucchini, Pastinaken, Kürbisse und noch vieles mehr.

Unsere Söhne und wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Marktstand!



GUTES VOM BAUERNHOF

Unsere auf Stroh gehaltenen Schweine liefern die Qualität, die wir brauchen, um für Sie hauseigene Fleischprodukte wie z. B. Frisch- und Surfleisch, Geselchtes, Hauswürste, Blunzen, usw. herstellen zu können.

KÖSTLICHES FÜR FESTTAGE

Schnitzel, Surschnitzel, Schopfbraten, Karree, Geselchtes, Schinken, Würste, Bratwürste, Blutwurst; Weine aus eigener Produktion

SIE FINDEN UNS GANZ- JÄHRIG AUF DEN MÄRKTEN:

Pater Paulus Platz: Fr 7:00 – 12:00 Uhr
Domplatz: Sa 7:00 – 12:30 Uhr



PREISS GÜNTER

Hollenburger Straße 3, 3508 Krustetten
Tel. 0664/73191101



Anja Kostler

Ich bin: Mein Name ist Anja Kostler, ich bin 39 Jahre alt und wohne und produziere in Traismauer. Ich verkaufe immer samstags am Markt am Herrenplatz meine bodenständigen Spezialitäten wie hausgemachte Brote, Mehlspeisen sowie vegane und glutenfreie Köstlichkeiten. Zusätzlich kann man meine Produkte immer freitags bei mir zuhause abholen.

Ausbildung und Beruf: Nach der Mittelschule habe ich die HBLA für Landwirtschaft und Ernährung in Sitzenberg absolviert, wo ich 2001 maturierte. Zu Beginn meiner Berufslaufbahn war ich viele Jahre im Verkauf und im Büro; dann habe ich mich aber umorientiert, einen Lehrgang zur Ernährungsberaterin abgeschlossen und die Befähigungsprüfung für's Gastgewerbe abgelegt.

Am Markt bin ich: Auf den Markt fahre ich seit 2016. Animiert dazu hat mich eine Beschickerin, die hier schon viele Jahre am Wochenmarkt in St. Pölten verkauft.

Darum fahre ich gerne zum Markt: Wenn ich am Samstag am Markt bin ist es für mich keine Arbeit sondern ein Treffen mit Freunden. Die Arbeit in meiner Betriebsküche und der Verkauf am Markt machen mir und meiner Familie viel Freude!

Meine Freizeit: Meine Freizeit verbringe ich am liebsten in der Natur beim Wandern, Spaziergehen oder Radfahren. Außerdem liebe ich es, neue Rezepte zu kreieren und lese sehr gerne Kochbücher und Zeitschriften.

Meine Familie: Zu meiner Familie gehört mein Mann Franz und unser Sohn Matteo (10 Jahre).

Mein Lieblingsmotto: „Einzigartig ist viel besser als perfekt“

Darüber kann ich lachen: Ich lache sehr gerne mit Familie und Freunden zusammen, auch gerne über mich selbst.



Anna Reiter

Ich bin: Ich heiße Anna Reiter, bin 71 Jahr alt und wohne in Tiefenfucha bei Krems. Ich bin Landwirtin, mittlerweile aber natürlich schon in Pension. Unseren Betrieb führen mein Mann und ich seit 51 Jahren.

Am Markt bin ich seit: Ich fahre seit dem Herbst 1991 jeden Freitag zum Josefsmarkt am Pater-Paulus-Platz und samstags verkaufe ich meine Produkte am Wochenmarkt am Domplatz. Ich backe sehr gerne. Daher gibt es bei mir meine beliebten Germteigstriezel, Buchteln und meinen Dinkel-Apfelstrudel. Außerdem biete ich im Sommer frisches Obst und Gemüse an.

Darum fahre ich gerne zum Markt: Ich genieße das einzigartige Flair auf den Märkten und natürlich plaudere ich gerne mit meinen lieben Kundinnen und Kunden.

Familienstand: Ich bin verheiratet und habe vier erwachsene Kinder im Alter von 50, 48, 45 und 39 Jahren.

Meine Freizeit verbringe ich: Meine Freizeit verbringe ich mit Lesen und beim Wandern mit meinen Enkelkindern.

Mein erlernter Beruf ist Verkäuferin, welchen ich in der ehemaligen Konditorei Amler in der Brunnngasse in St. Pölten erlernt habe.

Meine Lieblingsmusik: reicht von Klassik über Schlager bis zur Volksmusik.

Darüber kann ich lachen: über guten Humor.

Das ärgert mich: egoistisches Verhalten und unangebrachte Wortmeldungen.

Wenn Sie 3 Wünsche frei hätten: Gesundheit ist natürlich immer ein wichtiger Wunsch; in Zeiten wie diesen wünsche ich mir aber natürlich endlich das Ende von Corona und auch dass der Krieg schnellstens wieder beendet wird.

Geflügelhof Diglas

Große Zeile 16–18
3483 Feuersbrunn
www.gefluegel-diglas.at



Junghennen

Braun, Schwarz Harco,
Weiß, Sussex, Marans,
Königsberger, Tricolore,
Blau & Braun Sperber,
Grünleger

Spezialgeflügel

Mast- und Wildmastküken
Puten, Pekingenten,
Mulardenten,
Gänse



Jeden Donnerstag von 8–11 Uhr am Domplatz in St. Pölten

Für Junghennen keine Vorbestellung erforderlich!

Bestellungen Spezialgeflügel: 02738 / 2372 oder www.gefluegel-diglas.at



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

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

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

Ihre Familie



Donnerstag, Freitag und Samstag vormittags - St. Pöltner Märkte
Freitag ganztags und Samstag vormittags - Hofladen Ober-Grafendorf
Täglich geöffnet - Dirndltal Speis Ober-Grafendorf

Gutes vom Bauernhof



Familie Gatterer
Marktgasse 25
3200 Ober-Grafendorf
☎02747/2448 • www.gatterer-abhof.at



Unsere Säfte und Liköre haben wieder einige Medaillen bei der Ab-Hof Messe Wieselburg gewonnen und stehen zur Verkostung bereit! Außerdem bieten wir frische Äpfel und Birnen aus NÖ – und unser selbstgemachter Amaretto ist wieder erhältlich!



Wein- & Obsthof
Kaiser

Untere Ortsstraße 1, 3484 Jettsdorf
Tel/Fax.: 02738/3395, 3396
office@obsthof-kaiser.at
www.obsthof-kaiser.at



Heurigen
am
Markt

Schmankerl fürs Picknick
Joe Kranawetter©





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!

Für jeden Geschmack haben wir etwas dabei! Semmeln, Gebäck, Brot sowie verführerische Mehlspeisen vom Konditormeister – Ihr Bäcker macht's und bringt's persönlich!

➤ **Besuchen Sie uns in Hürm**

Mit dem Start der Eis-Saison, öffnen wir auch unseren lauschigen Innenhof der Bäckerei!

Genießen Sie herrliches hausgemachtes Konditor-Eis. Ob Bananensplit, Fruchtbecher oder Heiße Liebe - für jeden was dabei!

➤ **Unsere beliebten Schmankerl haben immer Saison:**

verschiedene Baguettes & Ciabattas
Grammelstangerl
Burgamasta – Plunderteigstriezel
... und unsere herrlichen Schaumrollen!



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



Echtes Handwerk.
Echter Genuss.

Franz OBRUCA KG
Bäckerei – Konditorei – Cafe

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

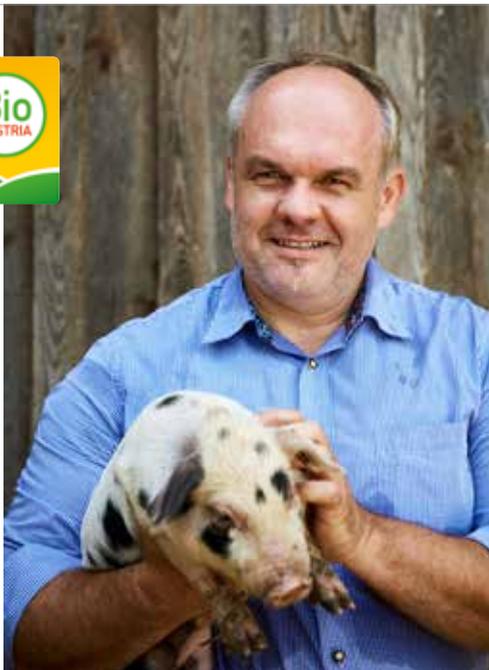
... besuchen Sie uns am Domplatz, Donnerstag & Samstag!



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



BIO ARONIAHOF GUGERELL

**JEDEN DONNERSTAG UND SAMSTAG
AM DOMPLATZ IN SANKT PÖLTEN**

Nicole Zagler

Mein Mann und ich betreiben eine kleine Imkerei, deren Produkte ich am Wochenmarkt in St. Pölten regelmäßig anbiete.

Honig | Kerzen | Seifen | Getränke

Ich würde mich freuen Sie bei meinem Stand begrüßen zu dürfen!

Ihre Nicole Zagler

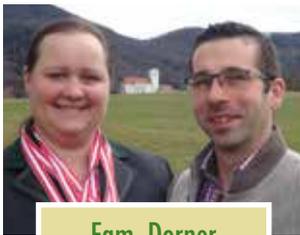
0660 2189224, 3204 Kirchberg, Hardegstr. 35

Auszeichnungen & Prämierungen für unsere Marktbeschicker



Sooo viele ausgezeichnete Produkte! Auch 2022 sorgten zahlreiche Marktbeschicker wieder dafür, dass unsere Märkte ihrem Logo „Treffpunkt für Feinschmecker“ gerecht werden. Unseren an und für sich schon wunderbaren Produkten am Markt wurden im Vorfeld der „Ab Hof 2022“ in Wieselburg

zahlreiche, von einer hochrangigen Jury ermittelte Prämierungen in Gold, Silber und Bronze, verliehen. Die Familie Schalhas holte zusätzlich noch den Gesamtsieg in der Kategorie „Das goldene Blunz'nkranz!“. Wir gratulieren ganz herzlich!



Fam. Dorner



Fam. Feichtinger



Fam. Gugerell



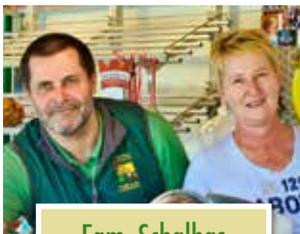
Fam. Kaiser



Fam. König



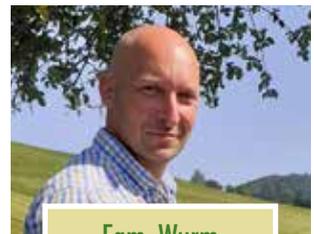
Fam. Maierhofer



Fam. Schalhas



Fam. Sigl



Fam. Wurm



15 x SILBER

Familie Schalhas
 Bauchspeck geräuchert
 Leberstreichwurst
 Schinken gekocht
 Schinkenspeck

Familie Maierhofer
 Apfelessig
 Apfel-Karottensaft
 Pfirsichnektar

Familie Kaiser
 Erdbeerchen
 Kaiseretto

Familie König
 Apfel-Quittensaft
 Bio-Apfelsaft naturtrüb

Familie Sigl
 Forelle geräuchert, filetiert
 Forellenfilet geräuchert,
 filetiert + pikant

Familie Gugerell
 Bio-Aroniasirup

Familie Wurm
 Blüten- mit Waldhonig

12 x GOLD

Familie Maierhofer
 Apfel-Aroniasaft
 Apfelsider
 Apfel-Rote-Rübensaft
 Apfelwein
 Birnennektar

Familie Dorner
 Mohnstrudel
 Nussstrudel

Familie Feichtinger
 Bio-Kürbiskernöl

Familie Kaiser
 Traubensaft weiß

Familie König
 Bio Traubensaft

Familie Schalhas
 Wildererwürstel

Familie Sigl
 Forellenfilet geräuchert,
 filetiert + Kräuter

7 x BRONZE

Familie Dorner
 Bauernbrot
 Kletzenbrot
 Striezl

Familie Maierhofer
 Apfelsaft naturtrüb
 Birnen-Holundersaft

Familie König
 Bio Marillennektar

Familie Schalhas
 Karreespeck



VORSCHAU VERANSTALTUNGEN AM MARKT 2022

Werte Kundinnen und Kunden!

Wegen der noch etwas unsicheren Platzmöglichkeiten können wir derzeit leider keine Vorausplanungen von Veranstaltungen machen. Wir wollen jedoch, sobald sich eine Möglichkeit ergibt, wieder gemütliche Grill- und Musiktage veranstalten und werden Sie zu diesen kurzfristig einladen.

Diese Termine sind aber bereits fixiert:

Samstag 3. September

NATUR IM GARTEN

Die Blühwiesen Tour mit Biogärtner Karl Ploberger macht auch 2022 wieder einen Stopp auf unserem Markt am Domplatz.

Freitag 7. Oktober, 9:00 – 11:00 Uhr

TRADITIONELLES ERNTEDANKFEST

am Pater-Paulus-Platz vor der Josefskirche

Segnung der saisonalen Früchte,
Verlosung von Warenkörben

Samstag 8. Oktober, 9:30 – 11:30 Uhr

TRADITIONELLES ERNTEDANKFEST

am Domplatz

Segnung der saisonalen Früchte,
Verlosung von Warenkörben

Unsere nächste Marktzeitung erscheint
im Dezember 2022!



Hurra, Staatsmeister

Und wieder hat unser St. Pöltner Kaffeeröster **Felix Teiretzbacher** zugeschlagen und bei der österreichischen Röstmeisterschaft, organisiert von SCA-Austria (Specialty Coffee Association), den Staatsmeistertitel geholt.

„Es ist eine Bestätigung, dass ich meine Arbeit gut mache“, meint der Kaffeeröster stolz. Und dass er seine Arbeit gut macht, das können auch die vielen Stammkunden am St. Pöltner Wochenmarkt bestätigen. Sie schwören auf den wundervollen Charakter der Felix-Röstungen und können sich einen Samstag-Morgen ohne Felix-Kaffee nicht mehr vorstellen.

Wir gratulieren dem doppelten Staatsmeister ganz herzlich!

Wir stellen vor:

Lukas Rosskogler

Seit kurzem verstärkt ein junger Kollege unser Team der Marktverwaltung und Lebensmittelkontrolle. Wir freuen uns über seine tatkräftige Unterstützung und wünschen ihm viel Freude in seinem Berufsleben.



Geburtstage über Geburtstage

Wir gratulieren unseren Beschickerinnen und Beschickern, die im 1. Halbjahr 2022 Ihren „Runden“ feiern, ganz herzlich!



**Sylvia
Zöchinger**
(60)



**Erich
Schabberger**
(60)



**Heidemarie
Neugeborn**
(40)



**Petra
Zach**
(40)

Impressum

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

st. pölten

ins
Besondere

Innenstadt St. Pölten

SPARKASSE 

Niederösterreich Mitte West

