

Treffpunkt Markt

MarktbeschickerInnen und Marktamt wünschen frohe Festtage!

- Speiseöle – eine köstliche Vielfalt
- Wintergemüse – Vitamine in der kalten Jahreszeit



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Rezept	6
Ernährungstipps	8-9
Unsere Marktbesucher/innen	14-15
Wussten Sie, dass ...	19
Auszeichnungen/Prämierungen	23
Rückblick	24-25
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 und Marktbesucher!

Besonders rund um die Erntezeit denken viele Menschen über die Regionalität von Lebensmitteln nach. Man will regional einkaufen – für den Klimaschutz, gegen lange Transportwege, für die Stärkung der Region, für die Nachhaltigkeit. Und das ist gut so. Ein Lebensmittel, das nicht tausende Kilometer rund um den Globus transportiert worden ist, sondern unmittelbar vom Landwirt ums Eck' kommt, schmeckt einfach besser. Und da wären wir schon beim Thema. Schauen Sie im Handel bei der Bezeichnung „regional“ genauer hin. Es gibt keine rechtliche Definition des Begriffes und so wird er entfernungsmäßig oft recht großzügig ausgelegt. Ein logisches Kriterium wäre aber, dass das Produkt in derselben Region verarbeitet und auch konsumiert wird. Wer also auf Nummer sicher gehen will, sollte seinen Einkauf direkt bei den Erzeugern erledigen. Und wo ginge das einfacher, als auf den St. Pöltner Märkten? Hier bekommt man nicht nur gute Qualität, Frische und Geschmack, sondern man stärkt auch die lokalen Produzenten und tut gleichzeitig etwas für den Klimaschutz.

In diesem Sinne lade ich Sie ein, besonders auch jetzt in der Weihnachtszeit die regionalen Lebensmittel von unseren Märkten zu genießen!

Eine besinnliche Adventzeit und ein wunderschönes Weihnachtsfest wünscht Ihnen

Gabriele Bertl
Marktamtseiterin





Native Öle

Diese Öle werden bei der Herstellung nicht erhitzt sondern nur kaltgepresst. Die positiven Inhaltsstoffe und geschmacklichen Komponenten bleiben erhalten. Durch die ungesättigten Fettsäuren sind diese Öle jedoch nicht sehr lange haltbar. Sie eignen sich bestens zur Verfeinerung von fertigen Speisen.

Raffinierte Öle

Bei diesen Ölen wird während der Herstellung das Pressgut erhitzt und Lösungsmittel zugefügt, um eine größere Ausbeute zu erzielen. Zum Schluss wird das Öl raffiniert, das heißt gereinigt. Durch diese Temperaturbehandlung werden die nicht hitzebeständigen ungesättigten Fettsäuren und Vitamine zerstört. Andererseits wird dadurch der Rauchpunkt erhöht und die Haltbarkeit der Öle verlängert.

Speiseöle

Eine köstliche Vielfalt

Verwenden Sie für jede Speisenzubereitung dasselbe Öl? Das wäre langweilig. In Österreich werden viele unterschiedliche Öle hergestellt, die der jeweiligen Speise das gewisse Etwas verleihen und so Abwechslung in die Küche bringen. Hier ein kleiner Auszug aus der Vielfalt:

KÜRBISKERNÖL

Da haben wir das sehr beliebte Kürbiskernöl, welches aus den gerösteten Kernen des Ölkürbisses gewonnen wird. Durch seine unverwechselbare dunkelgrüne Farbe und seinen kräftigen Geschmack ist es sehr beliebt zum Verfeinern von Suppen, Salaten und Desserts.

OLIVENÖL

Olivenöl ist ein sehr wandelbares Öl aus dem Mittelmeerraum. Durch die unterschiedlichen Olivensorten und Erntezeitpunkte ergeben sich geschmacklich und farblich sehr unterschiedliche Öle.

SONNENBLUMENÖL

Sonnenblumenöl ist das vielseitigste Öl und wird aus den Kernen der Sonnenblume gewonnen. Als raffiniertes Öl ist es hervorragend zum Braten geeignet, das native Sonnenblumenöl hat einen intensiveren Geschmack und eignet sich sehr gut zum Verfeinern von Salaten.

HANFÖL

Ein noch nicht so bekanntes Öl ist das Hanföl, welches aus den Samen der Nutzhempflanze gewonnen wird und mit seinem nussigen Geschmack und seinen gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen punktet.

LEINÖL

Das Leinöl stammt aus den bekannten Leinsamen und hat in den letzten Jahren einen wahren Aufschwung in der Kulinarik erlebt. Durch seine ausgewogene Fettsäurezusammensetzung zwischen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren gilt es als sehr wertvolles Öl.

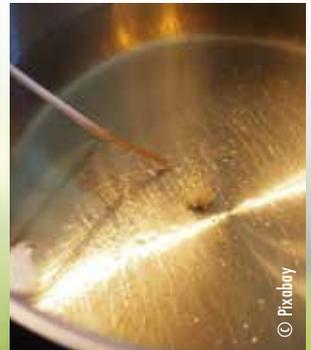
WALNUSSÖL

Kaltgepresstes Walnussöl mit seiner blassgrün-gelblichen Farbe zeichnet sich durch einen intensiven nussigen Geschmack aus. Wegen seines niedrigen Rauchpunktes ist es nicht zum Backen und Frittieren geeignet sondern sollte eher Salate, Suppen, Käse oder Süßspeisen verfeinern.

Tun Sie sich etwas Gutes und verwenden Sie für die Zubereitung der Salate oder ganz allgemein in der Küche hochwertige pflanzliche Öle. Damit die Qualität möglichst lange erhalten bleibt, lagert man diese Öle vor Licht und Wärme geschützt und nach Anbruch der Flasche möglichst im Kühlschrank.

Fett ist ein wichtiger Nährstoff in einer ausgewogenen Ernährung. Es ist der Energielieferant Nr. 1 und sorgt für eine Aufnahme der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K. Zudem ist Fett ein wichtiger Energiespeicher, schützt Organe und wirkt als Wärmeisolator. Fette liefern aber auch mehr als doppelt so viele Kalorien wie vergleichsweise Eiweiß und Kohlenhydrate, daher sollten Sie diese sparsam konsumieren.

Unsere Marktbeschicker bieten Ihnen eine Vielzahl an unterschiedlichen Ölsorten an und verwöhnen Sie damit mit wunderbaren Geschmackseindrücken. Kosten Sie sich durch die Vielfalt am Markt und probieren Sie zum Beispiel Oliven-, Kürbiskern-, Sonnenblumen-, Lein-, Hanf-, Walnuss- oder auch Chiliöl.



© Pixabay

Auf den Rauchpunkt kommt es an!

Wenn das Öl beim Erhitzen in der Pfanne zu Rauchen beginnt, ist der sogenannte Rauchpunkt erreicht. Das ist jene Temperatur, bei der Wasser oder freie Fettsäuren verdampfen und als Rauch sichtbar werden. Bis zu diesem Punkt sollte jedoch aus gesundheitlichen Gründen keines der Öle erhitzt werden.

Raffinierte Speiseöle sind hitzestabiler und eignen sich besonders gut zum Frittieren und Anbraten.

Öle mit niedrigem Rauchpunkt wie kaltgepresste Öle sollen nicht hoch erhitzt werden. Sie sind geschmackvoller und eignen sich besonders zum Marinieren und Verfeinern.

Marmorgugelhupf

Zutaten:

4 Eier, 250 g Mehl, 280 g Zucker,
1/2 Pkg. Backpulver, 1 Pkg. Vanillezucker,
1/2 Zitrone (Saft), 30 g Kakao, 1/8 l Wasser,
1/8 l Öl (Sorte nach Geschmack)

Zubereitung

Zucker, Eidotter und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren, das mit dem Backpulver vermischte Mehl einrieseln lassen, danach Zitronensaft, Wasser und Öl beifügen. Die 4 Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Den Teig bis auf einen kleinen Rest in eine befettete und mit Mehl gestaubte Gugelhupfform füllen. Den Kakao in den restlichen Teig einrühren und mittig in den weißen Teig einfließen lassen. Bei 180 °C Umluft ca. 50 Min. backen.



© Pixabay

Essig Öl Sirup G

Familie Gram

Willersdorf 7
3200 Ober-Grafendorf
Tel.: 0650/42 52 090
www.gramhof.at

Essig Öl Sirup G

Gugerell

BIO ARONIAHOF-GUGERELL

WIR STELLEN FÜR WEIHNACHTEN GERNE INDIVIDUELLE ARONIA-GESCHENKKARTONS ZUSAMMEN!

JEDEN DONNERSTAG UND SAMSTAG
AM DOMPLATZ IN SANKT PÖLTEN

Feichtinger

Demeter-Biohof Familie Feichtinger
 Altenberggasse 1, 3452 Hütteldorf
 feichtinger.bio | familie@feichtinger.bio
 0699 11 44 37 92 Herbert
 0699 18 34 21 76 Viktoria



Bio-Saisongemüse, Bio-Zuchtpilze, Bio-Weine und Traubensäfte Bio-Fleisch vom Angus x Piemonteser Rind

Rechtzeitig zu den Feiertagen gibt es wieder unser besonders feines Rindfleisch vom Bio-Angus gekreuzt mit Piemonteser Rind. Eine spezielle Reifemethode über die Dauer von 3-5 Wochen erhöht die Zartheit der Fleischteile zusätzlich. Viele positive Rückmeldungen unserer Kunden bestätigen dies. Vorbestellungen nehmen wir gerne jederzeit telefonisch, per E-Mail und direkt an unserem Marktstand, samstags am Domplatz, entgegen.

Alles Liebe und eine besinnliche Weihnachtszeit wünschen Euch

Viktoria & Herbert, Raphael und Georg

Sauerkraut als ‚Powerkraut‘

Frisches Sauerkraut liefert
 unserem Körper viele
 Vitamine und Nährstoffe und
 gilt daher als
 heimisches Superfood.

Hell's

www.hells-salate.at





© Theresa Brummer

Kraut-Karotten-Gemüse mit Ei

Zutaten (ca. 1 Portion):

150 g Weißkraut
 150 g Karotten
 3 EL Porree geschnitten
 1 Ei
 Olivenöl zum Anbraten
 1 TL Sojasauce
 Kümmel, Salz, Pfeffer
 Sesam

Zubereitung:

Gemüse gründlich waschen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 2 EL Porree darin kurz anrösten. Kraut, Karotten sowie die Sojasauce hinzufügen und unter ständigem Rühren anbraten. Restliche Gewürze begeben und abschmecken. In der Pfanne eine kleine Mulde formen und ein Ei hinzufügen. Bei guter Hitze das Spiegelei braten und am Schluss salzen. Mit den restlichen Porree-Ringen und Sesam dekorieren.

Ernährungstipps

STUDIENGANG DIÄTOLOGIE

Wintergemüse

Zum Wintergemüse zählen Sorten, die in der kalten Jahreszeit geerntet werden sowie solche, die besonders lagerfähig sind und somit den ganzen Winter verzehrt werden können. Wichtige Vertreter von Wintergemüse sind Sorten, die der Gattung der Kreuzblütler angehören. Dazu zählen vor allem Kohlsorten wie Kohlsprossen oder Kraut. Aber auch Porree ist als klassisches Wintergemüse bekannt. Alle genannten Gemüsesorten sind reich an sekundären Pflanzenstoffen, welche eine gesundheitsfördernde Wirkung haben. Denn sie sollen das Risiko reduzieren, an Krebs zu erkranken sowie den Cholesterinspiegel und den Blutdruck senken. Weiters gibt es Hinweise, dass sie das Immunsystem stärken, Entzündungen hemmen und antibakteriell wirken.

Kohlsprossen

Hauptsaison der Kohlsprossen ist Oktober bis Februar. Die Kohlsprossen haben einen würzig-nussigen Geschmack und zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Besonders reich sind sie an Vitamin C. Weiters enthalten sie verschiedene B-Vitamine, Folsäure für die Zellen, Zink für Haut und Haare sowie Kalium.

Kraut

Kraut wird von Mai bis November geerntet und kann bis zu acht Monate gelagert werden. Wie die Kohlsprossen ist das Kraut reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

der FH St. Pölten

Zusätzlich enthält es Ballaststoffe, die für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl sorgen. Darüber hinaus helfen diese Ballaststoffe, unseren Darm gesund zu halten und regen die Darmtätigkeit an. Bei einer ausreichenden Flüssigkeitsaufnahme wirken sie einer Verstopfung entgegen.

Porree

Er wird auch Lauch genannt und ist ein winterfestes Zwiebelgemüse. Aufgrund seines hohen Ballaststoffgehalts hat er positive Auswirkungen auf das Verdauungssystem. Besonders Inulin ist hervorzuheben. Es zählt zu den löslichen Ballaststoffen, die den positiven Darmbakterien als Nahrung dienen und somit die Darmflora unterstützen. Porree ist auch ein wertvoller Lieferant von Vitamin C in der kalten Jahreszeit.

Ursache und Tipps gegen Blähungen

Diese Gemüsesorten enthalten reichlich Ballaststoffe sowie schwer verdauliche Zuckerarten. Beide können im Dünndarm nicht aufgespalten werden und wandern weiter in den Dickdarm. Dort werden sie von speziellen Darmbakterien zersetzt, wodurch Gase entstehen, die in Form von Blähungen entweichen. Um die blähende Wirkung zu reduzieren sowie die Darmflora zu regulieren, können Gerichte mit Kümmel zubereitet werden. Zusätzlich kann Fenchel-Anis-Kümmel-Tee die Blähungen sowie die dadurch ausgelösten Bauchschmerzen lindern. Die darin enthaltenen ätherischen Öle haben eine krampflösende Wirkung und führen somit zu einer Entspannung des gesamten Verdauungstrakts.



© Martin Ljka Photography

Gesundheit **ifh** st. pölten

Die Forschungsarbeit im **Institut für Gesundheitswissenschaften** konzentriert sich überwiegend auf die angewandte Forschung zu facheinschlägigen 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 Speisetzettel zu bringen ist ein erklärtes Ziel der Institutsarbeit.

Familie Sigl - Familienbetrieb seit 53 Jahren!

Fischzucht - wir bieten Ihnen:

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

Unser Bier:

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

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

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



Brunnhof Schrittwieser Hirschspezialitäten

Donnerstag und Samstag am Domplatz
0664/1103612
www.brunnhof.com



Wir starten in die Winterzeit

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

Geschensidee: Gutscheine 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

Wir gönnen uns und unseren Mitarbeitern eine Pause und sind von 1.–17.1.2024 in Betriebsurlaub. Ab Do, 18.1.2024 sind wir wieder für Sie da!



Danke für Ihre große Treue!

Wir wünschen ein gesegnetes Fest und alles Gute für 2024.

Ihre Familie König

31 Jahre anerkannter Bio Betrieb
DO + SA für Sie am Domplatz in St. Pölten
Bioobsthof König Franziska & Alfred
Mitterarnsdorf 51, 3621 Mitterarnsdorf

© PhotoBy



Vor Weihnachten gibt es wieder frisches Rind- und Kalbfleisch!

Gut abgehangenes Rindfleisch	9.12.
Frisches Kalbfleisch	16.12.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter 0664 / 429 68 61 oder 0699 / 109 52 924
Gerne auch per Mail: burger.doerfl@gmail.com
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 2024!

**Schaberger's
Bauernladen**

SCHON PROBIERT?

**UNSERE FERTIGPRODUKTE
IM PRAKTISCHEN 500ML GLAS**

Mindestens 2 Monate im Kühlschrank haltbar
Nur mehr zum Wärmen

Hühnersuppe € 5,50
Hühner Einmachsuppe € 5,90
Gemüsecremesuppe € 5,50
Kürbiscremesuppe € 5,50
Kartoffelcremesuppe € 5,50
Gulaschsuppe € 5,90

Puten Chili Con Carne € 5,90
Puten Bolgonese € 5,90
Puten Gulasch € 5,90



Puten Geschnetzeltes € 5,90
Puten Naturschnitzel € 5,90
Paprikahendl € 5,90

Champignonsauce € 5,90
Eierschwammerlsauce € 5,90

**Erich Schaberger
Schaberger's Bauernladen**

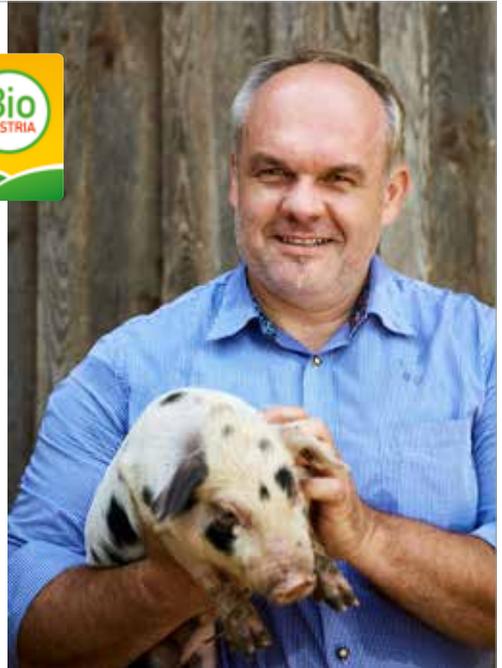
3386 Hafnerbach, Hengstberg 1
Mobil: 0664 / 739 18 434, Email: schaberger.erich@aon.at
www.schabergers-bauernladen.at



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



Landwirtschaft Burger -

Pute und Gemüse, frisch auf den Tisch.

Gerne können Sie bei uns ihren Putenbraten im Ganzen und viele weitere Spezialitäten wie Schnitzel, Roller, Keulen, Spieße, Wurstspezialitäten, Fleischknödel und vieles mehr für ein gelungenes Weihnachtsessen mit ihren Lieben besorgen

Wir können Sie nur einladen, unsere breite Produktpalette an Gemüse und Putenfleisch, direkt bei uns am Marktstand zu bestaunen und auszuprobieren.

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

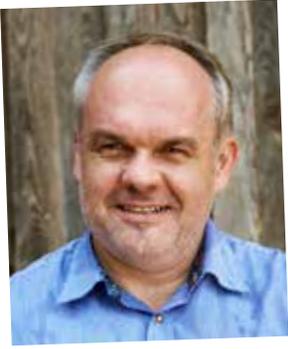
Damit sie die gewohnt frische Qualität erhalten, ersuchen wir um telefonische bzw. persönliche Vorbestellung.

02782/84044

Abholzeiten:

Donnerstag 21. Dezember
Samstag 23. Dezember
am Domplatz





Joe Kranawetter

Ich bin: Ich heiße Joe Kranawetter, bin 55 Jahre und wohne in St. Pölten-Oberradlberg. Unsere Familie ist seit 230 Jahren am Hof in Oberradlberg und züchtet heute die Schweinerasse „Turopolje“. Für die Vermarktung ist der Markt in St. Pölten ein wichtiger Platz geworden. Am Markt bin ich seit 2018.

Darum fahre ich gerne zum Markt: Es sind die Kontakte und Gespräche mit den Menschen und die Momente, in denen sich jemand für etwas Besonderes entscheidet. Oft erfahre ich dabei von den Speisen zu Opas Zeiten. Wir können diese Momente in Erinnerung rufen und das macht Spaß.

Familienstand: Ich bin verheiratet und habe 3 Kinder im Alter von 26, 18 und 14 Jahren.

In meiner Freizeit: bin ich gerne unterwegs, um für mich Neues über altes Wissen zu erfahren.

Mein erlernter Beruf ist: Elektrotechniker

Wenn sie 3 Wünsche frei hätten: Der Lebensform Familie mit Kindern mehr Achtung schenken, den Menschen Zeit für ein Tratscherl schenken.

Berufswunsch als Kind: wahrscheinlich eh Bauer

Meine Lieblingsmusik: Herzallerliebste Walzer von Herbert Pixner Projekt

Darüber kann ich lachen: Menschen, die sich wichtig nehmen.

Das ärgert mich: Wenn Sätze mit „ICH“ beginnen.

Ich über mich: Vermutlich habe ich mehr Aufgaben am Tisch, als ich gut machen kann.

Mein Lebensmotto: Wenn Du wo ankommen willst, musst du darauf zugehen.



Beatrice und David Burger

Wir sind: Wir sind David, 38 Jahre und Beatrice, 41 Jahre Burger und wohnen in Untermerking, 7 km nördlich vom Domplatz. Wir betreiben unseren Familienbetrieb bereits in dritter Generation und produzieren und ver-

markten eine bunte Palette an frischem heimischem Gemüse. Ein zweites Standbein ist die Aufzucht und die Weiterverarbeitung von Puten.

Darum fahren wir gerne zum Markt: Es ist für uns ein schöner Ausgleich zu der vielen Arbeit am Hof. Weiters wollen wir den Kontakt und den Austausch mit KundenInnen pflegen, besonders da sie unsere Ware so wertschätzen. Wir denken, dass es ein Privileg ist, sich mit KonsumentInnen unterhalten und sie auf manche Missverständnisse aufmerksam machen zu können. Auch ist es mit den anderen MarktbeschickerInnen immer sehr unterhaltsam und spaßig.

Familienstand: Wir sind seit 2009 verheiratet und haben eine 15-jährige Tochter namens Juliane sowie zwei Jungs, Matthias (12) und Lukas (10).

Unsere Freizeit: verbringen wir gerne Zuhause oder in der Steiermark mit unseren Familien.

Erlerner Beruf: Wir haben beide die Höhere Bundeslehranstalt für Gartenbau in Schönbrunn besucht, wo sich unsere Wege und Interessen kreuzten.

Lieblingmusik: Neben dem Chorgesang musiziere ich, Beatrice, auch gerne. David hört man immer bei seinem alltäglichen Hof- bzw. Ackerrundgang pfeifen.

Das ärgert uns: Wenn Medien Unsinn über die Landwirtschaft in Österreich verbreiten. Jeder Landwirt ist gewillt, nach bestem Wissen und Gewissen zu arbeiten. Leider wird es immer schwieriger unter solchen Bedingungen zu wirtschaften.

Unser Lebensmotto: Den Moment genießen, auch wenn es nicht immer leicht fällt.



GENUSSVOLL DURCH DIE ADVENTZEIT!

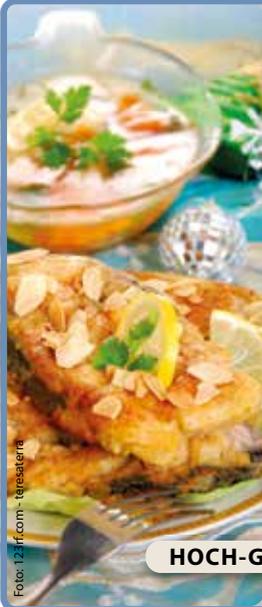


Foto: 123rf.com - tjesastoria

WEIHNACHTS- KARPFEN, HONIG-LACHS!



FOLGE UNS
@honiglachs

Waldviertler Fische – frisch oder geräuchert.
Mostviertler Räucher-Lachs Produktion.

Ohne Konservierungsmittel, Geschmacks-
verstärker, Farbstoffe, Rauch-Aromen.

*** rechtzeitig vorbestellen! ***



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

DO & SA – Markt am Domplatz, St. Pölten

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



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

Wohlduftende Zirbenprodukte wie Zirbenpolster, Zirbenöl, Zirbenraumparfum und Zirbenbrottdosen 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

Ab Hof Verkauf Walchshofer



Donnerstag und Samstag sind wir mit Fleisch- und Wurstwaren am Domplatz St. Pölten zu finden. Frohe Festtage und ein gesundes Wiedersehen im nächsten Jahr.

Familie Walchshofer

0664 / 39 32 134

www.abhofverkaufwalchshofer.at

Kaninchen- und Geflügelhof Gerhold-Hmidi

Es ist wieder soweit!

Für Ihr Festtagsmenü bieten wir Ihnen frisches Kaninchen-, Hendl- und Entenfleisch aus hofeigener Schlachtung an. Bitte um rechtzeitige Vorbestellung unter 0664 / 144 13 64.



Wir danken unseren Kunden für Ihre Treue und wünschen ein genussvolles Weihnachtsfest und einen Guten Rutsch ins neue Jahr.



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, 2. Dezember 2023

Semmeln, Gebäck, Brot - probieren Sie unseren „Franzl“ 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 -
Vorbestellung.



Echtes Handwerk.
Echter Genuss.

Franz OBRUCA KG
Bäckerei – Konditorei – Cafe

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

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

Wussten Sie, wie man Keksreste in Leckereien verwandelt?

Jedes Jahr kann man es kaum noch erwarten, dass es aus der Küche verheißungsvoll duftet, denn Weihnachtszeit ist Kekse-Zeit. Aber nach wenigen Wochen hat man genug davon – doch was tun mit dem Rest? Zum Wegschmeißen sind sie viel zu schade! Hier zwei Rezeptideen, um Kekse in neue Leckereien zu verwandeln ...



Foto: © Pixabay

Kekskuchen

400 g geriebene Kekse, 250–300 ml Milch, 80 g Mehl, 2 Eier, 50 g Zucker, 20 g Kakao, 1 Pkg. Backpulver, 1 Prise Salz

Die Milch in einem Topf aufkochen, die geriebenen Kekse einrühren und quellen lassen. Eier zu einer cremigen Konsistenz schaumig schlagen, zum Ende hin Zucker in den Eischaum rieseln lassen. Die gequollenen Kekse mit dem Eischaum und den trockenen Zutaten mischen. Der Teig sollte zähflüssig sein, bei Bedarf noch etwas Milch oder Mehl zufügen.

Den Teig in eine Kuchenform füllen und bei 180 °C Umluft ca. 35 Minuten backen. Nach dem Auskühlen kann er mit geschmolzener Schokolade (z. B. ein übrig gebliebener Nikolaus) verziert werden.



Foto: © Pixabay

Beeren Baiser im Glas

200 g Baiser/Windringerl, 500 g Mager- topfen, 200 ml Schlagobers, 250 g Beeren tiefgefroren, 2 Pkg. Vanillezucker

Die Windringerl in einem Plastikbeutel in grobe Stücke brechen. Schlagobers mit dem Topfen und dem Vanillezucker cremig rühren. Nun eine Schicht Windringerl in Gläser füllen, danach eine Schicht Topfencreme und danach eine Schicht Beeren. Die letzte Schicht sollten Beeren sein, auf dem noch einige Stücke Baiser verteilt werden.

Das Dessert für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Beeren antauen können (bei frischen Früchten entfällt die Kühlzeit).

Schaffe Erinnerungen mit liebevoller Deko aus Holz ...

Holzdeko Stern

Kreative, handgefertigte Lieblingsstücke mit viel Liebe zum Holz gefertigt.



Aus Liebe zum Holz - egal für welchen Anlass ...
Wenn du auf der Suche nach einem originellen
Geschenk bist, dann bist du bei uns genau richtig!
Jedes Stück ist ein Unikat und wird in
liebevoller Handarbeit gefertigt.

Besuch uns doch mal und überzeuge dich
selbst von unseren Ideen.
Ob Muttertag, Weihnachten, Geburtstag oder
auch nur ein kleines Mitbringsel zum
„Danke-sagen“ - in unserem Sortiment ist für
jeden Anlass etwas dabei.

Unser Dekoshop mit Selbstbedienung ist rund
um die Uhr, auch an Sonn- und Feiertagen,
nach dem Motto: „Schau'n kost' nix“, geöffnet.

Wir freuen uns auf deinen Besuch!

Martina und Josef



Lass' durch
unsere Holzdeko
dein Eigenheim
aufblühen ...



Holzdeko Stern

Watzelsdorfer Hauptstraße 16 • 3110 Watzelsdorf • 0680 / 204 82 00 • info@saegewerk-stern.at
Unser Selbstbedienungsladen hat rund um die Uhr für euch geöffnet!

Meine aktuellen Ausstellungstermine findest du unter: www.saegewerk-stern.at

Fotos: Holzdeko Stern, www.stock.adobe.com

Vielfalt schenken!

www.st-poelten.at/stpgutschein

& PARTNER
INNENSTADT
st. pölten



Foto: Tinja Wagner

Und
Gutscheine am
Wochenmarkt
einlösen!

stp Gutschein

Einzulösen in den gekennzeichneten Betrieben
und am Wochenmarkt. Zu kaufen in der
Marketing & Tourismus Info neben dem Rathaus.



Eine Initiative von:

stp  Plattform

Generalsponsor:



Sponsoren:



Ihr findet uns auch unter:





FAMOS DELIKATESSEN

Jeden Donnerstag & Samstag am Markt:

- **BROT & GEBÄCK**
Bio & Demeter von ÖFFERL
- **RAVIOLI, GNOCCHI, SPAGHETTI**
Frische Pasta von Doris Wasserburger
- **ZITRUS-RARITÄTEN aus Südeuropa**
Vollreife, aromatische und außergewöhnliche
Sorten - immer frisch und nach Saison.

GEWÜRZE und noch viele Köstlichkeiten mehr
für ein famoseres Leben im Geschäft - gleich ums
Eck vom Markt in der Domgasse 10.

**ÖFFNUNGSZEITEN
GESCHÄFT**

Längere Öffnungszeiten
im Dezember!

DI & MI 10-18.30
DO 9-13 / 14.30-18.30
FR 14.30-18.30
SA 9-13 / 14.30-18.30



famos-delikatessen.at



Käsehütte

Maria Tafelr

Unser Käse ist ausgezeichnet gut. Das bestätigt
auch die Jury von „Das Kasernmandl in Gold 2023“
Wir sind dankbar für die harte Arbeit der Käsereien
und ihre erstklassige Qualität.



Sieger - die besten
Bachensteiner / Weichkäse
Emmentaler / Hartkäse



Goldmedaille
Schaffrischkäse
Bergkäse würzig
Fruchtjoghurt Waldbeere
Schafmilchjoghurt
Schafmilchjoghurt Vanille

Unsere Spezialitäten

Bärflauchbrie
Weinkäse
Heublumenkäse

Probieren Sie unsere Gewinner und überzeugen Sie sich selbst!



Am Waldrand 12
3386 Hafnerbach

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

Die Tage sind nun kürzer und die kuschelige, kalte Jahreszeit hat Einzug gehalten. Jetzt ist auch wieder Zeit für einen gemütlichen Nachmittag zu Hause mit handgemachten, kleinen Keksen aus der Backstube der Konditorei Kernstock. Die süßen Köstlichkeiten können Sie donnerstags und samstags am Domplatz sowie freitags bei der Josefskirche probieren.

Bei Ihnen steht eine Feier an?
Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne! Wir bedanken uns herzlich bei all unseren Kundinnen und Kunden und wünschen besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch nach 2024!



Auszeichnungen & Prämierungen für unsere Marktbeschicker

Auf der Messe für Land- und Forstwirtschaft in Wieselburg wurden Österreichs beste kleingewerbliche, bäuerliche Käse- und Milchprodukte beim „Das Kasermännl in Gold“ prämiert. Wir sind stolz darauf, dass viele dieser Produkte auf unseren Märkten zu finden sind.



Fam. Burger Barbara & Andreas – Milchwerkstatt:

- GOLD:**
- Vollmilchtopfen
 - Fruchtojoghurt Waldbeere
- SILBER:**
- Bauernkäse pikant
 - Joghurt natur stichfest



Fam. Bracher Anna & Bernhard:

- GOLD:**
- Schinken-Topfen-Aufstrich
 - St. Pöltner Käse is(s)t pffiffig
- SILBER:**
- Bauerntopfen



Fam. Stix Robert – Käsehütte Maria Taferl:

- GOLD:**
- Weinkäse aus therm. Heumilch
 - Heublumenkäse aus therm. Heumilch
 - Bärlauchbrie mit Frischkäsefüllung



Foto: © Vorlauber

RÜCKBLICK VERANSTALTUNGEN AM MARKT

Schaukochen mit der HTS St. Pölten

Ein wunderbares Geschmackserlebnis für die vielen Hungrigen am Markt waren wieder die Kreationen der jungen Köchinnen und Köche der Höheren Tourismusschule St. Pölten beim diesjährigen Schaukochen. Seit nunmehr 20 Jahren zeigen die SchülerInnen der HTS hauptsächlich mit Produkten vom Markt ihr Können. Die Einnahmen dieser Aktion wurden wie immer von der Sparkasse NÖ verdoppelt und so konnte sich die Tagesstätte St. Pölten heuer über ein tolles Spendenergebnis in Höhe von EUR 1.600,00 freuen.



Foto: © Judith Habertl



Foto: © Wolfgang Mayer

Cremig, fruchtig, frisch

war das Motto am 24. Juni, als Showbarkeeper Georg Schöpf seine wunderbar schmeckenden Cocktailkreationen aus frischen Produkten vom Markt in die Gläser zauberte. Köstlich und unbedingt wiederholungswürdig!



Foto: © Rieblstrach

Pop-up-Chor

Eine sehr gelungene Veranstaltungsreihe war der heuer erstmals durchgeführte „Pop-up-Chor“ von Juni bis Oktober am St. Pöltner Domplatz. Chorleiterin Eva Wannerer und die Besucherinnen und Besucher waren mit Feuereifer und viel Spaß am Singen dabei.

„So schmeckt NÖ“ Tour

Die „So schmeckt NÖ“ Tour machte Anfang September Halt in St. Pölten. In geselliger Runde am Markt wurde darauf hingewiesen, wie wichtig es gerade bei Lebensmitteln ist, auf Herkunft und Qualität zu achten.

Erntedankfeste auf den St. Pöltner Wochenmärkten

Zwei bereits traditionelle Veranstaltungen auf den Märkten, die Erntedankfeste am Josefs- und am Domplatzmarkt fanden auch heuer wieder bei sonnigem Wetter statt. Neben den wunderschön dekorierten Erntedanktischen rundeten ein Kinderchor der Grillparzer-Volksschule am Josefsmarkt, die Schuhplattler-Darbietungen am Domplatz-Markt sowie Segnungen der saisonalen Früchte die Feste ab. Sehr viele Marktkundinnen und Marktkunden durften sich wieder über Geschenkkörbe sowie Gutscheine unserer Marktbeschickerinnen und Marktbeschicker freuen.



Foto: © so schmeckt nÖ



Foto: © Wortwälder



Foto: © Wolfgang Mayer



Foto: © Marktamt

Foto: © Pixabay



VORSCHAU VERANSTALTUNGEN AM MARKT

Glühweinausschank

Das Jahr geht dem Ende zu und deshalb wollen sich die MarktbesucherInnen am Donnerstag dem 14. und Samstag dem 16. Dezember 2023 mit einer kleinen aber feinen Geste herzlich bei Ihren treuen MarktkundInnen bedanken.

Bei Ihrem Einkauf an einem Marktstand an diesen Tagen erhalten Sie einen Gutschein für einen heißen Traubensaft oder einen wohl-schmeckenden Glühwein, den Sie im Anschluss umgehend beim grünen Marktzelt „Treffpunkt für Feinschmecker“ einlösen können.

Weihnachten und Silvester auf unseren Märkten

Ihre Feiertageinkäufe können Sie heuer an folgenden Markttagen erledigen:

Josefsmarkt:

Freitag, 22.12.2023

Freitag, 29.12.2023

Dom- und Herrenplatz:

Donnerstag, 21.12.2023

Samstag, 23.12.2023

Donnerstag, 28.12.2023

Samstag, 30.12.2023

Bitte vergessen Sie nicht auf das rechtzeitige Vorbestellen Ihrer Weihnachtseinkäufe!

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





Wir stellen vor: Barbara Linauer

Seit kurzem verstärkt eine junge Kollegin unser Team der Marktverwaltung und Lebensmittelkontrolle. Wir freuen uns über ihre tatkräftige Unterstützung und wünschen ihr viel Freude in ihrem neuen Aufgabenbereich.



Alles Gute!

Den Geburtstagsreigen im Jahr 2023 beschließen:



**Mohamed
Hmidi-Gerhold**
(40)



**Christine
Gamsjäger**
(60)



**Gerhard
Gatterer**
(60)



Auf Wiedersehen

Um es mit einem Liedtext von Roger Whittaker zu sagen: „Abschied ist ein scharfes Schwert“. Nach 42 Dienstjahren am Marktamt St. Pölten ist ein Übergleiten in den Ruhestand natürlich eine große Veränderung im Leben. Die Kolleginnen und Kollegen, mit denen ich ja fast mehr Zeit verbracht habe, wie mit meiner Familie, werden fehlen und natürlich bleiben auch die am Markt verbrachten Stunden – manchmal stressig und fordernd, letztendlich aber immer wieder schön – in guter Erinnerung. Eine erlebnisreiche Zeit geht zu Ende – aber Haus, Garten, das Fahrrad, die Lauf- und Wanderschuhe und natürlich die Familie freuen sich schon, dass ich Ihnen wieder mehr Zeit widmen kann.

Auf ein Wiedersehen am Markt freut sich Ihre
Gabriele Bertl

Impressum

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

