

Treffpunkt Markt

Marktbesucher und Marktamt wünschen ein frohes Weihnachtsfest!

- Kaffee: Eine wärmende Angelegenheit
- Geflügel: Ein „leichter“ Festtagsbraten
- Bio: Was Sie schon immer wissen wollten



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	8-9
Unsere Marktbesucher	14-15
Wussten Sie, ...	18-19
Vorschau	24
Unsere Neuen	25
s'Markt-Tratscherl	26-27
Impressum	28

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!

Ein spannendes Jahr neigt sich seinem Ende zu. Corona hat jedem Einzelnen, so auch unserem Markt mit seinen Beschickerinnen und Beschickern sowie den Kundinnen und Kunden einiges abverlangt. Maskenpflicht, Abstand halten, Stände auseinanderrücken, Durchgangsbreiten vergrößern, Absage aller Marktveranstaltungen – herausfordernde Maßnahmen, die nicht allorts auf Zustimmung und Begeisterung gestoßen sind.

Und trotzdem oder vielleicht gerade deshalb freuen wir uns, dass unsere KundInnen gerne weiterhin unsere Märkte besuchen und im Freien die regionalen Köstlichkeiten einkaufen. Denn wir alle wissen: St. Pölten isst gut – mit Produkten vom Markt. Ganz besonders möchte ich Sie in dieser Jahreszeit auf die traditionellen Festspeisen wie Trutzhahn, Karpfen oder die köstliche Weihnachtsbäckerei hinweisen. Ein dekoratives weihnachtliches Gesteck, hübsche Schmuckstücke oder individuelle Hauben, Schals oder Jacken bieten sich als kleine aber feine Geschenksideen an.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen ein frohes, besinnliches und gesundes Weihnachtsfest und alles Gute im kommenden Jahr!

Gabriele Bertl
Marktamtsleiterin





Tipps für den perfekten Kaffeegenuß

Röstkaffee ist ein Frischprodukt und verliert im Laufe der Zeit an Aroma. Sauerstoff, Feuchtigkeit, Wärme und Licht sind seine größten Feinde.

Idealerweise kaufen Sie Kaffee als ganze Bohnen. Gemahlener Kaffee verliert schnell an Aroma.

Lassen Sie Kaffee nicht zu lange liegen. Verbrauchen Sie Kaffeebohnen innerhalb von 4-8 Wochen und gemahlene Kaffee innerhalb von 4 Wochen nach dem Öffnen.

Lagern Sie Kaffee gut verschlossen an einem dunklen, trockenen und kühlen Ort - nicht jedoch im Kühlschrank.

Kaffee – Schwarzes Gold

AUCH AM WOCHENMARKT AM DOMPLATZ

Seit mehr als 400 Jahren ist Kaffee in Europa bekannt und beliebt. Anfangs mussten sich die Europäer erst an das orientalische, schwarze Gebräu gewöhnen, aber sein Siegeszug war nicht mehr aufzuhalten. Heute ist Kaffee nach Erdöl der wichtigste Exportrohstoff weltweit.

Der Anbau

Angebaut wird Kaffee hauptsächlich in Brasilien, aber auch in anderen Ländern Süd- und Mittelamerikas, in Afrika und Asien. Die bedeutendsten Sorten sind Kaffee Arabica und Kaffee Robusta, wobei der Anteil des Kaffee Arabica trotz seines geringeren Koffeingehaltes, aber vor allem wegen seiner besseren Verträglichkeit überwiegt.

Die Ernte

Die Ernte der Kaffeekirschen erfolgt maschinell oder durch händisches Abzupfen, das zwar aufwändiger ist, aber die allerhöchste Qualität der Bohnen garantiert. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen trocken, halbtrocken oder nass aufbereitet, das heißt von Fruchtfleisch, Fruchthaut, Fruchtschleim, Pergamenthaut, Silberhaut und Wasser befreit. Das Resultat sind dann trockene und saubere Kaffeebohnen, die anschließend in einer Mühle geschält werden, um überflüssige Umhüllungen von der Bohne zu entfernen. Zum Schluss werden die Bohnen nach Größe, Dichte und Farbe sortiert, in Säcke abgefüllt und verschifft.

Die Röstung

Erst beim letzten Schritt – der Röstung – entfaltet die Kaffeebohne ihr wahres und einzigartiges Aroma. Unter Hitzezufuhr finden beim Rösten komplexe chemische Reaktionen statt, bei denen sich Zuckerstoffe und Aminosäuren neu zusammensetzen. In jeder einzelnen Zelle der Kaffeebohne werden während der Röstung etwa 1000 Aromen bzw. chemische Verbindungen neu gebildet. Kaffee ist somit eines der aromatischsten Lebensmittel überhaupt und weist bedeutend mehr Aromastoffe auf als Wein.

Der Geschmack

Der Geschmack des Kaffees wird also von mehreren Faktoren beeinflusst. Eine große Rolle spielt die Sorte: Arabica Kaffee schmeckt milder und nuancierter als Robusta Kaffee. Aber auch die Anbaubedingungen, das Klima, schonende Ernteverfahren und die Röstung beeinflussen den Geschmack. Zu guter Letzt darf auf die Art der Zubereitung nicht vergessen werden. Das „Kaffeesieden“ ist eine Kunst, die längst nicht alle beherrschen.

Felix-Kaffee am Domplatz

Kaffee in Spitzenqualität können Sie jeden Samstag vormittags am Wochenmarkt am Domplatz genießen und kaufen. Felix Teiretzbacher stellt seinen Kaffee in einer kleinen Kaffeerösterei beim Alpenbahnhof in St. Pölten her. Der Chef und die fachkundigen Mitarbeiter beraten Sie gerne persönlich und weihen Sie in die Geheimnisse der Kaffeekultur ein.



Passend zum Kaffee: Apfelbrot

Zutaten:

1,5 kg Äpfel
450 g Dörripflaumen
500 g Rosinen
300 g Hasel-/Walnüsse
500 g Zucker
125 ml Rum
1 EL Kakao
Zimt, Neugewürz, Nelkenpulver, Zitronenschale
1 kg Mehl

Zubereitung:

Äpfel schälen und fein raspeln, Dörripflaumen schneiden, Rosinen kurz im warmen Wasser einweichen, Haselnüsse oder Walnüsse im Ganzen lassen. Zucker, Rum, Kakao, Zimt, Neugewürz, Nelkenpulver und etwas Zitronenschale hinzufügen, alles gut vermischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag Mehl, Backpulver und Salz unter die Fruchtemasse kneten, daraus Laibe oder Wecken formen und bei 180° C ca. 60 Minuten backen.

Dorner

Barbara Dorner

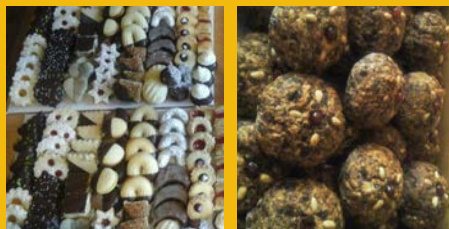
Landwirtin aus 3242 Texing
Großmeierhof 12, Tel. 0680 / 202 21 98

Bald ist es wieder soweit und Weihnachten steht vor der Tür.

Natürlich gibt es auch heuer in der Adventzeit wieder Lebkuchen, saftiges Kletzenbrot und Kekse aller Art bei uns in der kleinen Hütte! Wir möchten uns sehr herzlich für Ihre Treue und Wertschätzung trotz dieser schweren Zeit bedanken.

Ein gesegnetes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2021 wünscht Ihnen

Familie Dorner!



Der NEUE Jahrgang ist für Sie bereit!
Besuchen Sie uns und erleben Sie den vollen Geschmack von unserem neuen Zweigelt Barrique und unseren köstlichen Säften!



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



BESTELL- UND LIEFERSERVICE:

0650 / 646 70 64 • office@konditorei-kernstock.at

Liebe MarktbesucherInnen,

nun kommt wieder die kühlere Jahreszeit. Wir von der Konditorei Kernstock backen mit Liebe Ihre Teebäckerei oder andere individuelle Mehlspeisen. Sie haben konkrete Vorstellungen für eine Geburtstagstorte oder feiern einen anderen Anlass? Gerne beraten wir Sie persönlich. Kommen Sie gustieren zum Marktstand in St. Pölten am Domplatz jeden Donnerstag und Samstag oder rufen Sie gleich an. Einen ersten Vorgeschmack gibt's auf unserer Website: www.konditorei-kernstock.at





Franz OBRUČA
BÄCKEREI – KONDITOREI – CAFE


Frisch & direkt aus der Backstube!

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

... unser Versprechen an Sie!

- **Für die Teejause im Winter:
Kletzenbrot hat wieder Saison!**
Selbst gedörrte Zwetschgen und Birnen verfeinern unser g'schmackiges Kletzenbrot
- **Weihnachtsbäckerei**
20 verschiedene, handgefertigte Sorten, feinste Zutaten, natürlich mit Butter!
Wir freuen uns auf ihre - gerne individuelle - Vorbestellung.
- **Brioche-Krampus** geflochten am Sa, 5. Dezember 2020

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



... nichts vom Förderband,
Zwetschgen & Birnen fürs Kletzenbrot
von Hand gepflückt!



Echtes Handwerk.
Echter Genuss.

Franz OBRUCA KG
Bäckerei – Konditorei – Cafe

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

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



Hühnersuppe

Zutaten:

1 Suppenhuhn
 3 l Wasser
 2 EL Sonnenblumenöl
 2 Stk. Zwiebeln
 Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie, Petersilwurzel, Petersilstängel)
 2 Lorbeerblätter
 5 Pfefferkörner
 5 Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 Maggikraut (Liebstöckel)
 Salz

Zubereitung:

Zwiebel mit Schale halbieren, Schnittseite in wenig Sonnenblumenöl anrösten und mit Wasser aufgießen, ganzes Suppenhuhn dazugeben und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den Schaum an der Oberfläche von Zeit zu Zeit abschöpfen. Danach Suppengrün und Gewürze dazugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen. Die Suppe abseihen, abschmecken, das Hühnerfleisch auflösen und klein schneiden, ebenso die Karotten. Suppe mit Einlage servieren!

Ernährungstipps

STUDIENGANG DIÄTOLOGIE

Hühnersuppe für die Seele

Die Temperaturen werden kälter, die Tage kürzer und der Gusto nach einer wärmenden Hühnersuppe wird größer. Dem Volksmund nach hilft eine Hühnersuppe gegen Erkältungen, senkt den Blutdruck und wirkt stärkend im Wochenbett. Doch ist da auch etwas Wahres dran?

Durch das Auskochen des knochen- und sehnereichen Suppenhuhns wird Kollagen gelöst, das in die Suppe übergeht. Das Kollagen soll den Blutdruck senken. Tatsächlich gibt es Hinweise, dass die Suppe durch das enthaltene Cystein, Zink und Eiweiß die Entstehung von Entzündungen hemmen kann, dadurch können Erkältungssymptome abgeschwächt werden.

Jedoch wurde die Wirksamkeit nur im Reagenzglas im Labor erforscht. Ob das im menschlichen Körper tatsächlich auch so passiert, ist durch Studien schwer zu beweisen.

Und dann war da noch, dass man beim Löffeln von heißer Hühnersuppe Dampf einatmet, der die Schleimhäute befeuchtet. Das täte der schnupfengeplagten Nase gut. Die in der Suppe enthaltenen Vitamine, Eisen und Zink unterstützen das Immunsystem! Die Pflege durch Angehörige tut der Seele gut und das stundenlange Kochen verströmt einen angenehmen Duft und befeuchtet die Luft!

Hühnersuppe lässt sich portionsweise einfrieren und sorgt für ein schnelles, wärmendes und gesundes Mittagessen im Homeoffice!

der FH St. Pölten

Hühnerfleisch wird auch als „weißes“ Fleisch bezeichnet und enthält wertvolles Eiweiß, Eisen und Zink. Auf die Menge und Zubereitung kommt es an! Man sollte wöchentlich höchstens dreimal Fleisch bzw. Wurst und maximal drei Eier verzehren. Am besten fettarm zubereitet!

Ein Großteil des Fettes befindet sich beim Geflügel direkt unter der Haut, somit kann mit der Zubereitung von Hühnerteilen ohne Haut Energie eingespart werden. Jegliches Fleisch hat einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren. Im Vergleich zu anderen Fleischsorten hat Geflügel noch den geringsten Anteil an gesättigten Fettsäuren und den höchsten Anteil an herzgesunden, ungesättigten Fettsäuren.

Geflügel – auf die Hygiene achten!

Geflügel kann mit Salmonellen verunreinigt sein, daher ist besonders auf die Küchenhygiene zu achten! Waschen Sie sich vor und nach der Verwendung von Geflügel sorgfältig die Hände mit Seife und Wasser. Verwenden Sie ein eigenes Brett für Fleisch und waschen Sie dieses sorgfältig nach der Verwendung.

Achten Sie auf die Einhaltung der Kühlkette, besonders im Sommer. Beim Auftauen von Geflügel das Plastik entfernen und den Saft in eine Auffangschale tropfen lassen! Geflügel sollte gut durcherhitzt werden und beim Knochen nicht mehr rot sein! Salmonellen werden abgetötet, wenn man die Lebensmittel mindestens 10 Minuten bei über 70 °C Kerntemperatur erhitzt.



© 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 Speisezettel zu bringen ist ein erklärtes Ziel der Institutsarbeit.



*Für ein
schmackhaftes
Weihnachtsfest*

Aus Liebe zur Natur
Schaberger's
Bauernladen
www.schaberger-bauernladen.at
3386 Hafnerbach, Hengstberg 1
Tel. 02749 / 22 88, Fax -4
0664 / 739 18 434

Bestell-Tel.
02749 / 22 88
0664 / 739 18 434

Puten-Rollbraten, roh
von der zarten Putenbrust **13,90 / kg**
von der saftigen Oberkeule **10,90 / kg**

Pute im Ganzen (4 - 8 kg) 7,40 / kg
Pute im Ganzen, fertig gewürzt 8,40 / kg
Semmelfülle pro Pute 6,90





Serviervorschlag

Puten-Rollbraten, roh, gefüllt
von der zarten Putenbrust mit Semmelf. **14,90 / kg**
von der zarten Putenbrust mit Spinat
und Frischkäse **14,90 / kg**
von der saftigen Oberkeule gefüllt mit
Lauch, Speck, Käse u. Kräutern **11,90 / kg**



Serviervorschlag

Weihnachtsgans 3 - 4 kg
aus Weidehaltung **13,90 / kg**
Gänsekeule 24,90 / kg
Gänsefilet 26,90 / kg

Frische Enten (2,5 - 3 kg) 11,90 / kg
Frische Entenkeulen 24,90 / kg
Frische Entenfilet (ohne Kno.) 26,90 / kg

Putenspieße grillfertig, ca. 100g/Stk.
saftiges Putenfilet, grüner Paprika,
Zwiebeln, Speck **1,90 / Stk.**
Putenspieße groß, grillf., ca. 200g/Stk.
2,90 / Stk.

Man muss die Feste feiern, wie sie fallen...

Auch in dieser außergewöhnlichen Zeit wollen wir uns und unseren Lieben etwas Gutes tun. Wer weiß schon genau, wann sich wieder einmal die Gelegenheit ergibt, mit Freunden und Verwandten zusammen zu sitzen und zu feiern.

Damit sie auch heuer wieder ein festliches Mahl zubereiten können, bieten wir Ihnen verschiedene Putenprodukte frisch und direkt aus unserer Landwirtschaft.

Bei uns erhalten sie neben einer ganzen Pute noch Schnitzel, Roller, Keulen, Spieße, Wurstspezialitäten und vieles mehr.

Bestaunen Sie selbst unsere Produktpalette. Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand und wünschen Ihnen schöne und erholsame Feiertage und einen guten Rutsch.

Ihre Familie Burger

Wir stehen heuer zu den Marktzeiten am Samstag den 19.12. und am Donnerstag den 24.12. und am Donnerstag den 31.12. am Domplatz.

LAND
WIRT
SCHAFT

BURGER

Damit Sie die gewohnt frische Qualität erhalten, ersuchen wir Sie, für Weihnachten, um telefonische Vorbestellung.



Familie Burger, 3123 Untermerking, Wiesenweg 1,

Tel.: 02782/84044



Käsehütte
Maria Taferl

Mit einer geschmackvollen Käsevariation können wir für Sie die Feiertage zu einem ganz besonderen Fest machen.

Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.

Guy de Maupassant

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine kulinarisch bezaubernde Weihnachtszeit, Gesundheit und alles Gute für das Jahr 2021.
Fam. Stix und das Käsehütten-Team.



Käsehütte Stix * Wimm 6 * 3672 Maria Taferl * www.kaesehuetten.at

besonders beschenkt

#stpgutschein

ins
Besondere

Innenstadt St. Pölten

& Partner

Auch am
Wochenmarkt
gültig!

stp Gutschein

Vielfalt von A-Z: Mit diesen Gutscheinen verschenken Sie Genuss, Entspannung, Wohlbefinden, Exklusives, Kultur, Sport, Dienstleistungen und vieles mehr. Sie sind in den Handelsbetrieben der insBesondere Innenstadt, am Wochenmarkt und erstmals auch in ausgewählten Partnerbetrieben außerhalb der Innenstadt gültig. Erhältlich bei der Marketing & Tourismus Info neben dem Rathaus.

Mehr Informationen unter:

st-poelten.at/stpgutschein

 Die besondere Währung der Stadt St. Pölten.

Eine Initiative von:

st.pölten

stp  Plattform

Generalsponsor:

SPARKASSE
Markenrechtlich geschützt

Sponsoren:

NAPES

NV

**WIENER
STÄDTISCHE**

Eggo

Ihr findet uns auch unter:



**Frohe
Weihnachten!**



Wir möchten uns in diesen besonderen Zeiten nochmals für die Treue unserer Kunden bedanken und wünschen eine genussvolle und „wilde“ Vorweihnachtszeit.

Vorbestellungen gerne unter 0664/1103612. Abholung ist am Markt oder im Hirschkastl in Bischofstetten möglich.

Sonja & Franz Schrittwieser
Hanau 3 – 3232 Bischofstetten



Besuchen Sie uns auch im Internet unter brunnhof.com oder hirschkastl.com

Franz Schrittwieser – Brunnhof
+43 664 110 36 12 | wild@brunnhof.com
Hanau 3 | 3232 Bischofstetten

Familie Sigl - Familienbetrieb seit 49 Jahren!

Fischzucht - wir bieten Ihnen:

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

Unser Bier:

Wir brauen seit 17 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,
Brillingergraben 8; 02763/2163 oder 0699/10 82 55 55





Franz Zauner

Ich bin: Ich heiße Franz Zauner, bin 72 Jahre alt und wohne und arbeite in Benking, einer kleinen Gemeinde am Jauerling. Jeden Freitag verkaufe ich vor der Josefskirche am Pater-Paulus Platz das von meiner Frau Maria gebackene Brot und ihre wunderbaren Mehlspeisen. Auch ihre selbstgemachte Marmelade findet viel Zuspruch, außerdem meine Schnäpse und Liköre.

Erlerner Beruf: Land- und Forstwirt

Am Markt bin ich seit: 30 Jahren

Darum fahre ich gerne zum Markt: Weil ich dadurch unter die Leute komme und so manches nette Plauscherl mit meinen Kunden führen kann.

Meine Freizeit verbringe ich: In der freien Natur beim Wandern oder Schwammerlsuchen.

Meine Familie sind: Meine Frau Maria und meine 5 erwachsenen Kinder im Alter zwischen 27 und 45 Jahren (3 Buben und 2 Mädels).

Mein Berufswunsch als Kind war: Baggerfahrer

Meine Lieblingsmusik: ist die bodenständige Volksmusik.

Mein Lieblingsmotto: „Leben und leben lassen.“

Darüber kann ich lachen: Über viele Dinge im Leben, aber manchmal ist es besser zu schweigen.

Das ärgert mich: Prahlerei und große Worte, wo nichts dahintersteckt.

Ich über mich: Als meine gute Eigenschaft schätze ich meine Ruhe und Besonnenheit ein, zu meinen schlechten Eigenschaften müsste meine Frau befragt werden.



Franz Nussbaumer

Ich bin: Ich heiÙe Franz Nussbaumer, bin 63 Jahre alt und wohne in St. Pölten-Oberradlberg. Meine Gärtnerei betreibe ich gemeinsam mit meiner Frau Judith in Ragelsdorf. Hier ziehe ich meine Pflanzen und Kräuter, die ich dann am Wochenmarkt am Herrenplatz anbiete.

Meine Tulpen für Valentin und Ostern werden ebenfalls im Gewächshaus von mir selbst per Hand aufgezogen. Egal ob beim Binden von diversen Gestecken oder Kränzen für Allerheiligen, Advent, Weihnachten und auch für Begräbnisse – auf meine Familie kann ich dabei immer zählen.

Am Markt bin ich seit: seit 42 Jahren.

Darum fahre ich gerne zum Markt: Ich liebe den Umgang mit Kunden und möchte die gute und kameradschaftliche Atmosphäre am Markt nicht missen.

Meine Familie sind: Meine Frau Judith und unsere 3 erwachsenen Söhne Michael, Thomas und Stefan – im Alter zwischen 33 und 39 Jahren.

Meine Freizeit verbringe ich: beim Spaziergehen mit meinem Hund.

Mein erlernter Beruf: Gärtner

Mein Berufswunsch als Kind war: was ich auch jetzt bin: Gärtner.

Meine drei Wünsche wären: Gesundheit, Frieden und gute Geschäfte

Meine Lieblingsmusik: Schlagermusik

Mein Lieblingsmotto: Was ich mir in den Kopf setze, das schaffe ich auch!

Darüber kann ich lachen: Filme mit Bud Spencer

Das ärgert mich: Ungerechtigkeit

Martin Baburek

Vorarlberger Käse Spezialitäten Lang | 0660 / 659 50 59

In unseren Kellern reift der Vorarlberger Käse aus kontrolliert silo- und kunstdüngerfreier Bregenzerwälder Heumilch zur Spezialität heran. Die Käselaike kommen als sogenannter Grünkäse und reifen unter ausschließlich händischer Pflege bis zu zwei Jahren und mehr zu:

- **CREMIGEN GAUMENSCHMEICHLERN**
wie Butterkäse oder Rotweinkäse
- **WÜRZIGEN KLASSIKERN**
wie Heukäse, Alpentilsiter, Mostkäse, etc.
- **EINER KRISTALLISIERTEN, WÜRZIGEN RARITÄT**
wie dem extralang gereiften Bergkäse.

Zudem finden Sie bei uns Vorarlberger Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Traditionsmetzger Natter aus Andelsbuch, Pastaspezialitäten von Doris Wasserburger, herrlich gefüllte Gnocchi in verschiedenen Sorten sowie köstliche Nuss- und Mohnzelten. In der Vorweihnachtszeit bieten wir Ihnen auch wieder das original Bregenzerwälder Birnenbrot an.

Besuchen Sie uns jeden Donnerstag und Samstag am Markt am St. Pöltner Domplatz. Wir freuen uns auf Sie!



Mit frischem Kletzenbrot, würzigem Glühmost und Dirndlglöhwein starten wir in die Winterzeit!

GESCHENKSIDEE: Gutschein oder Geschenkskorb

JAUSENPLATTE: Auf Vorbestellung (Geselchtes, Schweinsbraten, Surbraten, Rohschinken, Blunzn und Leberpastete). Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter Tel. 02747/2448!

UNSER TIPP: Finden Sie das perfekte kulinarische Geschenk bei unserer Weihnachtsausstellung in unserem Hofladen in Ober-Grafendorf (Fr, 7.00 – 18.00 Uhr und Sa, 7.00 – 12.00 Uhr oder nach telefonischer Voranmeldung).

Frohe Weihnachten und ein schönes neues Jahr wünscht Ihre Familie

Wir gönnen uns und unseren Mitarbeitern eine Pause und sind von 1. 1. 2021 bis 20. 1. 2021 in Betriebsurlaub. Ab Do, 21. 1. 2021 sind wir wieder für Sie da!

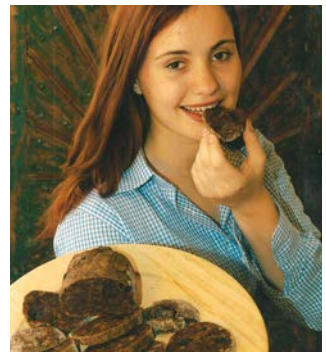
Gutes vom Bauernhof

Familie Gatterer

Marktgasse 25

3200 Ober-Grafendorf

☎02747/2448 • www.gatterer-abhof.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

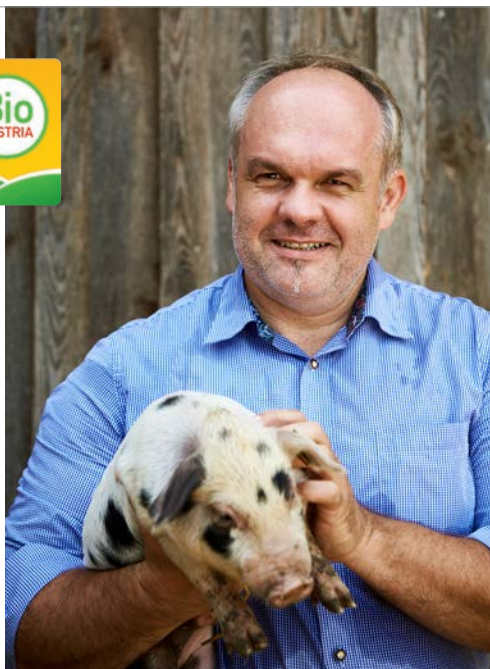


foto: © Francky

Liebe Kundinnen und Kunden!

Nach diesem schwierigen Jahr mit Frost und Hagel, möchten wir uns umso mehr für Ihre Treue bedanken! Ein herzliches Dankeschön auch unseren vielen Kolleginnen und Kollegen für die gute Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen allen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr!

Ihre Familie König

Bioobsthof König Franziska und Alfred
Mitterarnsdorf 51, 3621 Mitterarnsdorf

SIWIS Sanddorn

Sylvia Zöchinger, 3244 Ruprechtshofen
Tel.Nr. 0650/9926039

.....

Lassen sie sich jeden Samstag am Markt von unseren vitaminreichen Produkten verwöhnen. Wir bieten eine breite Palette von Sanddornprodukten wie Saft, Sirup, Marmelade, Schokolade und Sanddornhonig an. Sanddorn ist reich an Vitamin C und hat viele Mineralstoffe. Er stärkt gerade in der kalten Jahreszeit das Immunsystem. Weiters bieten wir noch eine Vielzahl von hausgemachten Mehlspeisen an.

Ab November gibt es unser saftiges Kletzenbrot nach Großmutter's Art und um die Weihnachtszeit auch unsere handgemachte Weihnachtsbäckerei.



Wussten Sie, dass Österreich in Sachen Bio europaweit führend ist?

Österreich liegt in der EU, sowohl was den Anteil an Bio-Betrieben als auch den Anteil an biologisch bewirtschafteter Fläche anlangt, an erster Stelle! Auch beim Wert des Bio-Einkaufs ist Österreich ganz vorne dabei.

Und tatsächlich spricht vieles für Bio. Unter allen Landwirtschaftsformen gilt die biologische Landwirtschaft als die umweltschonendste:

- Sie arbeitet so weit wie möglich in geschlossenen Kreisläufen, d. h. was am Hof anfällt, wird wieder verwendet. Gedüngt wird mit Mist, Jauche und Gülle, Kunstdünger ist verboten.
- Durch vielfältige Fruchtfolge, Einsatz von Nützlingen oder Einsatz von Homöopathie bei Tieren wird für ein ökologisches Gleichgewicht gesorgt; kein Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln.
- Artgerechte Tierhaltung mit großen Stallflächen, Einstreu und viel Auslauf.
- Verfüttert wird nur Bio-Futter, das vorzugsweise vom eigenen Betrieb bzw. aus der Region stammt; Bio-Produkte sind garantiert gentechnikfrei
- Bei der Verarbeitung der Bio-Lebensmittel ist nur ein kleiner Teil der in Österreich zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt; Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder künstliche Aromen sind gänzlich verboten.

Kontrolliert werden diese Vorgaben jährlich durch unabhängige Kontrollstellen, die von der Lebensmittelbehörde zugelassen werden. Die Lebensmittelbehörde prüft auch die Tätigkeit der Kontrollstellen.

Woran erkenne ich nun Bio?

Biologische Lebensmittel werden nicht nur nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt, sondern auch klar gekennzeichnet. Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann echte Bio-Lebensmittel problemlos von Pseudo-Bio-Produkten unterscheiden.

- **Das EU-Bio-Logo** muss auf Bio-Produkten immer verwendet werden. Es garantiert die Qualität von Bio-Lebensmitteln, die nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnung hergestellt werden.
- **Das BIO AUSTRIA Logo** kennzeichnet Bio-Lebensmittel, die den Kriterien der Bio Austria Qualität entsprechen und findet sich hauptsächlich auf direkt vermarkteten Bio-Produkten. Bio Austria ist als Verein organisiert, die Mitglieder sind 12.500 österreichische Biobäuerinnen und -bauern.
- **Das AMA-Biosiegel** ist ein häufig verwendetes Bio-Erkennungszeichen in Österreich. Es dient zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in Supermärkten und gibt es in zwei Ausführungen: in Farbe mit Ursprungsangabe und in schwarz/weiß ohne Ursprungsangabe.
- **Demeter** ist ein deutscher Bio-Anbauverband, der seit 1924 nach den Kriterien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft arbeitet und dessen eigene Produktionsvorschriften über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen.



Feichtinger

BIO-VIELFALT AUS DEM TULLNERFELD

bio

*Familie Feichtinger
wünscht frohe Weihnachten*

Geschenkkörbe & Gutscheine am Markt erhältlich. Vorbestellung: 0699/18342176

feichtinger.bio Bio-Gemüse · Bio-Traubensäfte & -Weine · Bio-Angus » Piemonteser Rind

Wir produzieren

**REGIONAL,
BIOLOGISCH,
GSCHMACKIG**

und mit viel LIEBE zum Produkt!

**Wir – das sind Rudi, Sabine, Elina, Lucia,
Opa Rudi, Oma Maria Maierhofer und
unsere BioPlatzl Mitarbeiter.**

Seit dem Jahr 2003 sind wir mit Überzeugung in den Bio-Obstbau eingestiegen. Bio-Äpfel und Bio-Birnen sind seither unsere Leidenschaft. Nach und nach haben wir unser Sortiment mit Bio-Obst und Bio-Gemüse erweitert und produzieren immer mehr geschmackvolle Bioprodukte in liebevoller Handarbeit. Daraus entstanden über 60 Verarbeitungsprodukte wie zum Beispiel unsere knackigen Apfelchips, Fruchtaufstriche, Apfelwein, Cider, Säfte, Chutneys usw.



Wie kommt man zu unseren Köstlichkeiten?

- Seit Mai 2020 sind wir am Donnerstag und Samstag vormittags am Wochenmarkt in St. Pölten und Mittwoch vormittags in Melk am Hauptplatz.
- ... oder besuchen Sie unseren Selbstbedienungs-Ab Hof Laden „BioPlatzl“ in Obermamau: Öffnungszeiten 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche
- oder bestellen Sie bequem von zu Hause aus in unserem Online Shop www.bioplatz.at.



*** RECHTZEITIG VORBESTELLEN ***



Weihnachtskarpfen Party-Lachs



DONNERSTAG +
SAMSTAG AM
DOMPLATZ
ST. PÖLTEN



honiglachs.at

WALDVIERTLER FRISCHFISCHE &
RÄUCHERFISCH-SPEZIALITÄTEN

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

SCHÖNEN
ADVENT!

Foto: 123rf.com - Sara Wimer

Biene

Rind

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



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

NEU!!

- Schnitzel vom Rind
- Beef Tartare
- Carpaccio

NEU!!



Sie finden uns:
Jeden Do+Sa am Domplatz
St. Pölten (Markt)
von 7.00-12.30 Uhr

*Wir wünschen Euch frohe Weihnachten
und ein gutes Bier*



Für die Feiertage gibt es bei uns
Partyfässer (10, 20, 30 Liter),
Biergeschenke und heimischen Fisch.

Besuchen Sie uns am Markt am Domplatz
(Do. & Sa. 7:30h - 12:30h)
oder im Hofladen der Brauerei
(Di. & Fr. 14:00h - 19:00h)

www.geroldinger-brauhaus.at



Wir danken unseren Kunden für ihre Treue, wünschen ein genussvolles Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

Während der Feiertage sind wir für Sie am 24. und 31. Dezember am St. Pöltner Markt.

Am 24. Dezember können Sie bis 12 Uhr direkt ab Hof einkaufen oder Sie besuchen unser durchgehend geöffnetes Frischekist'1.

Hell's

www.hells-salate.at

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden!

Der Winter zieht ins Land und wir nähern uns langsam der besinnlichen Adventszeit, in der die Augen der Kinder immer mehr und mehr zu leuchten beginnen. Ob eine kalte Platte oder vielleicht ein klassischer Schweinsbraten – wir haben für Ihr liebevoll zubereitetes Weihnachtsmenü die passenden Zutaten.

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche auch außerhalb des Wochenmarktes entgegen:

0676 / 470 36 06 bzw. 0664 / 104 22 83

oder verwenden Sie ganz einfach unseren Bestellschein.

Und wenn Sie Ihren Liebsten ein besonderes Geschenk machen möchten, lassen Sie sich von uns Ihren ganz persönlichen Geschenkkorb zusammenstellen oder verschenken Sie unsere Gutscheine.

Wie immer bitten wir Sie um die rechtzeitige Vorbestellung Ihrer gewünschten Produkte.

Wir bedanken uns bei unseren Kundinnen und Kunden für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein wunderschönes Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und ein schönes und vor allem gesundes Neues Jahr 2021.



Ihre Familien Schalhas und Stetina



WEIHNACHTEN UND SILVESTER auf den St. Pöltner Wochenmärkten

Unsere Marktbesicker versorgen Sie rund um die diesjährigen Feiertage an folgenden Markttagen mit köstlichen Schmankerl aus der Region:

Herrenplatz und Domplatz:

- Samstag, 19. 12. 2020
- Dienstag, 22. 12. 2020 – nur am Herrenplatz!
- Donnerstag, 24. 12. 2020
- Donnerstag, 31. 12. 2020
- Samstag, 2. 1. 2021

Josefsmarkt am Pater Paulus Platz:

- Freitag, 18. 12. 2020
- Donnerstag, 24. 12. 2020
- Donnerstag, 31. 12. 2020

Bitte vergessen Sie nicht auf das rechtzeitige Vorbestellen ihrer speziellen Weihnachtseinkäufe bei unseren Marktbesickern!

**Die nächste Marktzeitung
erscheint im April 2021!**



NEUE MARKTBESCHICKER auf den St. Pöltner Wochenmärkten

Die St. Pöltner Märkte freuen sich über Zuwachs – wir stellen Ihnen unsere neuen Marktbesicker im Jahr 2020 vor:



Elisabeth Anfu-Keelson
Kunsthandwerk
Herrenplatz



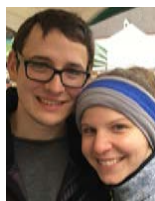
Wilhelm Lashofer
Keramik, Holzkunstwerk
Herrenplatz



**Deyan und Sabi
Atanasov**
Obst & Gemüse
Domplatz



Alexandra Leichtfried
Blumen, Deko, Advent-
kränze, Strudel
Herrenplatz



**Fam. Burger –
Milchwerkstatt**
Milch & Käse
Domplatz



Karin Lukic – LUKATIV
Filzen, Wolle, etc.
Herrenplatz



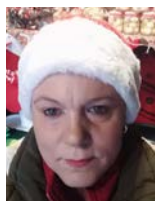
**Daniels
Schmankerlkiste**
Milchprodukte, Schmankerl
Domplatz



Fam. Maierhofer
Bio-Obst, Bio-Gemüse,
Bio-Säfte & Bio-Aufstriche
Domplatz



Fam. Kern-Schieferlein
Keramik, Bio-Sackerl,
Haarschmuck
Domplatz



Romana Roszko
Wachtelprodukte
Domplatz



Danke!

Gelebte Nachbarschaftshilfe – nicht nur am Domplatz!

Bei den schweren Unwettern im August wurde die Gemeinde Bischofsfechten vom Hochwasser überrascht und dabei unter anderem auch das „Hirschkastl“ der Familie Schrittwieser geflutet. Kaum waren die ersten Bilder der Katastrophe im Internet, bot auch schon die vis-à-vis Nachbarin von Familie Schrittwieser am Markt, Frau Steffi Dolp-Kernstock ihre Hilfe an. Ein kurzer Anruf am Sonntag genügte und Steffi war vor Ort und räumte, putzte, wischte und unterstützte mit vielen Handgriffen bei den Aufräumarbeiten. Keine Selbstverständlichkeit – deshalb auch auf diesem Wege ein herzliches Dankeschön an Steffi!

Wir gratulieren!

In dieser Ausgabe unserer Marktzeitung dürfen wir auch mehreren Paaren gratulieren, die sich in den letzten Monaten „getraut“ haben. Wir wünschen den jungen Eheleuten viele gemeinsame glückliche und zufriedene Jahre!



**Liane und
Stefan Döllner**
23. Mai 2020



**Julia und Alfred
König-Kamleitner**
20. Juni 2020



**Stefanie und Boris
Dolp-Kernstock**
14. August 2020



**Christina und
Rudolf Hell**
7. Oktober 2020





Stimmungsvoller Advent

Der Name »Advent« kommt vom lateinischen »adventus«, was mit »Ankunft« übersetzt wird. Gemeint ist dabei die Ankunft Jesu Christi. Advent ist aber auch eine Zeit, mit der viele Menschen ganz bestimmte Vorstellungen verbinden und in denen Bräuche eine große Rolle spielen. Der Adventkalender zum Beispiel geht auf den im 19. Jahrhundert entstandenen Brauch des Abzählens der Tage bis zum Weihnachtsfest zurück. Ein weiteres Merkmal der Adventszeit ist der aus Reisig gebundene Adventskranz mit seinen vier Kerzen, die nacheinander an den vier Adventssonntagen angezündet werden. Egal, wie Sie sich auf Weihnachten vorbereiten – versuchen Sie, der allgemeinen Hektik zu entkommen und genießen Sie eine stimmungsvolle und ruhige vorweihnachtliche Adventzeit!



Für Nachwuchs auf unseren Märkten wird gesorgt!

Josef, der Sohn von Anita Grabner-Obruca und Gatten Andreas, erblickte am 21. Juli das Licht der Welt.



Ludwig, unser jüngstes Markt-baby, wurde am 24. Oktober geboren und ist der Sohn von Kaffeeröster Felix Teiretzbacher und seiner Christina.

Wir wünschen den Eltern alles Gute und viel Freude mit dem Nachwuchs!

Runde Geburtstage

Wir dürfen auch wieder einigen Beschickerinnen und Beschickern zu deren „runden“ Geburtstagen gratulieren!



Karl Hörmann
(60)



Herbert Feichtinger
(50)



Martina Preiss
(50)



Barbara Dörner
(40)

Impressum

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

st. pölten

ins
Besondere

Innenstadt St. Pölten

SPARKASSE 

Niederösterreich Mitte West

