

st.pölten

stadt.garten

DIREKTVERMARKTER DER LANDESHAUPTSTADT

QUALITÄT

SAISONAL
UND VOR ORT

VIELFALT

DIREKTVERMARKTER
GEFRAGTER DENN JE

*Vom Feld
ins Körberl*

FRISCHE PRODUKTE
DIREKT VOR DER HAUSTÜR

+ flair & mehr
... in der St. Pöltner Innenstadt

Genießen Sie die St. Pöltner Innenstadt mit ihren barocken Häuserfassaden, hübschen Schanigärten und freundlichen Menschen.
Auf insBesondere Open Air Einkaufserlebnis!

ins
Besondere
Innenstadt St. Pölten

st.pölten stp Plattform SPARKASSE NAFES NV WIRTSCHAFTS KAMMER Egger

Sie finden uns auch unter: st-poelten.at/innenstadt

© Foto: Schwarzberg

Bezahlte Anzeige

Liebe Leserin, lieber Leser!



© Konstantin Mikulitsch

Globale Lieferschwierigkeiten, Naturkatastrophen oder ein Virus, der die Weltwirtschaft lahmlegt – das alles können Faktoren sein, die unsere Einkaufsgewohnheiten im Handel beeinflussen. Die Corona-Pandemie hat es uns eindrücklich vermittelt: Das Motto „Fahr nicht fort – kauf im Ort“ ist aktueller denn je. Sich auf das Wesentliche zu besinnen, die Wirtschaft vor Ort zu stärken und seinen Einkauf nachhaltig zu gestalten, kann uns helfen, die aktuellen Herausforderungen zu meistern. Gut, dass es Menschen gibt, die uns genau das ermöglichen: unsere Direktvermarkter aus der Region.

Die Märkte in der Landeshauptstadt St. Pölten waren auch während der Corona-Lockdowns geöffnet. Das war mir ein persönliches Anliegen. Nicht nur, weil ich selbst gerne jeden Samstag meine Einkäufe am Domplatzmarkt erledige, sondern auch, weil gerade in so schwierigen Zeiten die DirektvermarkterInnen der Region nicht um ihre Vermarktungsmöglichkeiten umfallen sollen. Im Rahmen der St. Pöltner Märkte war ein sicheres und nachhaltiges Einkaufen jederzeit möglich, und darauf bin ich stolz. Ich bedanke mich bei allen MarktbesucherInnen, die auch in diesen unsicheren Zeiten ihr Bestes geben, um die Menschen mit frischen Lebensmitteln und regionalen Waren zu versorgen. Darin steckt jede Menge Arbeit, die die MarktbesucherInnen sehr zu schätzen wissen.

Doch nicht nur für einen selbst ist es praktisch, wenn die Produkte des täglichen Bedarfs in unmittelbarer Nähe produziert und verkauft werden. Auch die ProduzentInnen sparen sich die hohen Kosten, die beim Transport in weit entfernte Regionen anfallen würden – eine klassische Win-win-Situation also. Und natürlich ist es auch für unser Klima gut, wenn die Lieferketten so kurz und einfach wie möglich gehalten werden.

Ich lade Sie ein, nicht nur die Märkte in der Region zu besuchen, sondern auch einmal direkt bei den ProduzentInnen vorbeizuschauen, um einen Eindruck zu gewinnen, wie viel Arbeit und Herzblut in der Produktion unserer Lebensmittel und sonstigen Waren stecken. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Flanieren, Gustieren und Genießen.

Mag. Matthias Stadler
Bürgermeister der Stadt St. Pölten

Das Dirndtal. Pielachtal Marktstand

ERFRISCHEND
regional
Einkaufsführer im Pielachtal

Das bodenständige Pielachtal steht wie kaum ein anderes Gebiet für einen vielfältigen Bauchladen an regionalen Lebensmitteln. Die rund 60 Direktvermarkter der Region produzieren mit viel Leidenschaft zahlreiche Lebensmittel für den täglichen Bedarf wie Milch, Eier, Brot, Fleisch und Schafkäse. Die edlen Früchte der Region - von Äpfeln über Birnen bis zur Dirndl - werden zudem zu fruchtigen Säften verarbeitet und für hochwertige Edelbrände und Liköre verwendet.

Der aktuelle Einkaufsführer bildet nicht nur sämtliche Direktvermarkter der Region, sondern auch alle Dirndltaler Märkte ab und liefert so einen guten Überblick, wo man die hochwertigen Erzeugnisse der regionalen Produzenten erwerben kann.

www.pielachtal.info

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union

N+ LE 14-20

Bezahlte Anzeige

Inhalt

- 06 Das große Plus der Direktvermarkter
- 09 Direktvermarkter in Niederösterreich
- 10 Und plötzlich war alles anders ...
- 12 Die Pandemie aus der Sicht des Direktvermarkters
- 16 Mit Brief und Siegel. Garantiert regional.
- 18 Der Einkauf beim Direktvermarkter ist ein Nischenevent
- 20 Zum Nachlesen und Nachkochen
- 22 Jeder Einkauf zählt!
- 24 Die Märkte in St. Pölten – Feinkostläden Europas
- 26 Die Dirndlfrucht und der Direktvermarkter
- 28 Mit einem Klick zu meinem Direktvermarkter



Regional. Total. Versorgt.

„ St. Pölten ist gut versorgt mit heimischen Lebensmitteln. Regional – saisonal – wenige Transportkilometer – Werte, die den Kundinnen und Kunden immer wichtiger werden. Schon seit vielen Jahren sind die St. Pöltner Märkte ein Garant für diese Werte. Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag kann mitten in der Landeshauptstadt eine breite Palette an hochwertigen regionalen Lebensmitteln gekauft werden; sozusagen direkt vor die Haustür geliefert. Die Bauern bedienen sich verstärkt aber auch noch anderer Vermarktungsmöglichkeiten. Sie verkaufen ihre Produkte einerseits direkt ab Hof oder schließen sich zu Verkaufsgemeinschaften zusammen und vertreiben ihre Produkte vermehrt in gemeinsamen Bauernläden. Dies bietet den Vorteil eines relativ zeitunabhängigen Einkaufsvergnügens.

Gabriele Bertl
Referatsleiterin
Magistrat St. Pölten
Märkte und
Lebensmittel



Vorhang auf für die Direktvermarkter

Regionale Lebensmittelproduktion und Nutzung war früher normal und soll es auch wieder werden. Der Konsument schaut immer genauer auf die Herkunft, und das ist gut so. Wer will denn tatsächlich Kartoffeln aus Äthiopien essen? Diese Frucht besteht zu einem wesentlichen Teil aus Wasser, welches in Österreich unumstritten besser ist.

Die Stadtgründung war mit dem Recht, einen Markt durchzuführen, verbunden. Diese Rolle, die Vermarkter und die Kunden zusammenzubringen, wird auch heute noch in der Stadt ungebrochen wahrgenommen. Die Markttag zählen zu meinen Lieblingstagen vieler in der Innenstadt. Ökologisch, ökonomisch und sozial, die Definition von Nachhaltigkeit spiegelt sich hier hervorragend wider.

Wir merken es in der Anzahl und an der Aktivität der Direktvermarkter-Betriebe, diese Branche ist mehr gefragt denn eh und je. Die Qualität der heimischen Produkte wird sehr geschätzt, von Einheimischen wie von touristischen Gästen, die uns besuchen und uns um unsere Vielfalt bewundern. Es ist Herbst, man denke allein an die Vielfalt der Früchte, die uns umgeben. Wir brauchen keine Äpfel aus Südtirol, wir haben eigene Kulturen von bester Qualität vor der Haustüre im Stadtgebiet oder im direkt angrenzenden Bezirk. Dirndl, Elsbeere, Mostveredelungen, Marillen, Wein – wir sind an die Fülle gewohnt, genießen und schätzen wir diese. Gesunde Ernährung ist wesentlich, um ein gutes Leben führen zu können. Deshalb danken wir den vielen Bemühungen der landwirtschaftlichen Produzenten und bringen durch die regelmäßigen Einkäufe jedes Einzelnen unsere Wertschätzung entgegen!

DI Matthias Weiländer
Geschäftsführer Marketing St. Pölten GmbH



IMPRESSUM
 MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER: MARKETING ST. PÖLTEN GMBH, RATHAUSGASSE 1, 3100 ST. PÖLTEN, MARKETINGGMBH@ST-POELTEN.GV.AT, WWW.ST-POELTEN.GV.AT • REDAKTION & LAYOUT: MARKETING ST. PÖLTEN GMBH • DRUCK: WALSTEAD NP DRUCK GMBH, 3100 ST. PÖLTEN
 GRAFISCHE UMSETZUNG UND ANZEIGENVERKAUF: MARKETINGSERVICE THOMAS MIKSCHA GMBH, WWW.MSTM.AT • FOTOS: SOFERN NICHT ANDERS ANGEFÜHRT: SHUTTERSTOCK • FÜR DIE RICHTIGKEIT DER ANGABEN WIRD KEINE HAFTUNG ÜBERNOMMEN. • AUS GRÜNDEN DER LESBARKEIT WURDE IM TEXT DIE MÄNNLICHE FORM GEWÄHLT, NICHTSDESTOWENIGER BEZIEHEN SICH DIE ANGABEN AUF ANGEHÖRIGE ALLER GESCHLECHTER.

Das große Plus der Direktvermarkter

Ein Interview mit Johann Höfinger,
Obmann der bäuerlichen Direktvermarkter in Niederösterreich.



„Direktvermarkter haben einen unmittelbaren Nahebezug zu ihrem Sortiment.“

© Höfinger

Was macht Direktvermarkter aus?

Johann Höfinger: Direktvermarkter sind Spezialisten in drei Bereichen: Sie erzeugen das Produkt, veredeln es und vermarkten es. Damit haben sie einen unmittelbaren Nahebezug zu ihrem Sortiment und können es den Kunden authentisch vermitteln. Sie sind damit ein wichtiges Fenster zur heimischen Landwirtschaft für den Konsumenten geworden, denn sie können verständlich erklären, wie Lebensmittel erzeugt werden.

Warum sollten KundInnen bei Direktvermarktern einkaufen?

Es ist der regionale Bezug, den viele schätzen, aber auch das Bewusstsein, die Wert-

schöpfung am Bauernhof zu belassen. Damit kann unsere kleinbäuerliche Struktur weiterhin wirtschaften und so unsere Kulturlandschaft erhalten. Dass Frische und Qualität stimmen, überzeugt außerdem immer mehr zufriedene Konsumenten.

Direktvermarkter und Food-Innovation – passt das zusammen?

Unbedingt. Wer mit offenen Augen unsere Direktvermarkter aufsucht, wird neben den traditionellen Angeboten immer wieder Neues entdecken. Innovative Produktideen gibt es im ganzen Land, und unsere Bäuerinnen und Bauern – auch viele junge darunter – sind motiviert und kreativ, um den aktuellen Trends passende Antworten zu geben. Vor allem im Gemüse- und im Obstbereich gibt es innovative Produkte wie Säfte, Smoothies und vieles mehr.

Ganz persönlich: Wie kaufen Sie am liebsten ein und was ist Ihr Lieblingsgericht?

Ich freue mich jedes Mal auf die frischen Produkte der jeweiligen Saison, wie jetzt zum Beispiel die Pilze oder Gemüse der verschiedensten Art. Zu meinen Lieblingsgerichten gehört Wild, das ich als Jäger und leidenschaftlicher Koch auch gerne selbst zubereite. Ein Favorit ist daher Rehfilet mit einer feinen Eierschwammerlsoße und Gemüse der Saison.



Frische
und
Qualität

© Tatevosian Yana | shutterstock.com

Echte Eigentumsoption

Nur 3 Minuten zum Hauptbahnhof St. Pölten

Wohnraum in Bestlage

unverbindliche Voranmeldung jetzt

02742 77 2 88 - 14
www.wohnungsen.at
 Allgemeine gemeinnützige Wohnungsgenossenschaft St. Pölten

HABITAT DG 52

Daniel Gran-Straße **St. Pölten**

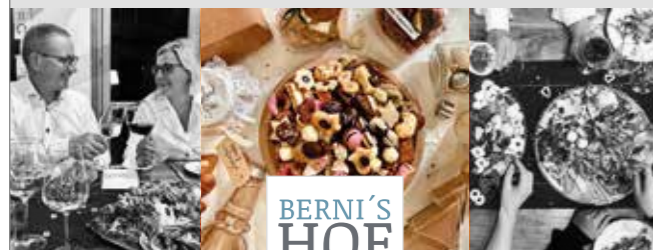
Bezahlte Anzeige

hofladen-tradition-familie-herzogenburg-saisonal-wein-gemüse-marmeladen-
mehlspeisen-öle-baumis- obst-schmankerl-
säfte-kulinarisch-jause- fleischprodukte-
selbstgemacht-eier- gaumenfreude-
eingelegtes-genuss- *natürlich regional* landwirtschaft-teigwaren

Die Weihnachtszeit ist nicht mehr weit...

Mit unseren regionalen Schmankerln und unseren Weihnachtsspecials können Sie Ihren Liebsten und sich selbst eine ruhige und genussvolle Weihnachtszeit schenken.

Elisenlebkuchen – Weihnachtsbäckerei –
Glühwein – Punsch – Weihnachtsjause



Unsere Öffnungszeiten:
Fr. 14⁰⁰-19⁰⁰; Sa. 8⁰⁰-12⁰⁰
Weihnachten:
23.12. 14⁰⁰-19⁰⁰; 24.12. 8⁰⁰-11⁰⁰

**BERNI'S
HOF
LADEN**

Berni's Hofladen
0664/57 366 37
3130 Herzogenburg
Oberndorfer Ortsstraße 38



Köstliche Bio-Produkte
DIREKT VOM BAUERN

HOFLADEN
Freitag: 9 – 18 Uhr, Samstag: 8 – 12 Uhr

BIO STANDLN
durchgehend geöffnet

BIO STANDL¹ & HOFLADEN oberzwischenbrunn 15, 3100 st. pöllen
BIO STANDL² obergrafendorferstraße 20, 3100 st. pöllen
BIO STANDL³ hotelstraße 2, 3130 herzogenburg

bio-weichhart.at

Bezahlte Anzeige

Der HOFLADEN der LFS Pyhra: Regional einkaufen – bewusst genießen

Im Hofladen der LFS Pyhra, der jeden Donnerstag (außer in den Weihnachtsferien und an Feiertagen) von 14:00 bis 17:30 Uhr geöffnet hat, können die mehrfach prämierten Käsespezialitäten sowie vieles mehr erworben werden.

Neben verschiedenen Milchprodukten werden Säfte, Most, Edelbrände und der sehr beliebte Birnencider aus eigener Erzeugung angeboten. Frisches Brot und Gebäck, Fleisch- und Wurstwaren, Freiland Eier, gesunde Süßigkeiten und Knabbereien, Fruchtaufstriche, Sirupe, Kompotte und Gemüseprodukte sowie Weine aus den NÖ Landesweingütern ergänzen das Sortiment. Dieses breite Angebot wird durch saisonale Produkte erweitert, wie zum Beispiel Reisig und Christbäume in der Weihnachtszeit. Die äußerst beliebten Geschenkkörbe, die nach Kundenwunsch

arrangiert werden, ergänzen das Sortiment des Hofladens perfekt. In der Adventzeit werden neben Glühmost und Kinderpunsch Weihnachtskekse sowie Früchtebrot angeboten und erfreuen Groß und Klein.

Die LFS Pyhra ermöglicht den Schülerinnen und Schülern eine praxisnahe, zukunftsorientierte Ausbildung. Ein wesentliches Ziel ist es, neue Erwerbsmöglichkeiten in der Landwirtschaft sowohl in Theorie als auch in der Praxis zu vermitteln, damit ist der Hofladen prädestiniert, eine der vielen praxisnahen Ausbildungsorte der LFS Pyhra zu sein. Die Schülerinnen und Schüler stellen während des Jahres im Zuge des praktischen Unterrichts vielfältige Produkte her, um die große Bandbreite der Lebensmitteltechnologie und Direktvermarktung darzustellen.



Bezahlte Anzeige des Landes Niederösterreich

Auch 2021 erhielt die Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg wieder zahlreiche Auszeichnungen:

GOLD:

- Waldbeer-Joghurt
- Pfirsich-Marille-Joghurt
- Naturjoghurt
- Kyrnberger Frischkäse
- Kyrnberger Camembert
- Apfel-Weichsel-Saft
- Speckbirnenbrand

SILBER:

- Kyrnberger Camembert „Wachauer Symphonie“
- Kyrnberger Frischkäse
- Kyrnberger Zwiebel-Rosmarin-Käse
- Apfel-Johannisbeer-Saft
- Birnencider
- Bohnapfelbrand
- Kyrnberger Gin

BRONZE:

- Apfelbrand aus dem Eichenfass



Hofladen der LFS Pyhra
Kyrnbergstraße 4
(Wirtschaftshof) · 3143 Pyhra
02745/2393-0
www.lfs-pyhra.ac.at

Direktvermarkter in Niederösterreich

... auf dem Weg zu einer starken Marke.

Landesweit gibt es aktuell in Niederösterreich derzeit rund 10.000 Direktvermarkter. Konkret bietet damit jeder achte bäuerliche Betrieb seine Produkte direkt am Hof oder auf einem Bauernmarkt an. Ein Trend, den das Land Niederösterreich und die Landwirtschaftskammer Niederösterreich fördern.

„Der Trend hin zur Direktvermarktung wird gefördert.“

Denn sowohl die allgemeine Entwicklung der vergangenen Jahre als auch die Corona-Pandemie und deren Folgen in den Jahren 2020 und 2021 zeigen klar auf: die Landwirtschaft ist unverzichtbar und systemrelevant. Ein Umstand, der sowohl bei den Verbrauchern als auch bei der Politik angekommen ist.

Unsere Bauernmärkte

Wer in Niederösterreich einen Bauernmarkt besuchen möchte, kann derzeit aus 120 verschiedenen Angeboten wählen. Um den Überblick für die Konsumentinnen und Konsumenten zu erhöhen, startete das Land Niederösterreich 2020 die „Bauernmarkt-Initiative“.



Frische, die man schmeckt!

© Alexander Rath | shutterstock.com

Unter www.soschmecktnoe.at gibt es den Bauernmarkt-Finder, der schnell und einfach das Angebot in der Region abbildet. Der Vergleich zwischen den Jahren 2019 und 2020 zeigt eine erfreuliche Entwicklung: es sind 20 Bauernmärkte dazugekommen. Verstärkt werden seit dem Vorjahr auch alle Informations- und Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer Niederösterreich zum Einstieg in die EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinie (QHS).

Das Qualitätssiegel der Landwirtschaftskammern „Gutes vom Bauernhof“, das für garantiert bäuerliche Direktvermarkter steht, wird dabei als eines der ersten Projekte mit EU-weit anerkannten Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinien ausgebaut. Mit der Weiterentwicklung und Anerkennung von „Gutes vom Bauernhof“ zum staatlich anerkannten Zeichen für Qualität und Herkunft sollen echte bäuerliche Betriebe noch deutlicher von Trittbrettfahrern zu unterscheiden sein.

Und plötzlich war alles anders ...

*März 2020 – ein Datum, das wohl niemand so schnell vergessen wird.
Weder die Kunden noch die Direktvermarkter.*



Österreich fährt das öffentliche Leben herunter, wie es in der Zweiten Republik noch nie der Fall war. Unvorstellbar für alle, fast schon zur Gewohnheit geworden ein Jahr danach. Es lohnt sich also allemal, hinter die Kulissen zu schauen und zu rekonstruieren, was sich für den Konsumenten, für den Kunden des Direktvermarkters alles geändert hat. Die Maßnahmen im Rahmen der Corona-Pandemie haben die Konsumenten so überrascht, als wäre die Glastür im Supermarkt zugeblieben, als wären sie – schon aus Gewohnheit – einfach dagegengelau-

fen. So mancher Bestand im Kühlschrank war rasch aufgebraucht und der Snackautomat im Betrieb ernährt auch jetzt keine Bevölkerung. Die Erinnerungen an die einfachen Gerichte aus der Kindheit bekamen eine neue Bedeutung. Jetzt waren sie nützlich, bei Mama hat selbst geschmiertes Brot doch auch so ähnlich geschmeckt, gaukelt uns die Erinnerung vor. Der Run auf Toilettenpapier ist ein markantes Zeichen dafür, womit wir uns im Haushalt noch auskennen. Putzmittel und aller Art Kosmetika sind uns alltäglich geläufig und so als Erstes in den Sinn

gekommen, für die Krise zu bunkern. Der Bedarf an Lebensmitteln kommt mit dem Hunger und die Auswahl mit dem Appetit. Das Angebot der Bauernläden und die Take-away-Küche der ortsansässigen Gastronomie springen unvermuteterweise an, als wäre es schon immer so gewesen. Als dann auch aus der Politik das Gewerbe vom Fleischhauer bis zum Bäcker in den Medien postiert und applaudiert wird, ziehen viele Menschen tatkräftig mit und geben Tipps und Hilfestellung in der Nachbarschaft weiter.

Die Jause aus Mamas Küche

Unsere Kinder staunen nicht schlecht, wie gut die Jause von Mama schmeckt und das Buffet-Stangerl mit dem Schuss Majo verdrängt wird. Rezepte-Apps und Flugzettel machen die Runde, und so mancher neue Kunde zieht auf den St. Pöltner Märkten seine ersten Runden. Ganz im Stil des Shoppings, mit etwas Distanz und bitte alles an die Wand gepostet, was zu finden ist. Das hat sich auch bis 2021 gut gehalten. Mit frischer Ware zu punkten, ist ein Highlight des aktuellen Marktgeschehens, aber noch nicht für jeden Marktbesucher ein vertretbares Risiko. Vorsichtig, mit zwei Meter Abstand, stellt sich so mancher in die Warteschlange. „Wenn da schon so viele sind, bin ich wohl nicht ganz so verkehrt“, ist

hier das Motto und fußt auf Einkaufsgewohnheiten, die wir aus den Supermärkten kennen.

Gegen Ende 2021 wird der Sommer ohne Corona zum Flashback der Gewohnheiten, und so ziehen die Aktionsangebote für Grillkohle die Kunden gleich samt dem Grillgut vom Markt ab. Es ist genau die richtige Zeit, in der auch die treuen Anbieter am Markt ein paar Wochen Urlaub nehmen, um die arbeitsreiche Zeit der letzten 18 Monate zu verdauen.

Der Herbst verspricht mit der Frische von Feld und Flur, vom Salat bis zum Erdapfel neuen Schwung für die ER-Lebensmittel aus der Stadt St. Pölten, die mit rund 90 Anbietern und einem nahezu maßgeschneiderten öffentlichen Verkehr im Halbstundentakt bis in die Bundeshauptstadt Wien ausstrahlt. Mit Handschlagqualität haben einige der 90 Anbieter ihren Hofladen oder einfach ihren „point of sale“ mit einem Kühlschrank ausgestattet und geben so den Vertrauensvorschuss für eine faire Bezahlung. Auch dies wird zu einer neuen Qualität des Alltags, Vertrauen in die Tugenden der Städter und Bevölkerung.



Die Pandemie aus der Sicht des Direktvermarkters

*Ein Interview mit Joe Kranawetter,
Direktvermarkter mit Turopolje-Schweine-Zucht.*



Die Corona-Pandemie hat nicht nur die Kunden überrumpelt. Sie hat auch Industrie, Wirtschaft und Konzerne vor eine völlig neue Situation gestellt – also alle Gewerbetreibenden und Selbstständigen. Und damit natürlich auch die Direktvermarkter. Joe Kranawetter aus St. Pölten hat sich mit seinem Juniperhof, auf dem er Turopolje-Schweine züchtet, als

Direktvermarkter einen Namen gemacht. Im Interview erklärt er, wie er als direkt Betroffener mit dieser Situation umgegangen ist.

Herr Kranawetter, wie haben Sie den Start der Pandemie wahrgenommen?

Joe Kranawetter: Die Pandemie hat anfänglich zwar durch die Verhaltensregeln nur für Verwirrung gesorgt, doch schon nach den ersten sanften Lockdown-Regeln waren die Hamsterkäufe ein Thema.

War im März schon klar, was das für die Branche heißt?

Trotz der anfänglichen Hamsterkäufe waren die Einkäufe der Kunden noch immer gut. Die Zeit in der Familie und die Disziplin der Bevölkerung, zu Hause zu bleiben, haben hier wohl für einen rascheren Verzehr der Lebensmittel gesorgt.

Die vergangenen 18 Monate Pandemie waren schwierig, weil ...?

... die Abschätzung des Geschäftsverlaufs anfänglich nicht möglich war. Mit der Zeit haben die Menschen den Marktbesuch aber durchaus als einen Ausgang und Frischluft-Schnappen verstanden und genutzt. Hier wurden seitens der verantwortlichen Behörden auch umsichtige Entscheidungen getroffen, und die Menschen konnten sich guten Gewissens aus der Wohnung wagen.



Hat man auf den Märkten die neuen Regeln geschäftlich gespürt?

Die Regeln haben sicher auch das Verhalten der Menschen beeinflusst. Abstand halten gehört heute zum guten Ton und funktioniert gut. Noch heute halten Kunden einen merkbaren Abstand zum nächsten Kunden, was für das allgemeine Wohlbefinden auch sein Gutes beiträgt.

Auch zu Hause beim Ab-Hof-Verkauf?

Beim Ab-Hof-Verkauf war es dann manchmal etwas zu eng. Dafür werden die SB-Shops und einfache Kühlschranksysteme gut angenommen.

Welche Strategien entwickelt ein Direktvermarkter, um aus dieser Situation möglichst unbeschadet wieder rauszukommen?

Die Frage, die sich nicht nur meine Kollegen und ich stellen, sondern auch unsere Kunden: Wie gut bin ich auffindbar? Und darauf müssen wir Antworten finden. Meine Einträge in den verschiedenen Online-Portalen wie „Google Maps“ oder „my-business“ führen den Weg im Navigationssystem zu uns – daher müssen diese Tools von den Direktvermarktern bedient und mit unseren Daten und Infos gefüttert werden.

Dazu kommen dann die Online-Verzeichnisse wie „So schmeckt NÖ“ oder die „AMA

GENUSS REGION“ und geben unseren Kunden einen guten Überblick über das Angebot in der näheren Umgebung. Eine gute Unterstützung kommt von der Wirtschaftskammer mit einem vielfältigen Angebot an kostenlosen Online-Schulungen. Wie kann ich mich am Markt platzieren und wo kann ich meine Kunden mit einfachen Mitteln finden. Und ganz wichtig, einfach meinen Freunden und Bekannten davon erzählen, dass wir auch einen kleinen Shop betreiben und Lieferungen auch zustellen.

Kann man die Umsatzeinbußen beziffern?

Wie bei uns haben die meisten Direktvermarkter eher mehr direkt an Kunden verkaufen können.

Hat die Branche die schwierigste Zeit schon überstanden?

Die Direktvermarktung wird in den kommenden Wochen mehr Wettbewerb von den großen Supermarktketten bekommen. Nicht Märkte, aber die ersten Container-Kolonien stehen schon in der Gegend herum und bieten das Notwendigste für den Haushalt an. Als Direktvermarkter halten wir unsere Kunden mit Qualität zum fairen Preis und unserer sympathischen Persönlichkeit.

Man redet ja untereinander – was machen die Kollegen, wie gehen sie damit um?

Im Allgemeinen ist eine positive Stimmung unter den Kollegen. Wir freuen uns über den Kontakt zum Kunden und machen die Arbeit dafür mit Herz und Freundlichkeit. Sicher hat so mancher investiert, wo er sich ohne den Aufschwung vielleicht nicht darübergetraut hätte. Wenn er es weiterhin so gut betreibt wie bisher, wird es auch gut gehen.

st. pölten

Wilde Tradition

Der Traditionsbetrieb Parzer und Reibenwein ist seit über 130 Jahren untrennbar mit St. Pölten verbunden. Auf Wild hat sich die Firma vor 50 Jahren spezialisiert. Neu ist das Proviantglas'l, optimal für Menschen, die sich nicht trauen, mit Wild zu kochen. Die Produkte sind am Selbstbedienungsautomaten in der Kremsergasse, an den Markttagen beim St. Pöltner Dom sowie in unserem Shop am Roßmarkt Nr. 9 erhältlich.



NEUES von Parzer & Reibenwein

In der Kremsergasse, ganz in der Nähe des Bahnhofs, gibt es die „Genuss-Automaten“ mit Wildprodukten und vielem mehr. Neu ist auch der Marktwagen – ein Anhänger mit Wildspezialitäten.



PARZER & REIBENWEIN

Wildhandel Fleischselcherei Event&Partyservice Proviantglas'l

Parzer & Reibenwein KG

Roßmarkt 9 | 3100 St. Pölten

T Günter Reibenwein | Wildhandel 0664/322 50 68

Margit Reibenwein | Partyservice 0664/350 05 90

M partyservice@parzer-reibenwein.com | parzer-reibenwein.com

SO finden Sie IHRE Wohnung:
wohnen.st-poelten.at

Wohnsinn*

* [sense of living]

DIE REINE FREUDE Kristallklares Trinkwasser aus dem Tiefenstrom der Traisen. Hochwertige Versorgung mit »Lebenselixieren« wie (Fern)Wärme, Gesundheit und Wohnraum. Und modernste Entsorgung vom Abwasser bis zum Abfall: Das ist **Leben all inclusive in St. Pölten.**



Der Neidlinger Dorfladen steht für frische Ware aus erster Hand. Über 35 LandwirtInnen bieten ihre Produkte im Dorfladen an. Dank eines modernen Bezahlsystems ist es den Kunden möglich, den gesamten Einkauf von verschiedenen ProduzentInnen bar oder mittels Karte zu bezahlen. Im Neidlinger Dorfladen finden Sie eine breite Palette an regionalen Produkten wie:

- Fleisch (Pute, Schwein, Rind)
- Eier & Milchprodukte
- Obst & Gemüse • Frische Mehl-, Süßspeisen
- Honig & Fruchtaufstriche • Schafkäse
- Bauernbrot • Säfte • Bauernhofeis u.v.m.



Neidlinger Dorfladen
Schulstraße 4 · 3110 Neidling · Bezirk St. Pölten · +43 (0)699 117 026 42



- Unsere Produkte:**
- ✓ Frischmilch 3,2 % Fett, pasteurisiert, homogenisiert, Giebelpackung mit Inhaltsanzeige
 - ✓ Kakao Milch 3,2%
 - ✓ Joghurt 3,2%, natur, stichfest, pasteurisiert
 - ✓ Joghurt 1%, natur, stichfest, pasteurisiert
 - ✓ Sauerrahm 15%, pasteurisiert
 - ✓ Schlagobers 36%, pasteurisiert
 - ✓ Speisetopfen 20% F.i.T., passiert
 - ✓ Speisetopfen 40% F.i.T., passiert

- Neu im Sortiment:**
- ✓ Heidelbeer Joghurt 3,2 % Fett
 - ✓ Erdbeer Joghurt 3,2 % Fett



Bauernhof Hiegesberger
Milch und Milchprodukte
Statzendorfer Straße 2,
3123 Fugging
Telefon: 02782/826 32,
hannes@hiegesberger.at
www.hiegesberger.at

FrISCHE Milchprodukte in Ihrer Nähe erhältlich im Raum St. Pölten-Krems bei: Spar – Billa – Adeg – Merkur

Mit Brief und Siegel. Garantiert regional.



**Christina Mutenthaler, Leiterin des Netzwerk Kulinarik,
über das Siegel AMA GENUSS REGION, was es aussagt und
welche Bedeutung es für die Kunden hat.**



© AMA

**Seit wann gibt es das Siegel AMA
GENUSS REGION? Wie ist es ent-
standen, was war die Idee dahinter?**

Christina Mutenthaler: Nach der äußerst erfolgreichen Etablierung des AMA Gütesiegels, das Produkte im Einzelhandel auszeichnet und Qualität garantiert, lag es natürlich nahe, auch ein Siegel für Di-

rektvermarkter und Gastronomiebetriebe einzuführen. So erkennen die VerbraucherInnen, wo sie regionale und qualitativ hochwertige Produkte bekommen. Das Siegel AMA GENUSS REGION gibt es seit Juni 2020, ist also noch relativ neu.

**Welche Betriebe
können das Siegel tragen?**

Betriebe, die das Siegel erhalten, sind typischerweise Direktvermarkter, Bäcker, Fleischer, Konditoreien, also Manufakturen im eigentlichen Sinne. Aber auch Gastronomiebetriebe und Hotels können das Siegel tragen.

Und was sagt es aus?

Betriebe, die mit dem Siegel ausgezeichnet sind, verwenden regionale Rohstoffe und verpflichten sich, ihre Produkte selbst herzustellen bzw. zu verarbeiten. Statt Convenience-Produkten gibt es frische Zutaten und frische Zubereitung.



Fotos: © AMA

**Wer kontrolliert die Einhaltung
der Richtlinien und wie streng
wird das gehandhabt?**

Wir kontrollieren, ob die Betriebe die Richtlinien einhalten. Grundsätzlich erfolgen die Kontrollen alle 4 Jahre. Wir behalten uns aber vor, auch dazwischen Kontrollen durchzuführen. Unsere oberste Priorität liegt darin, den VerbraucherInnen mit diesem Siegel nur hochwertige Produkte zu garantieren.

**Was passiert, wenn ein Direkt-
vermarkter die Regeln nicht einhält,
welches Prozedere wird hier in Gang
gesetzt?**

Dafür gibt es einen vierstufigen Sanktionskatalog: 0 bedeutet, dass alles passt. Werden Abweichungen festgestellt, müssen diese behoben werden. Manchmal fordern wir auch verpflichtende Schulungen. Bei großen Abweichungen schließen wir den Betrieb auch aus. Das war auch schon einmal der Fall.

**Sind diese Richtlinien „verbindlich“ –
muss der DV also einen „Vertrag“
mit Ihnen abschließen?**

Ja, der Einstieg in das System ist freiwillig, aber wenn ein Betrieb teilnimmt, muss er zuerst ein Erstaudit erfolgreich absolvieren. Danach wird ein Vertrag mit allen Rechten und Pflichten abgeschlossen.

**Gibt es ein international
vergleichbares Projekt?**

Es gibt Zeichen und Logos von Vereinen oder privaten Unternehmen, aber die EU-weite Anerkennung als staatliches Gütesiegel hat bisher nur Österreich eingereicht und geschafft.

**Wie viele Direktvermarkter
in St. Pölten dürfen es verwenden?**

Derzeit dürfen 23 Direktvermarkter im Raum St. Pölten das Zeichen AMA GENUSS REGION führen.

Der Einkauf beim Direktvermarkter ist ein Nischenevent

*Ein Interview mit Food-Designer Marcello Hrasko
übers Einkaufen, Food-Bewegungen und Geschmack.*

*Was ist ein Food-Designer,
was tun Sie eigentlich?*

Marcello Hrasko: Food-Design ist ein irrsinnig weites Feld. Wir beschäftigen uns mit der Präsentation der Produkte – am Teller und im Regal, der Verpackung, dem Mehrwert der angebotenen Produkte, also zum Beispiel mit der Frage, wie wir Fertig-Produkte gesünder machen können. Aber auch mit Fragen der Ethik, zum Beispiel, wie besondere Geschmackserlebnisse und Lebensmittel für alle leistbar sein können. Für uns stehen das Lebensmittel, die Konsumation und alles, was dazugehört, im Mittelpunkt.

Alles, was dazugehört?

Ja, natürlich. Das fängt schon beim Einkauf der Lebensmittel an. KonsumentInnen müssen von vornherein irrsinnig viele Entscheidungen treffen. Bei der großen Auswahl wissen sie oft nicht, was sie kaufen sollen. Es folgt die völlige Überforderung bis hin zum sog. „Food-Shaming“, also der Frage, was das „richtige“ Produkt ist. Ich denke, die Menschen gieren förmlich danach, entspannter mit ihren Kauf- und Ernährungsentscheidungen umgehen zu dürfen. Genau dabei wollen wir als Food-DesignerInnen ihnen helfen.

**„Unsere Pflicht
ist es, gesunde
und regionale
Ernährung
leistbar zu
machen.“**

*Das Angebot beim Direktvermarkter
ist meist relativ überschaubar.
Fällt es hier leichter, einzukaufen?*

Ja, natürlich. Denn ich entscheide mich bewusst dazu, bei einem Direktvermarkter einzukaufen. Beispielsweise um besonders regional zu kaufen oder auch, um ein Produkt zu bekommen, das es eben im Supermarkt nicht gibt. Das Besondere eben. Wenn wir bei einem Direktvermarkter einkaufen, bekommen wir ganz automatisch auch das Gefühl, etwas Gutes für die Region und damit letztendlich für uns zu tun. Eine andere Motivation ist das besondere Einkaufserlebnis. Der soziale Aspekt – von der persönlichen Betreuung bis hin zu dem Wissen, dass mir die Menge, die ich kaufen möchte, nicht durch fixe Größen vorgegeben wird, sondern ich vielmehr die Möglichkeit habe, so viel zu kaufen, wie ich auch wirklich benötige. Letztendlich ist der Einkauf beim Direktvermarkter ein Nischenevent.

*Ist regional auch
gleich gesünder?*

Nein. Es kommt schon auch darauf an, was ich kaufe und wie ich es weiterverarbeite und zubereite. Im Endeffekt ist es so: Unser Geschmack wird schon sehr



© Peter Rauchecker

früh geprägt. Von unseren Eltern, unserem Umfeld. Wenn wir also schon früh anfangen, den Geschmack unserer Kinder zu schulen, werden sie später gesünder essen. Denn Fakt ist: Trifft ein ausreichend geschulter Geschmack auf beispielsweise zu viel Zucker, wird er es nicht mögen. Als Food-Designer nehme ich uns in die Pflicht, hier aufzuklären und daran zu arbeiten, gesunde, regionale Ernährung leistbar zu machen.

*Regional versus Bio –
was sollte ich einkaufen?*

Die Entscheidung muss jede/r für sich selbst treffen. Kaufen wir regional, verkürzen wir

Transportwege und stützen unsere Region. Kaufen wir bio, kaufen wir ökologisch.

**„Für mich steht
das Lebensmittel
im Mittelpunkt.“**

Wie kaufen Sie ein?

Ich persönlich habe ein sehr breit gestreutes Einkaufsverhalten. Vom Supermarkt über den Direktvermarkter und den Bioladen bis hin zum Wochenmarkt. Die Mischung macht's.

Zum Nachlesen und Nachkochen

SEMINAR
BÄUER
INNEN

„Aufgespürt. Aufgegabelt. Aufgeschrieben.“

Mit ihrem Kochbuch zeigen die niederösterreichischen Seminarbäuerinnen, wie einfach es ist, regional und saisonal zu kochen. Als besonderes Extra haben sie neben köstlich-traditionellen Rezepten auch schon fast vergessene Bräuche aufgespürt und dokumentiert.

Wie man mit saisonalen und regionalen Zutaten schmackhaft kocht und wie man die Vorratskammer richtig füllt, wusste man auf Österreichs Bauernhöfen immer schon. Dieses Buch zapft den reichen kulinarischen Wissensschatz heimischer Bäuerinnen an.

„Entstanden ist ein Kochbuch, das gleichzeitig ein Brauchtumsbuch ist.“



lernt hat. Aber auch die Frage, was hinter gewissen Bräuchen steckt, beschäftigt viele Menschen. So ist dieses Kochbuch, das gleichzeitig ein Brauchtumsbuch ist, entstanden“, so Elisabeth Lust-Sauberer, Obfrau der Seminarbäuerinnen Niederösterreich.

Kochen wie zu Omas Zeiten

Elisabeth Lust-Sauberer betreibt gemeinsam mit ihrem Ehemann eine Landwirtschaft in Schalladorf im Weinviertel. Mit besonderem Engagement widmet sie sich ihrer Rolle als NÖ-Seminarbäuerin.

Rezepte, Bräuche und Traditionen

Mehr als 50 Seminarbäuerinnen haben 85 bunt gemischte regionale und saisonale Rezepte zusammengetragen und erzählen von Bräuchen und Traditionen. Untermalt wird diese Schatzsuche quer durch die vier Jahreszeiten mit vielen stimmungsvollen Bildern. „Wir haben gemerkt, dass Konsumenten wissen wollen, wie man jene traditionellen Gerichte kocht, die man bei Oma kennen- und lieben ge-



Seit vielen Jahren sammelt sie Rezepte aus ganz Österreich und hat sich ganz der Aufgabe verschrieben, die bäuerliche Kochtradition am Leben zu erhalten. Die aktive Bezirksbäuerin ist Autorin bzw. Co-Autorin mehrerer Bücher und Ratgeber.

Das Koch- und Brauchtumsbuch

Mit vielen praktischen Tipps verrät sie, wie Sie Ihre Vorratskammer sinnvoll befüllen und was Sie aus diesen Schätzen dann später zaubern können. Zur besseren Übersicht sind alle Rezepte und Bräuche

in die vier Jahreszeiten unterteilt. Man sieht so auf einen Blick, welches Gemüse und Obst gerade aktuell ist und welche köstlichen Gerichte von süßen bis pikanten Speisen, mit und ohne Fleisch, sich daraus in der jeweiligen Jahreszeit zaubern lassen.

Erhältlich ist das Buch um € 19,90 zuzüglich Versandkosten in der LK NÖ, Referat Konsumentinformation, Lebensqualität Bauernhof, bei Frau Sandra Schweinzer, Tel. 05 0259 26200, oder sandra.schweinzer@lk-noe.at sowie bei den NÖ Seminarbäuerinnen:

www.seminarbaeuerinnen-noe.at





Jeder Einkauf zählt!

Es ist spürbar, dass jetzt die beste Zeit für bewusstes Handeln ist.

Viele Menschen beschäftigen sich mit den Auswirkungen ihres Konsum- und Einkaufsverhaltens und überlegen, wie sie damit die Umwelt und die Produktion fairer und gesunder Lebensmittel beeinflussen. Zahlreiche VerbraucherInnen achten auf ethisch vertretbaren Konsum und auf gesunde Ernährung, sie wollen die regionale Wirtschaft und die Landwirtschaft stärken und sie wollen keinen unnötigen Transport von Waren. Vielen ist wichtig, dass wertvolle Ressourcen nicht unnötig verbraucht werden. Durch jeden Einkauf entscheidet man als Konsument und Konsumentin, welche Art der Produktion man möchte bzw. welches System

man unterstützt. Ob man auf dem Weg zur Arbeit oder zur Schule schnell irgendeinen Snack kauft, ob man sich Mahlzeiten zubereiten lässt und „außer Haus“ verzehrt, ohne zu wissen, woher die Zutaten stammen, oder ob man auf der Suche nach Schnäppchen von einem Supermarkt zum anderen fährt – mit jedem Kauf setzt man ein Zeichen!

Warum das Vertrauen in Direktvermarkter groß ist

In Österreich gibt es viele LebensmittelproduzentInnen, die sehr sorgfältig und qualitätsbewusst produzieren, und glücklicherweise gibt es auch zahlreiche Bäuerinnen und Bauern, bei denen man direkt einkaufen kann. Österreich ist in

der EU ein Vorzeigeland bezüglich Direktvermarktung. Es ist naheliegend, dass man Menschen vertraut, die man persönlich kennt. Beim Einkaufen am Bauernhof erhält man Informationen aus erster Hand und man kann sehen, wie produziert wird. Man kann Qualitätsprodukte einkaufen und das Bauernhof-Feeling miterleben. Das Qualitätsniveau der Produkte von den rund 36.000 österreichischen Direktvermarktern ist hoch. Laut Lebensmittelsicherheitsbericht werden bäuerliche Produkte ganz selten aufgrund von Produktfehlern beanstandet. Am ehesten passieren Fehler bei der Produktkennzeichnung, die gemäß EU-Vorgaben zu erfolgen hat, was oft



Fotos: © LFI Ö | Flincköbl

schwierig ist. Die Kunden können also zu Recht auf eine hohe Qualität vertrauen. Seit vielen Jahren finden Produktverkostungen und Prämierungen statt, wo sich die Betriebe einer fachlichen Qualitätsbewertung stellen. Die Direktvermarkter sind offen für Neues und bilden sich laufend weiter. Sie besuchen regelmäßig Hygiene- und Produktionsschulungen, um auf dem hohen Qualitätsniveau produzieren und vermarkten zu können.

Garantiert bäuerliche Betriebe sind ausgezeichnet mit „Gutes vom Bauernhof“ Mit „Gutes vom Bauernhof“ gibt es ein verlässliches Erkennungszeichen für garantiert bäuerliche Produkte. Verwendet werden darf die Marke nur, wenn die Produkte vom eigenen Bauernhof stammen und in eigener Verantwortung verarbeitet werden, was von einer unabhängigen Kontrollfirma überprüft wird.

Mehr dazu finden Sie auf:

www.gutesvombauernhof.at



„ Ich kaufe am liebsten am Bauernmarkt ein, weil ich dort alles bekomme: vom Brot bis zu Milch, Käse, Eier, Fleisch, Fisch, saisonales Obst, Gemüse und sogar Blumen. Und ich bestelle auch direkt bei Produzenten, die ich persönlich kenne. Nur was ich kurzfristig brauche, kaufe ich im Supermarkt.



DI Dr. Martina Ortner
Referentin für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Österreich und Leiterin des LFI-Bildungsprojektes für Direktvermarktung



Die Märkte in St. Pölten – Feinkostläden Europas

Ob Schinken, Säfte, Würstel, Brot oder Eier – die Möglichkeit zum regionalen Einkauf beim Bauern besteht in Niederösterreich auf Bauernmärkten, in Bauernläden und bei den vielen Direktvermarktern.

Die Märkte, Läden, Direktvermarkter und die bäuerlichen Betriebe leisten somit einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit und Verfügbarkeit. Egal ob Einkauf im Bauernladen oder Ab-Hof – für die Konsumentinnen und Konsumenten besteht immer die Gelegenheit, für ihre Familien frische, hochqualitative Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen zu kaufen.

Eine wichtige Rolle spielen dabei die Märkte. St. Pölten bietet auf seinen drei Märkten solche regionale Vermarktungsmöglichkeiten an: am Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz jeden Donnerstag und Samstag, am Citymarkt am Herrenplatz jeden Dienstag und am Josefsmarkt am Pater-Paulus-Platz jeden Freitag. Alle Märkte sind ganzjährig vormittags geöffnet.

Prämiert und beliebt

Der Wochenmarkt am Dom- und Herrenplatz ist der größte Markt in Niederösterreich. 2019 war er Falstaff-Sieger und wurde zum beliebtesten Markt Österreichs gewählt. Zwei Jahre später, 2021, wurde er als einer von 18 Märkten im Land zum „Feinkostladen Europas“ gekürt. Bei insgesamt 48 Bewerbern. Zwischen 50 und 80 Beschicker pro Markttag versorgen dabei die Kunden. Acht von zehn Beschickern sind regionale



Direktvermarkter, davon bietet jeder zehnte Stand Bio-Ware an. Der Vorteil für die Kunden liegt auf der Hand: kurze Transportwege – der Großteil der Beschicker stammt aus dem Umland von St. Pölten.



Aber auch die beiden kleineren Märkte sind sehr beliebt. Der City-Markt am Herrenplatz hat seinen Platz als kleine, aber feine Einkaufsmöglichkeit für zwischendurch längst gefunden: regionales Fleisch, Käse, Brot, Obst – alles kann hier gekauft werden. Und am Josefsmarkt am Pater-Paulus-Platz stehen rund 15 regionale Direktvermarkter als Nahversorger im Süden der Stadt für die Kunden bereit.

Qualität bringt hohe Besucherfrequenz

Im Sommer werden im Durchschnitt – ohne Corona – rund 5.000 Besucher pro Markttag gezählt. Die Märkte werden also sehr gut angenommen, sowohl von der städtischen Bevölkerung als auch von Kunden aus dem Umland. Sie werden von den

Kunden als gemüthlicher Treffpunkt gesehen. Es kommen aber auch etliche Kunden aus Wien, die die regionalen Produkte auf den St. Pöltner Märkten schätzen.

Eine Besonderheit zeichnet die Märkte in St. Pölten aus: Die Organisatoren sind gleichzeitig Lebensmittelaufsichtsorgane; das heißt, die rechtlichen und hygienischen Notwendigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln werden regelmäßig an jedem Markttag vor Ort kontrolliert.

Die verstärkte Kundenfrequenz und Nachfrage nach den regionalen Produkten, aber auch eine hohe Nachfrage seitens der Direktvermarkter für einen Standplatz am Markt sind ungebrochen. Zusätzlich zum Markt bieten viele städtische Direktvermarkter ihre Produkte schon seit langer Zeit direkt ab Hof an. Derzeit sind es rund 45 städtische Direktvermarkter mit unterschiedlichsten Produkten – teilweise auch BIO-Ware. Deren Portfolio kann sich sehen lassen: Obst, Gemüse, Säfte, Fleisch und Fleischwaren, Käse, Eier, Erdbeeren, Kartoffeln, Milch, Fische, Popcorn ... alles, was das Kundenherz begehrt. Man kann daher mit Fug und Recht behaupten: St. Pölten ist ein einziger wunderbarer Feinkostladen in Europa.

Kundentipp: Alle aktuellen Informationen zu den Märkten finden Sie unter:

www.maerkte-st-poelten.info

Die Dirndlfrucht und der Direktvermarkter

... das passt gut zusammen!



© Nataly Studio | shutterstock.com

Das Pielachtal und die Dirndl sind untrennbar miteinander verbunden. Es wird ja auch das Tal der Dirndl genannt. Ab März bilden rund 40.000 Dirndlsträucher einen überwältigenden Anblick an hellgelber Blütenpracht. Ein einziger großer Dirndlstrauch kann bis zu 500.000 Einzelblüten haben. Der Dirndlstrauch wird bis zu 6 Meter hoch und hat eine breite Krone. Er gedeiht auf kalkhaltigem Boden, ist wärmeliebend und

© Vania Georgieva | shutterstock.com



kälteresistent. Durch ihr langsames Wachstum wächst die Dirndl als sehr hartes Holz heran und geht im Wasser unter. Viele Dirndlsträucher werden an die 500 Jahre alt, manche sogar bis an die 1000 Jahre. Die Früchte werden von Anfang August bis Mitte September geerntet; je nach Art. Unter den Sträuchern werden große, feinmaschige Netze aufgelegt.

Die Dirndl ist eine gesunde Frucht

Erst wenn die Frucht vom Baum herunter in das Netz fällt, ist die Dirndl richtig reif. Ein großer Dirndlstrauch schafft bis zu 120 kg an Dirndlfrüchten als Ertrag. Im Pielachtal werden jährlich rund 50 Tonnen Dirndlfrüchte geerntet.

Dirndlprodukte haben einen hohen Vitamin-C-Gehalt und sind sehr gesund.

Vielfältige Dirndlprodukte sind ganzjährig erhältlich

Erhältlich sind die Produkte beim Ab-Hof-Verkauf, in den Regional- und Bauernläden des Tales, bei Gastbetrieben und der Hotellerie, bei der Dirndlmanufaktur Fuxsteiner, beim Hofladen Gatterer und bei den Mitgliedsbetrieben der Dirndl-, Edelbrand- und Dörrobstgemeinschaft Pielachtal. Eine Einker bei den Mostheurigen im Tal lohnt sich immer.

„Das Pielachtal und die Dirndl sind untrennbar miteinander verbunden.“

Das ganze Jahr über kann man eine große Vielfalt an Dirndlprodukten genussvoll verkosten. Der Dirndlbrand ist eine österreichweit geschützte Marke und sehr magenfreundlich. Beliebt sind Dirndlmarmelade, -eis, -likör, -sirup, eingelegte Dirndl sowie Dirndllessig und -senf. Geschätzt werden die Dirndlschokolade, der Fruchtriegel, der Dirndlhonig und vieles mehr.

Es gibt derzeit zirka **60 Direktvermarkter** im Pielachtal, dem Tal der Dirndl.

Die Produzenten sind auch bemüht, **neue Köstlichkeiten** herzustellen wie Dirndlwein, Dirndlschutney oder Dirndlhonig.

Die Dirndl spielt eine sehr wichtige Rolle: **34 Produzenten haben Produkte** rund um und mit der Dirndlfrucht. Am besten geht natürlich der Dirndlsirup, der Dirndl-Edelbrand (österreichweit geschützte Marke), der Dirndlikör, die Dirndlmarmelade, Dirndleis u.v.m.

Zusätzlich werden die Dirndlkerne zu **Dirndlschmuck-Variationen** verarbeitet.

Neben den Produkten rund um die Dirndl umfasst die Produktpalette auch weitere Köstlichkeiten wie: Bauernbrot, Eier, Fleisch, Leber-Fleisch-Aufstrich, Fruchtsäfte, Edelbrände, Liköre, Käse, Milch, Schafkäse und Schafmischkäse, Honig, Mehlspeisen, Fisch, Kräuter-Pesto u.v.m.

Das Pielachtal ist mit einem Direktvermarkter (Familie Gatterer aus Ober-Grafendorf) **bei den Märkten am Domplatz und bei der Josefskirche** in St. Pölten vertreten.

Bei einigen Festivitäten (St. Pöltner Kellergassenfest, Wilder Leopold) ist die **Dirndl-, Edelbrand- & Dörrobstgemeinschaft Pielachtal** mit einem Stand in der Landeshauptstadt vertreten. Im Pielachtal bietet die **Dirndlmanufaktur Fuxsteiner** in Kirchberg Führungen rund um die Dirndl an und in Ober-Grafendorf kann man den Dirndl-Schaugarten der **Familie Gatterer** besuchen.

Beim **Pielachtaler Dirndlkirtag**, der am letzten Wochenende im September des Jahres stattfindet, bekommen die Besucher alles rund um die Dirndlfrucht und die köstlichen Produkte aus dem Dirndltal sowie Dirndl- & Trachtenmode und musikalische Darbietungen präsentiert.

Mit einem Klick zu meinem Direktvermarkter

Egal ob Märkte, Ab-Hof-Verkäufer oder Regionalläden, das Angebot steigt stetig und oft entdeckt man nur durch

Zufall oder auf Empfehlung den gewünschten Direktvermarkter in der Nähe. Eine Übersicht samt Suchfunktion findet sich am bes-

ten aktuell im Internet. Gehen Sie auf Genuss-Entdeckungsreise und klicken Sie sich durch das Angebot!

SO SCHMECKT NIEDERÖSTERREICH



www.soschmecktnoe.at/partnerbetriebe

AMA GENUSS REGION



www.genussregionen.at

BIO AUSTRIA



www.bio-austria.at/bio-konsument

SO REGIONAL IST DER TRAIENPARK



WEIHNACHTSMARKT

Genießen Sie den Weihnachtszauber mit Produkten von regionalen Ausstellern und Vermarktern.

AB 19.11.

REGIONALE KUNST IM TRAIENPARK

Leistbare Kunst: Die Galeria mobile ermöglicht regionalen Kunstschaffenden ihre Werke zu präsentieren und zu verkaufen.

BAUERNMARKT

Jeden Donnerstag finden Sie Feinheiten aus der Region bei unserem Bauernmarkt im Erdgeschoss!

find us on   www.traisenpark.at

MaZZetti RegionalLokal – Selbstbedienungsladen mit regionalen Produkten

faire Bezahlung der Produzenten, kurze Transportwege, Wertschöpfung in der Region
95% der Produkte sind aus einem 20-km-Umkreis!

Du bekommst hier ein riesiges Angebot an frischen und saisonalen Lebensmitteln (Brot, Milchprodukte, Knödeln, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse ...) sowie fertige Gerichte (OHNE Konservierungsstoffe, OHNE Geschmacksverstärker) im Glas, Teigwaren, Mehlspeisen ... Zusätzlich findest du noch schöne Geschenkartikel wie Blumen, Seifen, Papier- und Holzkunstwerke bei uns.

Derzeit gibt es nur die Bezahlungsmöglichkeit mit Bargeld, doch in Zukunft wird auch das MaZZetti RegionalLokal mit einem modernen Bezahlungssystem (Bar und Bankomat) ausgestattet.

Parkmöglichkeit direkt vor dem Laden! · **Öffnungszeiten:** MO bis SO · 8:00 bis 19:30 Uhr

MaZZetti RegionalLokal
Inh. David Kaiblinger
Handel Mazzetti-Str. 65a · 3100 St. Pölten
0699 10915027 · Facebook: @mazzettistpoelten



da Bauernlodn

gegründet 2018 **zeitgemäß · regional · traditionsbewusst**

3204 Kirchberg an der Pielach · Bahnhofstraße 2
griassdi@dabauernlodn.at · www.dabauernlodn.at
Mo, Do, Fr 7-18 Di, Sa 7-13 Uhr · ☎ 0664-410 96 07

A guats G'schäft für alle!



REGIONALLADEN DES JAHRES 2021

Das Dirndl - dein Regionalladen

Das Dirndl ist St. Pöltens größter Selbstbedienungsladen mit regionalen Produkten vom Bauern direkt ins Regal. Mitten im Herzen von Wagram und in St. Georgen direkt an der B20 kannst du täglich (auch am Sonntag und Feiertag) bei uns aus rund 900 Produkten von über 85 regionalen Produzenten und Landwirten wählen. Mit unserem elektronischen Kassensystem kannst du ganz einfach von der Flasche BIO Milch bis hin zum kompletten Wocheneinkauf alles scannen und kaufen. Natürlich alles saisonal und regional.

Wir feiern: Ein Jahr "Das Dirndl - dein Regionalladen"

Wann? Am 11. Dezember in St. Georgen und am 18. Dezember in Wagram – jeweils von 10 bis 17 Uhr.

Was erwartet dich? Eine Feier mit einem Sofortgewinnspiel, einigen Verkostungen, und die Möglichkeit, dich mit regionalen Weihnachtsgeschenken für deine Familie und deine Freunde einzudecken. Gerne kannst du auch vor Ort einen „Das Dirndl“-Gutschein erwerben.

Unser Kontakt und weitere Infos über das Sortiment findest du auf www.dasdirndl.at sowie auf facebook.com/dasdirndl.

2X IN DER REGION:

St. Georgener Hauptstr. 109
3151 St. Georgen
Kudlichstraße 24
3100 St. Pölten-Wagram

Öffnungszeiten:
Mo.-Do.: 07:30-19:00 Uhr
Fr.-So.: 07:30-20:00 Uhr
Bezahlung mit Bankomat/
Kreditkarte und gerne auch kontaktlos möglich.



Direkt *Vermarkter* in der Umgebung



Regionalladen Karlstetten

Neidlinger Straße 1 · 3121 Karlstetten
Wir bieten ca. 600 verschiedene Artikel aus der Region an. Unser Laden besteht aus einer Gemeinschaft von über 30 Landwirten. Wir bieten von Fleisch vom Schein, Rind bis hin zum Geflügel (Huhn und Pute) und Fisch alles an. Neben köstlichen Mehlspeisen gibts auch frisches Brot, Eier, Nudeln, fertige Salate und Milchprodukte zählen ebenfalls dazu ...

Bezahlte Anzeige



Bioobst Buchinger

Ing. Johannes und Tatjana Buchinger
Buchbergerstraße 15a
3100 St. Pölten-Ratzersdorf
0699/11 71 47 81 · 0699/111 92 127
office@bioobst-buchinger.at
www.bioobst-buchinger.at
BioObst, BioSäfte, BioCider und -Most, BioApfelchips, BioErdäpfel, BioZwiebel, BioEier, BioKnoblauch u.v.m.

Bezahlte Anzeige



Danis Bauernladen

Salcherstraße 63 · 3104 Harland
0660 4797662 · www.danis-bauernladen.at
Regionale Vielfalt in Danis Bauernladen. Es gibt alles, was das Herz begehrt: Wurst und Fleisch, Milchprodukte und Käse, Säfte, Mehlspeisen, Brot und Gebäck, Eier, Gemüse und Obst, Most, Wein und Bier, regionale Chili-Produkte, Honig und auch Platten für Feiern. Alles mit persönlicher Bedienung – ÖZ siehe Webseite.

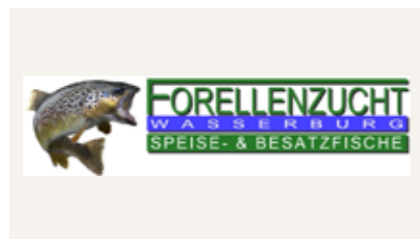
Bezahlte Anzeige



Schrattenholzer

Eier vom Bauernhof
Purkersdorfer Straße 54
3108 St. Pölten-Wagram
0664/73742959
r.schrattenholzer@gmx.at
Ab Hof-Verkauf von Hühnereiern. Eierautomat 0-24 Uhr. Eier erhältlich bei Spar-Wagram und Pottenbrunn, ADEG - Pyhra

Bezahlte Anzeige



Forellenzucht Wasserburg

Oberzwischenbrunn 13
3100 St. Pölten
+43 (0)676 967 29 71
office@forellenzucht-wasserburg.at
www.forellenzucht-wasserburg.at
Ihr Spezialist für regionale Speise- und Besatzfische!

Bezahlte Anzeige



glanz.greißlerei

Herzogenburger Straße 69
3100 St. Pölten
www.greisslerei.org
In der glanz.greißlerei erwirbst du biologische und faire Lebensmittel von Bauern und Bäuerinnen aus der Region. Die Produkte bestellst du bis Dienstag im Webshop und holst sie am darauffolgenden Freitag in der glanz.greißlerei ab.

Bezahlte Anzeige



**Dirndl-taler
WOCHENMARKT
OBER-GRAFENDORF**

Freitags 15:30 bis 19:00 Uhr
Kirchenplatz Ober-Grafendorf



Obst | Dirndlprodukte | Gemüse | Salate | Bio-Dinkel | Bio-Weizen
Kräuter | Blumen | Pflanzen | Gestecke | Öle | Oliven | griechische
Produkte | Salze | Fleisch | Lammfleisch Speck | Wurst
Saumaisen | Forellen und Saiblinge | Käse | Eier | Teigwaren
Nudeln | Kaspessknödel | Kuchen Brot | Striezel
Gebäck | Bäckerei | Nüsse | Säfte | Weine | Landbier | Honiglikör
Bio-Liköre Bio-Edelbrände | Sirupe | Mehlspeisen | Honig
Dirndlmarmelade | Imkereiprodukte | Dirndlschmuck

Bezahlte Anzeige

Evi Naturkost & Naturwaren

www.evinaturkost.at

Was im Jahr 1980 als Verein in einem kleinen Geschäftslokal in der Klostersgasse begann, entwickelte sich im Lauf der Jahre zur EVI Naturkost & Naturwaren Handelsges.m.b.H. mit einem Geschäftslokal auf 600 m² samt angeschlossenem SB-Restaurant und Parkplatz.

Ein Lebensmittelvollsortiment aus kontrolliert ökologischer Erzeugung ist die Basis unseres

Handelns. Unser biozertifiziertes vegetarisches Selbstbedienungsrestaurant ist das Herzstück für Kunden und MitarbeiterInnen geworden.

Wir beziehen unter anderem Produkte von ca. 40 Lieferanten, die sich nicht weiter als 50 km entfernt von unserem Geschäft befinden. Ein Großteil davon bringt uns saisonales Obst und Gemüse. Es sind aber auch innovative vegane Produkte, Wein, Getreide, Kräuter

und Tees mit dabei. Daher können wir uns durchaus als Pionier bezeichnen, der nicht auf einen fahrenden Zug aufgesprungen ist, sondern diesen gemeinsam mit vielen anderen Pionieren der Naturkostbranche überhaupt erst ins Rollen gebracht hat.

Eine weitere, starke Entwicklung ist natürlich das immer häufiger genutzte Onlineshopping. Daher ist ein Online-Bestellsystem bereits in Arbeit.

Einfach Natur genießen



Naturkost, Naturwaren und Restaurant

**Geschäft
Öffnungszeiten**
Mo. - Fr. 09:00 - 18:30 Uhr
Sa. 08:30 - 14:00 Uhr

**Vegetarisches
Bio-Mittagessen**
Mo. - Fr. ab 11:00 Uhr

Kremser Landstraße 2
3100 St. Pölten
www.evinaturkost.at

Telefonische Reservierung
der Speisen erwünscht:
Tel.: 02742/3520921



Bezahlte Anzeige



Regional und Digital

Immer da, wo Sie uns brauchen.

Tamara Stein, Leitung BeratungsCenter Domgasse