



Landbison-Standlerin Helga Oberhuemer ist vom Naschmarkt nach Purkersdorf gezogen. Sie hat diesen Entschluss noch keine Sekunde bereut. Ebensovienig wie die anderen Standler, die sie mitgenommen hat.



Wein, Säfte & Obst aus dem Traisental in Purkersdorf.



Bunte Kartoffel von Josef Lang (Purkersdorfer Bauernmarkt).

Ran an den Einkaufskorb!

Frisch und regional: Gleich vier Wochenmärkte bieten im Wien-tal Alternativen zum Einkauf im Supermarkt.

REGION PURKERSDORF (ae). Der größte Markt in unserer Region findet jeden Freitag in Purkersdorf statt. Er wurde 1996 ins Leben gerufen und ist schon längst zur Institution geworden. Das

Reportage

Angebot ist hervorragend: Obst und Gemüse vom Haninger aus dem Wald- und Weinviertel, bunte Kartoffel aus dem Stockerauer Raum, Wein, Saft und Obst aus dem Traisental, heimischer Käse von der Käsehütte Maria Taferl, Fleischereiware vom Hof aus dem Retzer Land, burgenländisches Brot, Honig und Schnaps aus Pressbaum.

Besser als der Naschmarkt

Der frische Fisch kommt aus Oberösterreich, Standler Andreas Pinter: „Ich hörte von einem frei werdenden Standplatz. Da habe ich Produktproben bei

der Gemeinde abgegeben und glücklicherweise den Zuschlag bekommen.“ In der Tat ist der Markt komplett ausgebucht, es gibt sogar eine Warteliste! Der Run auf die Stände war nicht immer so groß, doch der Niedergang des Wiener Naschmarkts hat uns hier eine große Vielfalt beschert. Landbison-Standlerin Helga Oberhuemer: „Ich war lange am Naschmarkt. Als der immer mehr zur Touristen- und Fressmeile mutiert ist, habe ich meine Sachen dort gepackt und bin nach Purkersdorf gezogen, wo ich schon gute Erfahrungen mit einem kleinen Stand hatte.“ Ein paar weitere Anbieter sind ihr gefolgt – wie die Wachtelei, Blumenfrau Martina Witz oder Hermann Papst mit Wild und Kernöl aus der Steiermark.

Produzenten kennenlernen

Lediglich in Sachen Bio könnte das Angebot am Purkersdorfer Bauernmarkt besser sein, mit einer Bäckerei, einem Teilsortiment der Käsehütte und dem Mangalitzaspeck beim Landbison ist noch Luft nach oben. Das ist auf den anderen Märkten, Pressbaum, Gablitz und Wolfsgraben, ähnlich – wobei man das durchaus differenziert sehen darf: viele heimische Landwirte



Pressbaumer Markt: Allerbeste Auswahl an ausschließlich regionaler Ware bei Stefan Slavik von Blatt und Knolle.

Fotos (4): Ericson

arbeiten auch ohne Bio-Zertifikat verantwortungsvoll – und Bio als Großindustrie ist sowieso ein eigenes Kapitel. Auf unseren Märkten kann man sich jedenfalls bei jedem einzelnen Stand genau informieren, und wird des Öfteren sogar zur Hofbesichtigung eingeladen.

Vier Märkte an drei Tagen

Klein und fein ist das Angebot mittwochs ab 16 Uhr in Gablitz, etwa mit Lamm aus Lilienfeld oder Uhdler, sowie Samstagvormittag in Pressbaum, etwa mit Hasen und Enten aus dem Bezirk Tulln oder Waldviertler Fischen. Hier bekommt man auch das beste Obst und Gemüse der ganzen Region, Stefan Slavik

von Blatt und Knolle, dem lokalen Gemüsehändler: „Wir führen ausschließlich Produkte direkt vom Erzeuger aus Wien, Niederösterreich und dem Burgenland, zwei unserer Landwirte beliefern uns mit Bio-Ware.“ Die Auswahl an frischer, hochqualitativer und regionaler Ware ist nirgendwo besser.

Der Wocheneinkauf lässt sich in Wolfsgraben abschließen, wo der Markt beim Wirtshaus Oliver samstags bis 14 Uhr geöffnet hat. Hier wandern Fische aus dem Traisental, Kärntner Bauernspeck und Käsespezialitäten aus dem Westen Österreichs in den Einkaufskorb. Danach bleibt man gerne noch auf ein Glaserl Wein.