



Hochwertige Lebensmittel aus der Region. Freitag von 09:00 bis 13:00 Uhr und Samstag von 08:30 bis 12:30 Uhr gegenüber dem Schloss Esterházy.



Öffnungszeiten

Hereinspaziert in unsere regionale Genusswelt! Wir haben für Sie jeden Freitag von 09:00 bis 13:00 Uhr & Samstag von 08:30 bis 12:30 Uhr geöffnet!



Neudlhof

Unser Daueraussteller „Franz Rigler“ arbeitet ab sofort am Gemüseanbau mit dem neu revitalisierten Neudlhof in Pöttelsdorf zusammen, man darf auf Neues gespannt sein.



Glücksziege

Stephanie Biricz bringt ab sofort Produkte aus Ziegenmilch. Verkosten Sie zum Beispiel eingelegte Frischkäsebällchen in Öl - verfeinert mit Chili oder Kräutern.

Kulinarik | Kunsthandwerk | Dekoration | Reinigungsmittel Neue Angebote ab Februar 2020



Wir starten in die neue Saison und begrüßen ab **7. Februar** viele neue Aussteller bei uns in der Markthalle Kulinarium Burgenland.

Kulinarisch verwöhnt werden wir unter anderem vom **Biohof Schweighofer**. Mit kreativen Backmischungen und Gewürzen aus biologischer Anbauweise gelingt Ihr nächstes

Kochvorhaben im Handumdrehen. Ebenfalls neu im Angebot sind Ziegenmilchprodukte aus nachhaltiger Produktion - unter der Marke „**Glücksziege**“. Verkosten Sie die Vielfalt aus dem mittleren Burgenland.

Doch auch Selbstgemachtes bereichert die Markthalle Kulinari-

um Burgenland ab dem Frühjahr: Andrea Bieber produziert chemiefreie Reinigungs- und Waschmittel. **Sabine Fölserl** hat sich dem Up-Cycling verschrieben. Stöbern Sie durch das individuelle Angebot.

Auch 2020 warten wir mit einem besonderen Zuckerl für Stammkunden und alle, die es noch werden: Unser beliebter **Stempelpass!**

Mit dem handlichen Pass wird Ihre Treue belohnt: Nach jedem fünften Einkauf erhalten Sie als Dankeschön ein kleines Präsent bei den teilnehmenden Ausstellern. Außerdem kommen unsere Kunden weiterhin in den Genuss von einer Stunde Gratis-Parken direkt neben der Markthalle Kulinarium Burgenland.

Neugierig geworden?

Unten rechts ausschneiden und beim nächsten Besuch abstempeln!

Frisches Gemüse aus dem Bezirk Mattersburg Rigler meets Neudlhof



Am revitalisierten **Neudlhof** in Pöttelsdorf entstehen neue Projekte rund um das Thema biologische Landwirtschaft. Hier verfolgt man das Ziel einer ressourcenschonenden Produktion gemeinsam mit den Menschen der Region – direkt vom Feld und ohne weite Transportwege.

Der bereits bestens etablierte Gemüsestand von Franz Rigler ist ab sofort unter der Marke Neudlhof in der Markthalle Kulinarium Burgenland vertreten.

Gemüsebauer **Franz Rigler** aus Mattersburg hat es sich mit der Übernahme des elterlichen Traditionsbetriebes zum Ziel gesetzt, frisches Gemüse anzubauen und regional zu vertreiben.

Im Jahr 2020 startet er nun mit einem neuen Partner in Sachen solidarische Landwirtschaft durch.

Der Jung-Unternehmer versorgt unsere Kunden weiterhin mit frischem und knackigem Gemüse – darunter Paradeiser, Gurken, Paprika und viele andere Fitmacher – angepasst an die jeweilige Saison.

Kontakt:

bauer@neudlhof.at
0664/160 89 97 (Florian)
0664/634 96 63 (Franz)

Frischer Fisch von Perschfisch Gesund in das neue Jahr



Faschingszeit heißt Schlemmen und Feiern! Auch wir verwöhnen Sie im Fasching mit unseren pannonischen Köstlichkeiten und ausgefallenen Spezialitäten. Aber auch für die darauffolgende Fastenzeit bietet die **Markthalle Kulinarium Burgenland** eine reichhaltige Produktpalette für einen bewussten Lebensstil. Ideal zum Fasten eignet sich beispielsweise frischer Fisch.

Patrick Perschy von Perschfisch wählt sein Fischsortiment mit großer Sorgfalt und höchsten Ansprüchen. **Umweltschonende Fangmethoden** und **nachhaltiges Wirtschaften** haben oberstes Credo.

Überzeugen Sie sich selbst von Qualität, Frische und außergewöhnlichem Geschmack.

Faschingsöffnungszeiten:

Di, 25. Februar:
09:00 – 13:00 Uhr

Mi, 26. Februar:
09:00 – 13:00 Uhr
(nur Perschfisch)

Kontakt zur Vorbestellung:

perschfisch@gmail.com
0676/970 67 07

Stempelpass Markthalle Kulinarium Burgenland

für treue Kunden

Auf die Plätze, fertig, los: Sammeln Sie Stempel unserer Aussteller und erhalten Sie nach jedem 5. Einkauf ein kleines Dankeschön für Ihre Treue.

Bio-Landgut Esterhazy



Neudlhof



Hanni's Honey & More



Käseprodukte von der Ziege Glücksziege



Unter dem Namen „Glücksziege“ versteckt sich die Vermarktung von Stephanie Biricz aus dem Mittelburgenland. Im Jahr 2014 gewann sie bei einer Tombola einen Ziegenbock, der bald darauf Gesellschaft von Milchziegen bekam.

Mittlerweile beherbergt ihr Hof rund 30 Ziegen, die die stetige Aus-

laufmöglichkeit und die besondere Mutter-Kitz-Beziehung lieben. Stephanie lässt die Kitze 10-12 Wochen bei den Mutterziegen aufwachsen und trennt diese nicht sofort nach der Geburt.

Die Jungbäuerin produziert bereits seit rund fünf Jahren eine kleine aber feine Auswahl an **verschiede-**

nen Käsesorten aus **Schafs- und Ziegenmilch** sowie verschiedene Produkte wie **Frischkäse-Bällchen und -Würfel in Öl, Aufstriche oder Joghurt aus Ziegenmilch.**

Kontakt:
Stephanie Biricz
stephanie.biricz@gmail.com
0676/370 35 47

Nachhaltige Reinigungs- & Waschmittel Springlove

Andrea Bieber wollte ihre Kinder möglichst chemiefrei großziehen. Als begeisterte Tüftlerin ging sie mit ihrem Wunsch sogar soweit, dass sie ihr eigenes Waschmittel herstellte. Nach einigen Experimenten war sie schlussendlich mit dem Waschergebnis zufrieden und versuchte sich danach an weiteren Reinigungsmitteln für den Haushalt.

Für ihre nachhaltigen Produkte verwendet die junge Burgenländerin hauptsächlich Natron, Zitronensäure, Waschsoda und Kernseife.

Die Vollwaschmittel werden der Nachhaltigkeit entsprechend in bisphenolfreien wiederverwendbaren Flaschen unter der Marke „Springlove“ an die Hausfrau und den Hausmann gebracht.

Eine ausgewählte Produktpalette ist ab sofort in der Markthalle Kulinarium Burgenland erhältlich - einem nachhaltigen Frühjahrsputz steht somit nichts mehr im Wege.

Kontakt:
Andrea Bieber
info@springlove.at
0650/247 19 80



Handgemachtes mit viel Liebe & Nachhaltigkeit Sabine Werkt



Die Burgenländerin werkt mit viel Leidenschaft an einzigartigen Schmuckstücken, Dekorationsgegenständen, Genähtem u.v.m..

Ihr größtes Augenmerk legt sie dabei auf die Verwendung von Restbeständen und Abfallprodukten oder nutzlosen Stoffen. Der Trend des **Up-Cyclings** ist nun auch in

der Markthalle Kulinarium Burgenland eingetroffen. Überzeugen Sie sich selbst vom unverwechselbaren Design und den einzigartigen Stücken.

Kontakt:
Sabine Fölserl
sabine.foelserl@gmail.com
0699/196 657 82



Aus Überzeugung biologisch Biohof Schweighofer

Die Geschichte des Hofes Schweighofer im niederösterreichischen Velm bei Himberg reicht bis in das Jahr 1792 zurück. Noch nicht ganz so lange, aber auch schon knapp 20 Jahre, wird der Betrieb rein biologisch geführt.

Die jüngste Generation, Johannes und Maria Schweighofer, entwickeln den Hof seit 2009 innovativ weiter. So gibt es das Angebot der sogenannten „**Schule am Bauernhof**“, wo der Bio-Bauer seine Leidenschaft für das Thema Natur mit viel Begeisterung an junge Menschen weitergibt.

Das Herz seiner Frau Maria hingegen schlägt für **Kräuter und Gewürze**. Naheliegendermaßen also, dass sie immer wieder neue **Backmischungen** und eigene **Bio-Produkte** für den **Ab-Hof-Verkauf** austüftelt. Ab sofort sind diese

auch in der Markthalle Kulinarium Burgenland erhältlich.

Kontakt:
Biohof Schweighofer
bauernhof@bio-schweighofer.at
0670/201 53 00



Perschefisch

○ ○ ○ ○ ○

Wurstmanufaktur Palatin

○ ○ ○ ○ ○

Martina's Brotkultur

○ ○ ○ ○ ○

Zechi's Mausefalle

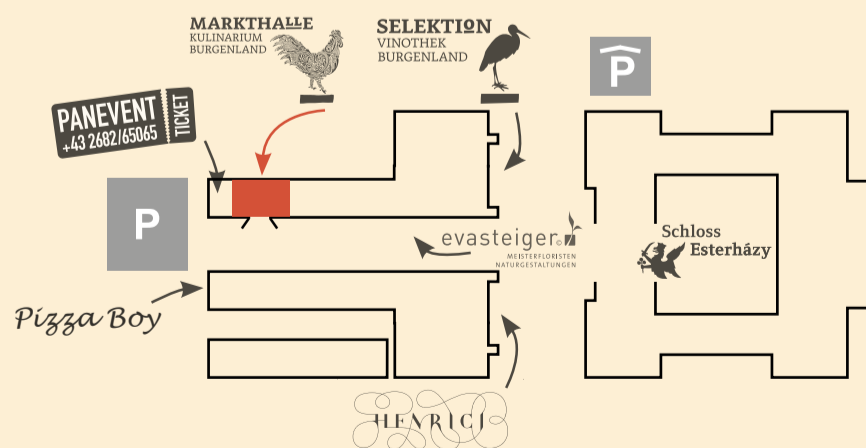
○ ○ ○ ○ ○

Unsere Partner:

- Bio-Landgut Esterhazy
- Perschefisch
- Wurstmanufaktur Palatin
- Neudlhof
- Martina's Brotkultur
- Hanni's Honey and More
- Zechi's Mausefalle
- Qu-Bio Bio-Hof Taunus
- Manufaba
- Brennerei Bifra
- Natürlich Silvia

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



Jetzt **Newsletter** abonnieren und immer aktuelle Informationen erhalten.

markthalle-burgenland.com