GESCHICHTEN AUF SEEHÖHE

Die Marktzeitschrift von St. Gilgen

St. Gilgen Wochenmarkt

MARKT ZEIT

Jeden Samstag
von 8.00 – 13.00 Uhr
im Ortszentrum

BEI UNS WIRD JEDER SAMSTAG ZUM ERLEBNIS

Es ist Samstag früh und in der sonst zu dieser Zeit noch ruhigen Gemeinde verwandelt sich die Aberseestraße im Herzen von St. Gilgen in einen geschäftigen Marktplatz.

Der Duft von frisch gebackenem Brot, würzigen Kräutern, geriebenem Kren und knackigem Gemüse und Obst von höchster Qualität liegt in der Luft und die leeren Einkaufskörbe der Marktgeher warten darauf, gefüllt zu werden.

Rund 18 Standler aus der Umgebung bieten hier regionale und saisonale Produkte von höchstem Geschmack und bester Qualität an. Von feinsten Fleisch-, Fisch- und Wurstwaren über Bio Brot, Eier und Gemüse aus naturnahem Anbau über frisches Obst und Kräuter bis hin zu edlen Käsespezialitäten findet sich am Markt alles für die tägliche, gesunde, verantwortungsbewusste und vor allem wohlschmeckende Mahlzeit.

Samstag ist in St. Gilgen Wochenmarktzeit und das ist für viele Einheimische wie Gäste der Gemeinde und der Umgebung zu einem beliebten Ritual geworden!

Seit bereits 5 Jahren findet der St. Gilgener Wochenmarkt das ganze Jahr über jeden Samstag von 8-13 Uhr im Zentrum des Mozartdorfes statt und ist für seine Besucher mehr als „nur“ ein Einkauf. Für die meisten Marktgeher gehört er längst zum Lebensgefühl dazu. Hier treffen sich Spitzenköche und Hobbyköche genauso wie Schaulustige, plaudern mit den Standbesitzern und tauschen Kochtipps und Rezepte aus. Es sind nicht nur das regionale Gemüse und das Bio Brot Gründe, um auf den Markt zu gehen. Es sind das Ambiente, die Farben und Gerüche sowie das Durcheinander der Menschen und Geräusche die den besonderen Anreiz und den Charme des Marktes ausmachen. Er ist nicht nur wertvoller Nahversorger sondern ein Treffpunkt, an dem man die Alltagshektik hinter sich lässt.

PARKEN

Rund um das Ortszentrum stehen in unmittelbarer Nähe mehrere Parkplätze sowie Kurzparkzonen zur Verfügung.
Parkplatzgebühr: Euro 4.- pro Tag
Kurzparkzone:
Samstags gebührenfrei

DAS PERFEKTE GESCHENK!

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Wochenmarkt Gutschein und schenken Sie regionale Genuss & Gaumenfreude. Erhältlich in:
Ninas Laden | Johann Pichler Platz 5 | 5340 St. Gilgen
oder unter 0676 3143875

Einlösbar bei allen Wochenmarkt-Standlern.

BUSVERBINDUNG

Der Wochenmarkt ist auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Zwischen Salzburg und Bad Ischl gibt es beste Busverbindungen in die Wolfgangseeregion. Alle Busverbindungen finden sie online unter www.svv-info.at.

Metzgerei Kriechbaum

Regionalität, Qualität und Frische haben im Traditionsbetrieb oberste Priorität. Deshalb stammt das Schweine-, Rind- und Kalbfleisch direkt von Landwirten aus der Region um Lochen.

Haben im Sommer Ribeye- und T-Bone-Steaks sowie das besondere Piraten-Steak Hochsaison, sind Wollschweinspeck, Leberknödel, Maishendl oder die italienische Salsiccia das ganze Jahr sehr beliebt!

Nudelspezialitäten Brandhuber

Hausgemachte Nudeln aus eigener Produktion mit hofeigenen Eiern aus Freilandhaltung bietet Christian Brandhuber am St. Gilgener Wochenmarkt. Das Sortiment umfasst Nudeln aus Hartweizen-, Dinkel- und Vollkorngries. Die zarten Papadelle, Amori, Gigli und Co. gibt es auch fertig in herzigen Geschenkverpackungen zu kaufen.

Imkerei Bienenmax

Imkermeister Markus Palfinger hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Gemeinsam mit seiner Frau bewirtschaftet er derzeit 150 Bienenvölker. „Wenn es den Bienen gut geht, geht es auch uns gut“.

Neben dem genüsslichen Honig, den man auch verfeinert mit Zimt, Aronia oder Nüssen erhält, findet man beim Bienenmax u.a. auch Met (Honigwein), Bienenwachs für Kerzen, Propolistropfen und vieles mehr.

Pure Frische bei FAMILIE TURAN

Alles, was die Natur an Obst und Gemüse zu bieten hat, findet sich am Marktstand der Familie Turan wieder. Die Frische von Obst und Gemüse bereitet schon beim Anblick Vergnügen – saftige Tomaten, knackiger Salat, erntefrische Gurken, süße dunkelrote Kirschen und goldgelbe Pfirsiche.

Die bunten Farben des wohlsortierten Angebots und die ansteckende Freundlichkeit der Menschen hinter dem Stand machen das ganze Jahr hindurch Lust auf gesunde, schmackhafte Köstlichkeiten direkt aus der Natur.

Für den Inhalt verantwortlich: Zukunft St. Gilgen – Förderverein zur Ortsentwicklung
Wenglstrasse 7 | A – 5340 St. Gilgen | info@zukunft-stgilgen.at | www.zukunft-stgilgen.at | Reg. Nr. 060978904
Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Gutes Brot braucht Zeit & Nähe

Um den hohen Ansprüchen an die Qualität und den Geschmack seines Brotes gerecht zu werden braucht Gotthard Obauer regionale biologische Zutaten für den Teig, kurze Transportwege und vor allem viel Geduld und Liebe bei der Verarbeitung. Ob Brot, Gebäck oder Süßes – vererbte Familienrezepte kommen genauso zum Einsatz wie neue Kreationen.

Bäckerei Obauer

„Durch das gekeimte Getreide ist das Brot leicht verdaulich, wirkt basisch, ist reich an Eiweiß und hat einen hohen Nährwert."

Käsespezialitäten Laibwerk

LAIBWERK
KÄSE MIT LAIB & SEELE

Hier schmeckt man die Leidenschaft zur Natur und zur Hausmannskost! Das feine Laibwerk-Sortiment besteht aus den besten Käsesorten: Vom zarten Heumilchkäse oder aromatisch-milden Kümmelkäse über einen Nussbrie bis hin zu Zillertaler Graukäse oder dem würzigen Räßkäse. Die große Sortenvielfalt ist nicht nur handverlesen sondern auch ausschließlich direkt von den Bauern und Sennern.

Gärtner aus Leidenschaft FAMILIE FRANK

Auf 6000 m² Freiland sowie in großen Glashäusern umgeben von glücklichen Tieren, bewässert mit reinstem Wasser aus dem besonderen vom Kobernaußerwald gespeisten artesischen Brunnen gedeihen die Blumen und das Gemüse auf dem Anwesen der Familie Frank im Einklang mit der Natur.

Der Marktstand duftet schon von weitem, denn die Pflanzen werden mit viel Gespür und Sorgfalt gepflegt.

Immer was los

ITALIENISCHER MARKT

20.– 22. JULI 2018 | SEEPARK ST. GILGEN

Wein, Käse, Prosciutto, frisch gemachter Mozzarella – von Veneto, über die Toscana, Ligurien und Calabrien die italienische Lebensfreude und Gastfreundschaft macht vom 20.-22. Juli 2018 Halt im Salzkammergut und Appetit auf Urlaub, Sonne und Meer. Dolce Vita, italienisches Flair, kulinarische Köstlichkeiten und typische Produkte aus den Top Regionen Italiens – das zeichnet den „Mercato Italiano“ aus. Eine große regionale Auswahl an frischen Produkten aus „Bella Italia“ lädt zum Verkosten und Genießen ein.

Geöffnet hat der Mercato „Bella Italia“ jeweils ab 10.00 Uhr bis in die späten Abendstunden.

LIVE MUSIK!

Kleingebäck Marmeladen Chutneys

Traudis Spezialitäten

„MIT LIEBE GERÜHRT UND NACH TRADITIONELLEM REZEPT GEBACKEN.“

Sonja & Karl Heinz MUTTENTHALER

Der Marktstand leuchtet in den schönsten Farben: Je nach Saison gibt es gibt es frische Erdbeeren, Zwetschken, Heidelbeeren und vieles mehr direkt aus der Region.

Zart im Geschmack und von höchster Qualität sollen ab sofort die frischen Eierschwammerl und Steinpilze aus den heimischen Bergen Lust auf Kochen und abwechslungsreiche Ernährung machen!

KÄSEKONTOR

Was passiert, wenn man ein gutes Stück Natur gepaart mit Tradition und der wunderbaren Geschmacksvielfalt Italiens verbindet? Eine Geschmacksexplosion im Mund, wie man sie nur vom Käsekontor kennt! Aufgetischt werden ausgewählte Antipasti, Oliven in besonderen Marinaden, naturtrübes Olivenöl bis hin zu würziger Salami und exquisitem Rohmilchkäse aus dem Bregenzerwald.

Schmankerltour am Wochenmarkt

Beim Genusswandeln zwischen den Marktständen kann man den Verlockungen nicht widerstehen:

Für Naschkatzen lädt der berühmte Apfel-Baiser-Kuchen oder die Strudelvariationen vom Café Nannerl aus St. Gilgen zum Verkosten ein und warum der Grill vom „Hendlpeter“ an so einem Markttag nie stillsteht, sollte jeder am besten gleich selbst ausprobieren. Aber auch die vielen Kostproben der Marktstandler oder ein paar Würstel mit frisch geriebenen Kren und einer reschen Semmel tun ihr übriges für den kleinen Hunger zwischendurch.

Ein Highlight der Schmankerltour über den Markt ist mit Sicherheit der Kochstand der Haubenköche Franz Josef Wagner und Hermann Hohenberger. Inspiriert von den frischen Produkten am Markt verzaubern sie die Besucher jede Woche aufs Neue mit sensationellen Köstlichkeiten der heimischen Küche. Kochen ist für die beiden Köche Leidenschaft und das schmeckt man auch. Tipps und Tricks zum Nachkochen gibt es inklusive!

Sind Magen und Einkaufskorb gefüllt sowie der Kopf voll von neuen Ideen mit Gerichten für den täglichen Speiseplan, lädt die Vielfalt an Angeboten in St. Gilgen noch zu einem ausgedehnten Spaziergang, einem Ausflug an den See oder zu einem Besuch in eines der Cafés oder Restaurants ein. Der besondere Flair und der unvergleichliche Geschmack der frischen, regionalen Produkte machen es jedem Marktgeher bewusst:
Das war mit Sicherheit nicht der letzte Besuch am Wochenmarkt in St. Gilgen!

jeden Samstag
von 8 bis 13 Uhr
Brunettiplatz
St. Gilgen

Unsere Standler

FEINSTE
FLEISCH- UND WURSTWAREN
Metzgerei Kriechbaum | 5221 Lochen
Telefon: 0660 58 93 93
www.fleischhauerei-kriechbaum.at

BIO BROT & GEBÄCK,
EIER VOM ADAMBAUER,
MEHLSPEISEN
Bäckerei Gotthard & Sonja Obauer | 5340 St. Gilgen
Telefon: 06227 2225
www.obauer-brot.at

GEMÜSE AUS NATURNAHEM
ANBAU, PFLANZEN UND BLUMEN
Gärtnerei Frank Rudolf | 5280 Braunau/Inn
Telefon: 0650 32 12 932

OBST & GEMÜSE, EIER
Turan Ramazan | 5310 Mondsee
Telefon: 0664 44 99 414

KÄSE, SPECK, BUTTER,
MARMELADEN ETC.
Leirer Alexander | 5340 St. Gilgen
Telefon: 0664 50 44 933

MEHLSPEISEN, KUCHEN,
WÜRSTELSTAND
Café Nannerl | Michael Weiß | 5340 St. Gilgen
Telefon: 0664 14 30 514

GEWÜRZE, KRÄUTER,
HEILKRÄUTER, SUPPEN & SOSSEN
Kräuterecke | Antje Schilbach | 83567 Stadl
www.antjes-gewuerze.at

GRILLHENDL
Hendlpeter | Peter Schuh | 4600 Wels
Telefon: 0676 696 00 04
www.hendlpeter.at

OBST
Sonja Muttenthaler | 5020 Salzburg
Telefon: 0676 117 60 322

KÄSEKONTOR
Werner Pracher | 4850 Timelkam
Telefon: 0660 20 02 440

TRAUDI`S KULINARISCHE
SPEZIALITÄTEN
Traudi Wilhelmstätter | 5321 Koppl

IMKEREI BIENENMAX
Markus & Maria Palfinger | 5321 Koppl
Telefon: 0664 75 04 35 27

TEXTIL-TRACHT
Sabina Leirer | 5340 St. Gilgen
Telefon: 0664 43 24 886

VERGISS-MEIN-NICHT
Angelika Wayrethmayr | 5340 St. Gilgen
Telefon: 0664 73574347
www.vergiss-mein-nicht.co.at

HAUSGEMACHTE NUDELN
Christian Brandhuber | 4952 Weng im Innkreis
Telefon: 0699 12667038