MARKTHALLE
KULINARIUM
BURGENLAND

NEWS

2. Quartal 2016
Ausgabe 2

Hochwertige Lebensmittel aus der Region. Jeden Samstag **ab 8:30 bis 12:30 Uhr** in den **Stallungen des Schlosses Esterházy.**

Produktneuheit
Probieren Sie das köstliche Bio-Sonnenblumenöl von Esterhazy das Bio-Landgut mit feinem Geschmack – ideal für Sommersalate.

Brennerei Bifra
Lernen Sie die Brennerei Bifra und ihr vielfältiges Angebot kennen. Probieren Sie einen edlen Tropfen Selbstgebranntes.

Schmackhaft
Herrliches Straußenfleisch auf Seewinkler Gemüse mit Kräuter-Erdäpfelstampf. Das Rezept finden Sie auf der Rückseite.

Markthalle Kulinarium Burgenland
Jungpflanzenmarkt

Der Jungpflanzenmarkt vor der Markthalle Kulinarium Burgenland am 7. Mai ist auch heuer wieder ein Fixpunkt im Eventkalender. Es gibt verschiedene Gemüse-, Obst- und Kräuterpflanzen in Bioqualität von Erich Stekovics und Familie Rapf aus dem Seewinkel. Holen Sie sich den Genuss direkt nach Hause und bepflanzen Sie Ihren Garten oder Balkon mit heimischen Gemüsepflanzen.

Gemüse pflanzen ist kinderleicht – doch worauf sollte man unbedingt achten? **Unsere TIPPS fürs richtige gärtnern:**

■ Finden Sie einen idealen Standort für die Bepflanzung (Sonneneinstrahlung, Windschutz, Abstand).

■ Warten Sie den richtigen Zeitpunkt ab (als Faustregel gelten die Eisheiligen Anfang Mai).

■ Behandeln Sie jede Pflanze individuell (verschiedene Sorten benötigen unterschiedlich hohen Anteile an Dünger und Wasser).

✦ Starkzehrer (Tomate, Kürbis, Gurke, Zucchini, Kohlarten, Sellerie und Rhabarber): Diese Beete sollten mit Kompost angereichert und zusätzlich im Wachstum mit Brennesseljauche verstärkt werden.

✦ Mittelzehrer (Karotte, Fenchel, Erdbeere, Mangold, Kopfsalat, Schnittlauch, Spinat): Diese benötigen nur etwas Kompost im Frühjahr. Nicht mit frischem Mist düngen.

✦ Schwachzehrer (Erbse, Feldsalat, Kräuter, Radieschen, Kresse und Bohnen): Hier wird während der Wachstumszeit keine Düngung benötigt.

Viel Freude mit den Jungpflanzen wünscht das Team der Markthalle Kulinarium Burgenland! ■

„Bei Uns“
Hanni‘s Honey & More

Besuchen Sie Hannelore Binder bei uns in der Markthalle Kulinarium Burgenland. Ihr Honig wird im Mittelburgenland von vielen fleißigen Bienen hergestellt. Die umliegenden Wälder und Wiesen bieten ihnen dafür einen idealen Lebensraum.

Wählen Sie zwischen den Sorten:

✦ Cremehonig
✦ Blütenhonig
✦ Waldblütenhonig oder
✦ Akazienhonig

Die umfangreiche Produktpallette umfasst verschiedene Köstlichkeiten und diverse Wohlfühlprodukte, wie Shampoo, Bodylotion oder Seife mit Honig.

Tipp zum Muttertag!

Schenken Sie kulinarische und wohltuende Produkte von Hanni‘s Honey & More.

Kulinarisches Sommerfest
am **2. Juli 2016**, von 8:30 bis 14:00 Uhr

7. Mai
Jungpflanzenmarkt und Muttertagsaktion. Jede Mutter bekommt eine kleine Aufmerksamkeit.

14. Mai
Grillspezialitäten vom Maibock vom Wildbrett-veredler Plaras - Wilde Schmankerl.

4. Juni
Edle Zigarrenbrandverkostung mit Franz Bichl von der Brennerei Bifra.

2. Juli
Perschfisch grillt. -20% Ermäßigung auf viele Produkte von Esterhazy das Bio-Landgut.

Gewinnspiel Gewinnen Sie ein Genusspaket mit Produkten von Esterhazy das Bio-Landgut. **Teilnahmemöglichkeit beim Sommerfest.**

meine Markthalle Kulinarium Burgenland

Unsere Kunden gestalten die Zukunft der Markthalle aktiv mit!

Der Kunde steht für uns an erster Stelle und damit auch seine Wünsche. In Zusammenarbeit mit Ihnen möchten wir das Angebot der Markthalle Kulinarium Burgenland weiter verbessern und ausbauen.
Deshalb starten wir ab sofort das Programm:
„mMKB – meine Markthalle Kulinarium Burgenland“.

Und so funktioniert‘s:
Schicken Sie uns eine E-Mail, in der Sie Ihr Interesse an der Weiterentwicklung der Markthalle Kulinarium Burgenland bekunden und Ihre konkreten Vorschläge kurz erläutern. Nach Einlangen aller Anmeldungen bis 30.05.2016 erfolgt die Einladung zu einem gemeinsamen Treffen des Kundenbeirats. In Gruppendiskussionen möchten wir die Anforderungen und Wünsche unserer Kunden erheben und besser verstehen, um diese dann in die zukünftige Ausrichtung aufzunehmen.

Ihre Mitarbeit soll nicht kostenlos sein! Für jede umgesetzte Idee erhalten Sie als Dankeschön eine Geschenkbox mit vielen tollen Schmankerln der Region.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich unter: **mMKB@markthalle-burgenland.com**

Preisgekrönter Genuss

Brennerei Bifra

Seit 1991 stellen Edeltraud und Franz Bichl in ihrer Brennerei in Hirm verschiedene Schnäpse und Liköre her. Insgesamt liefern mehr als 400 Obstbäume die frischen Früchte für die Veredelung. Das Angebot umfasst nicht nur klassische Sorten, sondern auch Vogelbeere, Dirndl oder Elsbeere. Bereits mehrmals konnte der Betrieb den Landessieger für seine Edelbrände stellen. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen können in der Markthalle Kulinarium Burgenland verkostet werden.

Pannonisches Outback

Pongos Straußenhof

Als kleiner Familienbetrieb hat sich Pongos Straußenhof auf die Produktion von Straußenprodukten spezialisiert und bietet feinstes Straußenfleisch und Selbstgemachtes vom Strauß an – kleine Kostproben der Leberpasteten oder Würstel sind in der Markthalle immer heiß begehrt. Straußenfleisch ist besonders cholesterinarm und enthält zudem wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Je nach Saison werden auch Straußeneier angeboten.

Straußen-Pilz-Ragout

mit Gemüse und Kräuter-Erdäpfelstampf

Zutaten

450 g Strauß-Haxn-Filet , 120 g Erdäpfeln,
60 g Zwiebeln, 0,15 l Esterhazy Estoras Rot 2012,
40 g Butter, 10 g Petersilie, 20 g Zucchini,
20 g Champignons, 20 g Austernpilze, 30 g Karotten,
40 g Brokkoli, 200 ml Schlagobers,
5 g Thymian, 5 g Rosmarin, 5 g Schnittlauch,
Salz, Pfeffer

Straußenfleisch in Würfel schneiden. Fein gehackte Zwiebeln in Butter goldgelb anrösten. Fleisch dazugeben und solange anbraten, bis das Fleisch die rote Farbe verliert. Mit Rotwein ablöschen und ca. 30 min köcheln lassen. Die Pilze in Scheiben schneiden. Wenn das Fleisch weich wird, die Pilze dazugeben und mit Schlagobers aufgießen. Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Erdäpfel würfelig schneiden und in Salzwasser weich kochen, danach abseihen. Diese für den Stampf mit Butter und gehackten Kräutern vermengen und salzen.

Gemüse waschen, schälen und in grobe Streifen schneiden, danach im Salzwasser ca. 2-3 min blanchieren. In Butter schwenken und abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Restaurant Henrici!

Empfehlungen

Sonnenblumenöl und Fischtag

Das naturbelassene Sonnenblumenöl aus biologischer Landwirtschaft besticht durch seinen harmonischen Geschmack und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Salaten und Rohkostgerichten. Natürlich, kaltgepresst und unraffiniert.

Erhältlich ab jetzt in der Markthalle Kulinarium Burgenland am Stand von Esterhazy das Bio-Landgut.

Jeden Freitag ist Fischtag in der Markthalle Kulinarium Burgenland. Von 10:00 bis 14:00 Uhr werden heimische Fische und Meeresfische von Perschfisch angeboten.

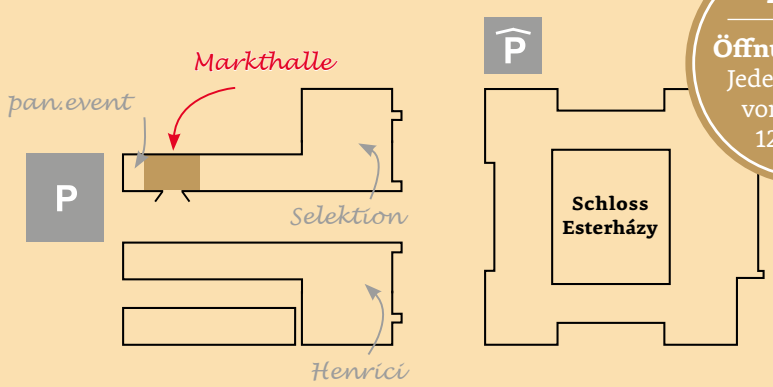
Für alle Sushiliebhaber gibt es auch eine kleine Sushibox zum Mitnehmen.

Information für Aussteller!

Haben Sie Interesse Ihre Produkte in der MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND anzubieten?
Rufen Sie uns an:
T +43 (0)2682/63004-231 oder
+43 (0)664/965 82 52
markthalle@esterhazy.at

Jetzt *Newsletter* abonnieren und immer aktuelle Informationen erhalten.

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND
In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



NEU
Öffnungszeiten
Jeden Samstag
von 8:30 bis
12:30 Uhr

MARKTHALLE
KULINARIUM
BURGENLAND

Sie finden uns auch auf Facebook!

markthalle-burgenland.com

Partner:

IMPRESSUM
Für den Inhalt verantwortlich Forst und Naturmanagement GmbH, Esterházyplatz 7, 7000 Eisenstadt | **Fotos** Bifra, Restaurant Henrici, Cornelia Fenz, Shutterstock
Gestaltung Markus Gold | **Druck** Mail Boxes | **Auflage** 11.500 Stk. | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.