



1. Quartal 2016

Ausgabe 1

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



Programm

Eröffnungsfest in der Markthalle Kulinarium Burgenland am 20. Februar mit einem Glas Quinquin.



Die Fischerei

Fischdelikatessenhändler mit großer Auswahl als Daueraussteller in der Markthalle Kulinarium Burgenland.



Schmackhaft

Ein raffiniertes Fischgericht mit frischem Gemüse ist leicht selbst zubereitet. Wir präsentieren „Lachsforelle mit Ofengemüse“.

Markthalle Kulinarium Burgenland Programm-Highlights



Die Markthalle Kulinarium Burgenland sieht sich selbst als wetterunabhängiges Zusatzangebot zu den bestehenden regionalen Bauernmärkten. Hier wird dem Bedürfnis der Konsumenten nach ökologisch verträglichen, nachhaltig produzierten und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln Rechnung getragen. Transpa-

renz und gesicherte Herkunft ist durch die persönliche Anwesenheit der Produzenten, bzw. von in den Produktionsprozess eingebundenen Personen gewährleistet.

Darüber hinaus werden während der gesamten Saison spezielle Programm-Highlights für Jung und Alt geboten.

Den Beginn macht am 20. Februar ein großes Eröffnungsfest, dass nach einer kurzen Winterpause die kommende Sommersaison einläutet.

Mit dem Osterfest wird im März der Frühling in die Markthalle Kulinarium Burgenland geholt. Neben einem abgestimmten Sortiment der Aussteller für das Osterfest zu Hause gibt es tolle Aktionen: bunte Ostereier aus bester Freilandhaltung, köstliche Osterpinzen und feinsten Bio-Osterschinken. Kurz darauf wird das zweijährige Jubiläum der Markthalle Kulinarium Burgenland gefeiert – für ausgelassene Stimmung werden Künstler und Musiker aus der Region sorgen.

Beim Sommerfest werden regionale Spezialitäten, frisch vor Ort, zubereitet – hilfreiche Tipps für perfektes Gelingen zu Hause sind inklusive. Ein abwechslungsreiches Programm sorgt für Unterhaltung.

„Nachgefragt“ Roman Purt



Roman Purt leitet seit 2015 den Bereich Hospitality bei Esterházy und ist für die Bündelung aller gastgewerblichen Betriebe und Dienstleistungen zuständig.

„Wenn man ins Burgenland kommt, erwartet man hervorragenden burgenländischen Wein sowie

regionale Schmankerl. In der Markthalle erhält man die Rohprodukte – von heimischen Fischen bis hin zu regionalen Käsesorten – und in unseren Gastronomie-Betrieben kann man sich an den köstlich zubereiteten Endergebnissen erfreuen. Auf Wunsch kann der Gast das Rezept auch mit nach Hause nehmen und nachkochen. Die Regionalität und Frische auf dem Teller schmeckt und genießt man – ob im Restaurant Henrici oder eben Zuhause“ – so Roman Purt über das vielfältige Angebot in der Markthalle Kulinarium Burgenland.

Eröffnungsfest zum Saisonstart am 20. Februar 2016, von 8:30 bis 12:30 Uhr



Gewinnspiel & Aktionen

1 Glas Quinquin –
solange der Vorrat reicht

Wurstmanufaktur Palatin
Bio-Wurst und Bio-Fleisch

Hanni's Honig
Honigprodukte

Die Fischerei
Frischer Fisch

Esterházy Bio-Landgut
Wildprodukte, Brot, uvm.

ELIMENT –
the organic smoothie lab
Smoothies

La Konfittessa
Marmeladen

Silvia's Fruchtwerkstatt
Sugos, Chutneys, Liköre

Biohof Adamah
Bio-Gemüse

Sweet Concepts
Schaumrollen, Kekse

Bugos
Kräutercremen

Paprika Uschi
Ungarische Spezialitäten

Bifra
Edeldestilliererei

Veranstaltungen im März und April

5. März
Frühlingskräuter – Workshop
mit Kräuterpädagogin Silvia Penias

26. März
Osterfest
Bio-Schaf Elpons besucht uns mit Lämmern
Ostereierfärben mit Naturmaterialien unter Anleitung
von Kräuterpädagogin Silvia Penias

2. April
Bärlauch Tag
mit Kräuterpädagogin Silvia Penias

9. April
Geburtstagsfest Markthalle Kulinarium Burgenland
-10% auf viele Esterházy Produkte und
großes Gewinnspiel

30. April
Jungpflanzenmarkt
Bio-Jungpflanzen für Hobbygärtner



„Die Fischerei“ - Delikatessen & Meer! Maritimer Genuss im Burgenland

Seit 2012 bietet „Die Fischerei“ in Neusiedl am See frischen Fisch aus kontrolliertem Fang oder Aquakulturen zum Verkauf an. 2015 konnte der Fischdelikatessenhändler ebenfalls als Dauer- aussteller in der Markthalle Kulinarium Burgenland gewonnen werden.

Das junge Unternehmen bringt frischen Wind in die Markthalle und bietet neben Zander, Karpfen, Wels und Hecht aus dem Neusiedler See, auch wöchentlich frische Saiblinge und Lachsforellen aus ganz Österreich an. Wer es exquisiter mag, ist ebenfalls bestens bedient und hat die Qual der Wahl: Meeresfische, Muscheltiere, Austern, Schalentiere, Räucherfische, Heringsvariationen und vieles mehr. Besonders beliebt sind die einfallsreichen Sushi-Boxen zum

Mitnehmen oder die einzelnen Grilltage in der Markthalle, bei denen Besucher hilfreiche Tipps für eine perfekte Zubereitung von Fisch mit auf den Weg bekommen.

Nachhaltigkeit hat für Inhaber & Geschäftsführer Christian Pobatschnig oberste Priorität. „Wir vermarkten Fischprodukte in überschaubarem Volumen. So

ist eine optimale Frischekontrolle sowie ein sich ständig wechselndes Produktsortiment möglich.“ Seine langjährige Erfahrung im Umgang mit Frischeprodukten sowie mit anspruchsvollen Kunden, gepaart mit seiner Begeisterung und Leidenschaft für das Produkt Fisch, machen das Geheimnis des erfolgreichen Unternehmens aus. ■

Rückblick 2015 Das vergangene Jahr in Bildern



Lachsforelle mit Ofengemüse



Zutaten

750 g Lachsforelle, 5 Knoblauchzehen, 5 getrocknete Tomaten, 1 Zitrone, 30 ml Olivenöl, 3 Karotten, 6 kleine Tomaten, 200 ml Prosecco oder trockener Weißwein, Salz, Kräuter der Saison

Zwei Knoblauchzehen zerdrücken und mit Salz, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Olivenöl zu einer Paste verarbeiten und die Lachsforelle damit bestreichen. Den Fisch auf der Hautseite im Abstand von ca. 2 cm einritzen und mit der restlichen in Scheiben geschnittenen Zitrone spicken.

Den Fisch bei 190°C (Ober-Unterhitze) für 20 min. garen. Zwischendurch mit der Paste bestreichen. Tomaten würfeln und Karotten mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit dem Prosecco und drei angedrückten Knoblauchzehen vermengen und zum Fisch geben. Weitere 10 min. garen.

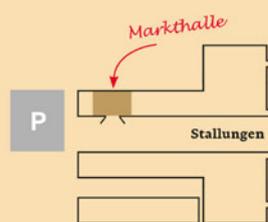
Guten Appetit wünscht Ihnen das Restaurant Henrici!

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 KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterhazyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



NEU

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

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND



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



Sie finden uns auch auf Facebook!



markthalle-burgenland.com

Partner:



IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich Forst und Naturmanagement GmbH, Esterhazyplatz 7, 7000 Eisenstadt | Fotos Cornelia Fenz, Die Fischerei, Shutterstock
Gestaltung Markus Gold | Druck Mail Boxes | Auflage 11.000 Stk. | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.