



3. Quartal 2019

Ausgabe 3

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.



Pan O'Gusto

Auch heuer wird die Orangerie in Eisenstadt Schauplatz einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die pannonische Vielfalt. Gustieren & genießen Sie im stilvollen Ambiente!



Grill Workshop

Sommerzeit ist BBQ-Zeit! Erfahren Sie bei unseren abwechslungsreichen Grillseminaren wertvolle Tipps & Tricks über die hohe Kunst des Grillens!



Manufaba

Von der Sojabohne zum Geschmackserlebnis – alles aus einer Hand! Manufaba-Bio-Produkte sind vegan, glutenfrei und aus regionalen Rohstoffen hergestellt.

Bestes Wildfleisch aus Wald und Flur

Im Herbst wird es „Wild“



Wild auf Wild

Wenn mit Anfang September die heißen Sommertemperaturen zurückgehen und es langsam Herbst wird, dann startet auch wieder die Wildsaison. Ob Hirsch, Reh oder andere Wildtiere – mageres und aromatisches Fleisch aus Wald und Flur stellen eine schmackhafte Bereicherung für die herbstliche Küche dar.

Fettarmer Wildgenuss

Neben dem vorzüglichen Geschmack bietet Wildfleisch den Vorteil, dass es einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren hat und reich an Eiweißen, Mineralstoffen und Vitaminen ist. Außerdem ist das Fleisch aufgrund der natürlichen Ernährung der Tiere und ihrer ständigen Bewegung frei von künstlichen Zusätzen und

fettarm. Damit das Fleisch seinen reinen Geschmack entfalten kann, sollte man beim Einkauf und Lagerung gut Acht geben: Die Farbe von Wildfleisch variiert von Art zu Art und ist ein Indikator für die Qualität und das Alter des Tieres. Sollte das Fleisch schwärzlich schimmern und unangenehm riechen, ist es eher nicht mehr zum Verzehr geeignet. Bei der Lagerung gilt: Je kälter Wildfleisch gelagert wird, desto länger ist es haltbar. Wichtig dabei ist, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Für eine längere Lagerung sollte das Fleisch eingefroren werden.

Das zerlegte und bratfertige Fleisch ist beim Stand vom Bio-Landgut Esterhazy gegen Vorbestellung erhältlich.

Kontakt zur Vorbestellung:
bestellungen@esterhazy.at
oder +43 2682/630 04 204

Bio-Biergenuss in höchster Vollendung

Ob bei Feiern und Festen, als After-Work-Getränk oder einfach als Erfrischung für zwischendurch – das Esterhazy Bio-Bier von der Privatbrauerei Gols passt perfekt für jeden Anlass! Gebraut wird das Bio-Bier aus Bio-Gerstenmalz, das zu 100% vom Bio-Landgut Esterhazy stammt.

Neben dem bodenständigen Esterhazy Bio-Bier „Golser Export Spezial BIO“ findet sich jetzt auch alkoholfreier Genuss im Sortiment. Das Esterhazy „Bio-Nullerl“ erzeugt zu jeder Jahreszeit ein angenehmes und prickelndes Frischegefühl.

Esterhazy Bio-Bier bedeutet Biergenuss in höchster Vollendung – und das schmeckt man mit jedem Schluck!



Pannonische Kulinarik in der Orangerie im Schlosspark Eisenstadt

PAN O'GUSTO-KULINARIKFESTIVAL



Internationale
Kreationen,
köstliche
Weine!

Begeben Sie sich am **14. & 15. September** im Rahmen des Herbstgold-Festivals auf eine Entdeckungsreise durch die pannonische Kulinarik! Bei Pan O'Gusto

verwandelt sich die historische Orangerie im Eisenstädter Schlosspark zur Erlebniswelt voller lukullischer Genüsse – mit Delikatessen, Streetfood sowie Wein und anderen Getränken auf höchstem Niveau. Regionale Produzenten feiner Lebens- und Genussmittel sowie zahlreiche hervorragende

Winzer stellen im stilvollen Ambiente ihre Produkte vor und laden zum Gustieren und Genießen ein. In der Schauküche reichen innovative Köche traditionelle bis moderne Gerichte, für Wein- und Bier-Liebhaber gibt es kommentierte Masterclasses. Auch das Rahmenprogramm verspricht Abwechslung:

Soulige DJ-Klänge sorgen für eine entspannte Atmosphäre am Gelände und ein buntes Kinderprogramm an beiden Tagen lässt auch bei den Jüngsten keine Langeweile aufkommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:
Samstag, 14. September:
13.00 – 19.30 Uhr
Sonntag, 15. September:
11.00 – 18.00 Uhr

Tickets und Informationen
www.herbstgold.at

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



Gemüse Rigler



Hanni's Honey & More



Gebäck aus dem Steinbackofen

Martina's Brotkultur



Ob knuspriges Brot, resche Semmeln, herzhafte Weckerln und Stangerl oder herrliche Mehlspeis-Variationen – bei Martina's Brotkultur finden Sie alles rund um die hohe Kunst des Backens!

Jeden Freitag und Samstag verwöhnt Sie Martina in der Markthalle Kulinarium Burgenland mit frischem Gebäck aus regionalen Rohstoffen! Neben verschiedenen

Baguette-Sorten werden an jedem Markttag im Steinofen gebackene Handsemmeln und Salzstangerl angeboten. Ebenso findet sich helles und dunkles Brot aus dem Holzofen im reichhaltigen Sortiment.

Burgenländische Klassiker
Auch echte burgenländische Spezialitäten dürfen natürlich nicht fehlen: Auf Vorbestellung gibt's schmackhafte Grummelpogatscherl oder aus Blätterteig gefertigte Käsestangerl. Diese beiden Köstlichkeiten eignen sich vor allem jetzt im Sommer perfekt dazu, einen lauen Abend bei einem guten Glas Wein im eigenen Garten zu genießen. Sollten Sie von diesen Köstlichkeiten größere Mengen benötigen, bitten wir Sie, sie persönlich in der Markthalle vorzubestellen.



schel oder aus Blätterteig gefertigte Käsestangerl. Diese beiden Köstlichkeiten eignen sich vor allem jetzt im Sommer perfekt dazu, einen lauen Abend bei einem guten Glas Wein im eigenen Garten zu genießen. Sollten Sie von diesen Köstlichkeiten größere Mengen benötigen, bitten wir Sie, sie persönlich in der Markthalle vorzubestellen.

Mit Nüssen gebackenes Maibockschnitzerl

Zutaten (für vier Personen):

600 g Maibockschale (oder ein Stück vom Schlögel), Salz, Pfeffer, 1 Orange, Mehl und Brösel zum Panieren, gemischte Nüsse (wie z. B. Walnuss oder Haselnüsse gerieben), 2 Eier, Öl zum Backen

Zubereitung:

Fleisch in 8 Schnitzerln á ca. 70-80 g schneiden und auf beiden Seiten etwas flach klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Orangenschale darüber reiben. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in dem Brösel- Nussgemisch panieren. Unter leichtem Schütteln der Pfanne die Schnitzel auf einer Seite im Öl schwimmend goldbraun backen, wenden und die andere Seite auch goldbraun werden lassen. Als Beilage empfiehlt sich Reis oder Petersilienerdäpfel, garniert mit Preiselbeer-Pfirsich oder -Birne.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Handgemachter Bio-Tofu für den anspruchsvollen Gaumen

Manufaba

Von der Sojabohne bis zum Geschmackserlebnis – bei der Tofu-Manufaktur Manufaba aus Frauenkirchen geht alles aus einer Hand. Der Bio-Tofu aus dem Seewinkel ist schnittfest, seidig zart und lässt sich mit der Zunge auf dem Gaumen zerdrücken. Bei der Zubereitung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, Manufabas Bio-Tofu lässt sich durch den dezenten Eigengeschmack in vielen Variationen genießen: Zum einen eignet er sich perfekt zum rohen Verzehr wie beispielsweise auf Salaten, als Aufstrich oder zur Jause, zum anderen schmeckt er auch gebraten, frittiert, überbacken, gekocht oder gegrillt einfach herrlich.

Neben dem Tofu werden die Sojabohnen in der Manufaktur auch zu anderen leckeren Soja-Spezialitäten verkocht: Fertiggerichte mit

Tofu wie „Sauce Tofunese“, „Chili con Tofu“ oder Linseneintopf mit Räuchertofu finden sich ebenso in der breiten Produktpalette wie Knuspersoja, Soja-Essenzen oder originelle Seidentofu-Schokolade-Pralinen. Alle Produkte von Manufaba sind handgemacht, vegan, glutenfrei, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel und stammen aus regional erzeugten, biozertifizierten Rohstoffen.

Bringen Sie vegane Abwechslung in Ihre Küche! Manufaba ist an jedem zweiten Samstag des Monats in der Markthalle Kulinarium Burgenland vertreten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mehr Infos:
www.manufaba.at



GRILL SEMINARE

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

19. Juli 2019

ESTERHAZY BBQ + WINE

Zeit: 16 – 20 Uhr | Ort: Weingut Esterhazy Trausdorf
Preis: € 179,-

2. August 2019 | 30. August 2019
ESTERHAZY BBQ

Zeit: 15 – 20 Uhr | Ort: Markthalle Kulinarium Burgenland
Preis: € 119,-

27. Juli 2019 | 29. August 2019
American BBQ

Zeit: 15 – 20 Uhr | Ort: Markthalle Kulinarium Burgenland
Preis: € 119,-

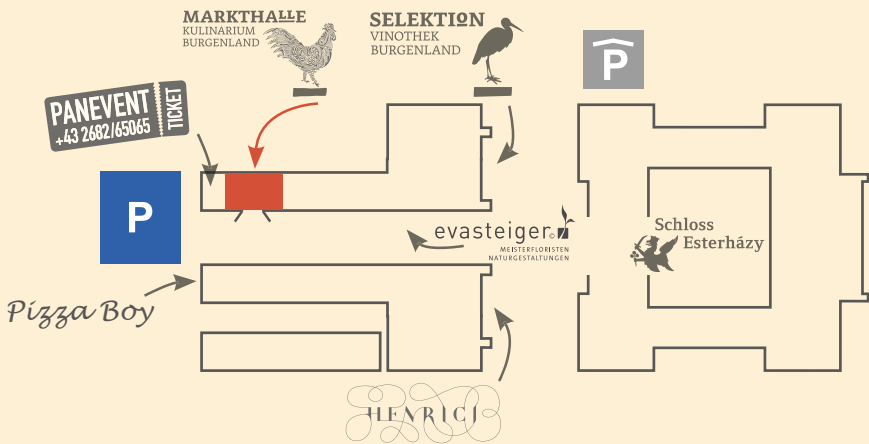
Näheres zu den Terminen und Veranstaltungsorten finden Sie unter:
markthalle-burgenland.com

Unsere Partner:

- Bio-Landgut Esterhazy
- Perschfisch
- Wurstmanufaktur Palatin
- Gemüse Franz Rigler
- Martina's Brotkultur
- Hanni's Honey and More
- Zechi's Mausefalle
- Bio-Hof Taunus
- Manufaba
- Brennerei Bifra
- Natürlich Silvia
- Schlösslpilze

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



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

markthalle-burgenland.com

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich PANNATURA GmbH, Esterházyplatz 7, 7000 Eisenstadt, DVR-Nr. 4015816 | **Fotos:** Andreas Hafenscher, Cornelia Gobauer, alle anderen unbekannt
Gestaltung: Esterhazy | **Druck:** Wograndl Druck | **Auflage:** 16.500 Stk. | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

PEFC