

regional

& kostbar



Samstag, 21. Oktober 2017
9.00 Uhr - 14.00 Uhr
Mödling - Hauptstraße und Josef Deutsch-Platz

HERBST- MARKT

Sondernummer der Mödlinger Stadtnachrichten
amtliche Mitteilung. Zugestellt durch österreichische Post



Herzlich willkommen
beim zweiten

**„regional & kostbar“ - Markt
in Mödling!**

Der tolle Erfolg und die große Nachfrage beim ersten „regional&kostbar“-Markt im Juni 2017 haben uns ermutigt, im Herbst einen weiteren Markt unter diesem Motto zu veranstalten. Diesmal können wir am 21. Oktober neben 20 regionalen Produzenten auch die Aktion „So schmeckt Niederösterreich“ am Josef Deutsch-Platz begrüßen. Im Rahmen des zweiten Marktes wollen wir auch das gastronomische Angebot vor Ort erweitern.

Im vorliegenden Informations-Folder finden Sie alle AnbieterInnen unserer regionalen Köstlichkeiten, bei denen Sie selbstverständlich auch außerhalb der Marktzeiten regionale Produkte und Spezialitäten erwerben können. Darüber hinaus wollen wir Ihnen mit kleinen Veranstaltungen und Führungen einen noch direkteren Einblick in die Welt der regionalen Spezialitäten ermöglichen.

Wir freuen uns auch diesmal auf Ihren Besuch und bedanken uns im Namen aller Produzenten für Ihr Interesse am Kosten, Gustieren und Kaufen!

Herzlichst,



LABg. Hans Stefan Hintner
Bürgermeister



Helga Schlechta
City Management



City Management
Mödling GmbH



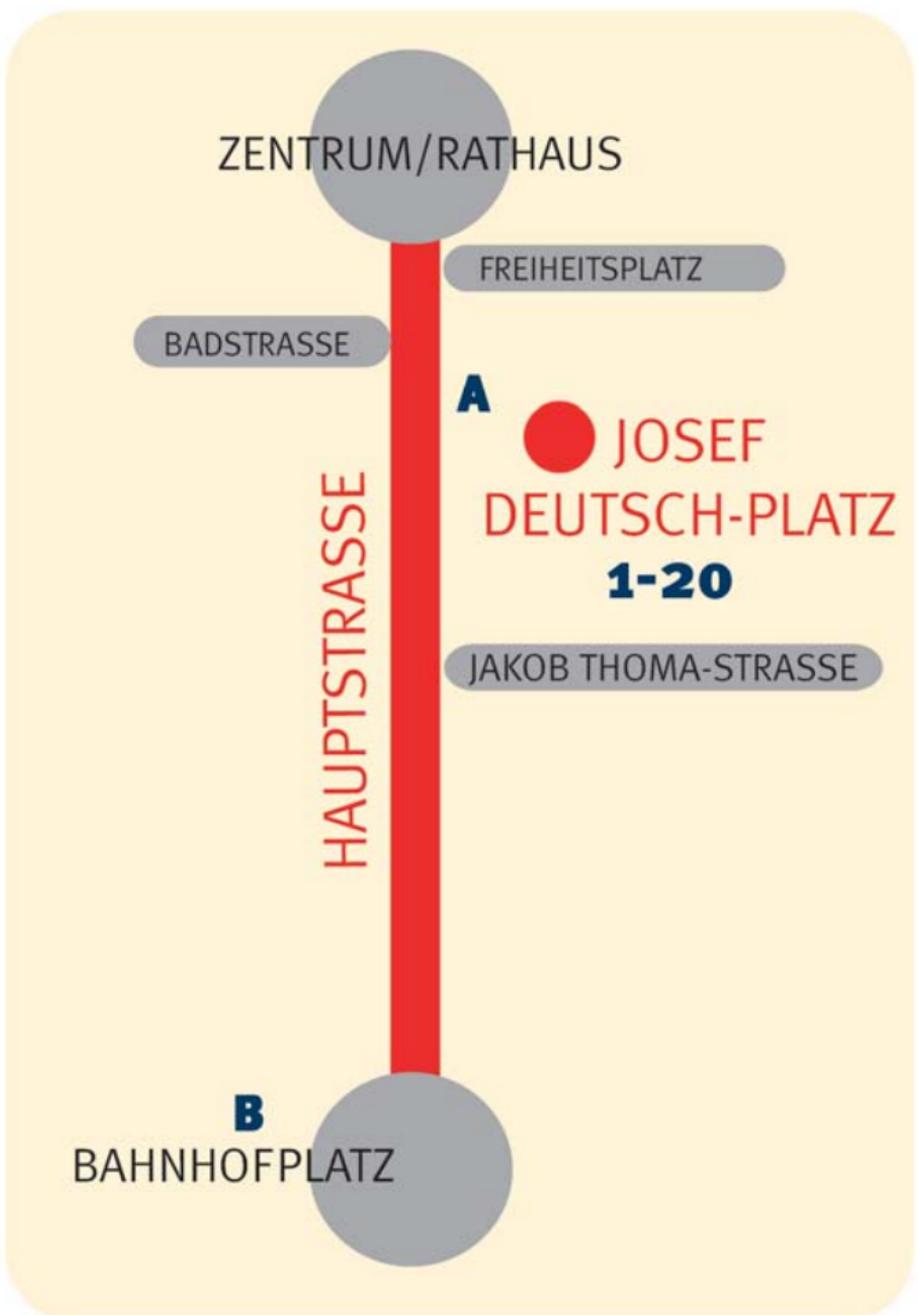
NAFES



Von Wein bis Wild – Von süß bis pikant REGIONAL SCHMECKT EINFACH BESSER

Samstag, 21. Oktober, 9 bis 14 Uhr
Zweiter „regional & kostbar“-Markt
in der Stadt Mödling

Nach dem großen Erfolg bei der Premiere findet der zweite „regional & kostbar“-Markt bereits am 21. Oktober statt. Erneut werden zahlreiche regionale Aussteller am Josef Deutsch-Platz ihre Waren anbieten. Von Wein bis Wild und von süß bis pikant reicht die Palette der Angebote, die zum Gustieren und Kaufen Lust machen soll.



*Die Aussteller am „regional und kostbar“ – Markt
am Josef Deutsch-Platz:*



ARGE Chance - Ökogarten Bio-Gemüse und Kräuter

Der Mödlinger Ökogarten bietet Produkte aus biozertifiziertem Gemüse- und Kräuteraanbau. Produziert werden die hochwertigen Produkte im Rahmen eines Sozialprojektes mit Arbeitsplätzen sowie sozialer Betreuung auf Zeit.

Information:

www.argechance.at,

Guntramsdorfer Straße 16, 2340 Mödling



Aronia Schaup Beerenobstbau-Betrieb auf höchster Qualität

Unter Einhaltung der höchsten Qualitäts-Ansprüche produziert Familie Schaup Aronia-produkte und Aroniasaft; Qualitätsgarantie durch das "Aronia Austria Siegel"!

Information: www.aroniaschaup.at,

Dr. Karl Reinthaler-Gasse 25,

3100 St. Pölten



Ben`s Energiebällchen – Diese Süßigkeit hält, was ihr Name verspricht

Ben`s Energiebällchen werden nach ayurvedischem Prinzip hergestellt und sind erhältlich in verschiedenen Sorten. Sie enthalten Zutaten wie Hafer, Honig, Reissirup, Gewürze und vieles mehr. Beliebt bei Jung und Alt!

Information: www.bens-energiebällchen.at,

Badstraße 25, 2340 Mödling



Claudia kocht/Olive4U

Erlesenes aus dem Glas
und Oliven-Produkte



Der Mödlinger Dachdecker-Betrieb Rehberger liebt es auch ganz bodenständig: Mit erlesenen Obst und Gemüsekreationen aus dem Glas der Linie „Claudia kocht“ sowie Produkten aus einem Olivenanbau am Südpeloponnes (Region Kalamata) als Produktlinie „Olive4U“.

Stellen Sie sich selbst Ihr Weihnachtstisch mit den Produkten von „Claudia kocht“ & „Olive4U“ für Ihre Lieben, Nachbarn, Freunde, Kunden oder Geschäftspartnern zusammen.

Wir helfen Ihnen gerne von MO – Fr nach telefonischer Vereinbarung unter Mobil:

+43 676 703 67 72

Information: <https://olive4u.jimdo.com>,
Achsenaugasse 23, 2340 Mödling

4

Elea Gourmet

Authentisches Griechenland



Der Mödlinger Gastronomiebetrieb bietet nicht nur authentische mediterrane Küche sondern auch griechische Spezialitäten aus biologischem Anbau, vom Bio-Olivenöl über Kräuter, Weine und Honig.

Information: www.facebook.com/Elea-Gourmet-141846202954587/
Hauptstraße 52, 2340 Mödling

5



Fischgreißlerei Kobenzl Spezialitäten aus dem Naturteich

Das Restaurant Kobenzl serviert nicht nur die Fischspezialitäten aus der hauseigenen Naturteichanlage der Gebrüder Watz, sondern betreibt am Kobenzl auch eine Greißlerei, bei der man frische Fische für zu Hause kaufen kann.

*Information: www.moedlingerkobenzl.at,
Jubiläumspark 2, 2340 Mödling*

6

Hausgemachtes vom Pflüger



Die Perchtoldsdorfer Anton und Elisabeth Pflüger sind mit ihren Ansatz-Essigen, Frucht-Konfitüren und hausgebrannten Schnäpsen aus eigener Produktion beim „regional&kostbar“-Markt vertreten.

Vesperkreuzstraße 9, 2380 Perchtoldsdorf

7



Laden 31 Handgefertigte Geschenkartikel

Der Laden31 ist ihre Präsentations- und Verkaufsplattform für individuelle Unikate in Mödling. Bei uns finden sie handgefertigte Geschenk- und Dekorartikel aus verschiedenen geschützten Werkstätten sowie einzigartige Produkte regionaler und österreichischer Künstler und Kunsthandwerker. Mit ihrem Einkauf erwerben sie nicht nur ein sozial, regional und fair produziertes Einzelstück, sondern finanzieren zusätzlich unsere Arbeitstrainingsplätze. Der Laden31 - ein Sozialprojekt des Psychosozialen Gesundheitszentrums - freut sich auf Sie!

*Information: www.laden31.at,
Wiener Straße 31, 2340 Mödling*

8



& kostbar 

Was ist das? - Eine kleine Erklärung des Projektes und seiner Geschichte

Regionale Produkte liegen voll im Trend. Immer mehr Menschen beschäftigen sich sehr bewusst mit der Frage nach der Herkunft und der Qualität von Lebensmitteln und Produkten des täglichen Lebens.

Die Citymanagement GmbH hat daher im Frühjahr 2017 die Initiative „regional und kostbar“ ins Leben gerufen und im Juni bereits einen ersten Markt unter diesem Motto organisiert. Dabei sollen regionale Produzenten und Mödlinger Geschäftsbetriebe mit interessierten Konsumenten zusammengebracht werden.

Wir freuen uns, dass schon zum zweiten Mal so viele Produzenten mit ihren unterschiedlichen Waren mitmachen und wünschen den Besucherinnen und Besuchern viel Freude beim Entdecken regionaler Spezialitäten und Köstlichkeiten.





LEBZELTEREI RACHENZENTNER

Mödlinger Lebkuchentradition
seit 1807

Lebzelterei Rachenzentner Lebkuchen und Mödling-Kiste

Die Lebzelterei Rachenzentner produziert seit 1807 in Mödling Lebkuchen in liebevoller Handarbeit nach überlieferten Familienrezepten. Das Sortiment umfasst mehr als 48 verschiedene Lebkuchensorten. Die Produkte sind auch Teil der neu aufgelegten kulinarischen Mödling-Kiste.

Information: www.lebzelterei-rachenzentner.at,
Herzogasse 4, 2340 Mödling

9

Mister Bean.s Kaffee- und Saftladen



Mödlings erster „Third-Wave-Coffeeshop“ bietet den absoluten Kaffeegenuss: ehrlich, nachhaltig, fair! Spezialitätenkaffees von Kleinröstern, auch Tee und Saft-Freunde kommen hier nicht zu kurz.

Hauptstraße 50, 2340 Mödling,
Information: www.misterbeans.at

10



Ökologischer Fußabdruck Aktion der Mödlinger Abfallwirtschaft

Die Abteilung Abfallwirtschaft und der GVA Mödling machen zum Thema „Ökologischer Fußabdruck – die kleinsten Füße sind die Größten“ einen Stand bei regional und kostbar. Es können die Kilometer der Lebensmittel gezählt, gekostet und geschätzt werden. Es gibt ein Quiz, viele nachhaltige „give aways“ und es werden regionale Gutscheine verlost.

11

Pillitsch

Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Linsen



Der Achauer Familienbetrieb mit Ab Hof-Verkauf von Kürbiskernöl (aus 100 % eigenen Kürbiskernen gepresst), Kürbiskernen, Speise- und Zierkürbissen nach Saison, Linsen und Fruchtaufstrichen. Keine fixen Öffnungszeiten –
tel. Vereinbarung: 0664/3669627.

*Information: www.kuerbiskernoel-achau.at,
Hauptstraße 70, 2481 Achau*

12


qi-tea

Qi-Tea

Bio-Teegetränk mit Goji, Ingwer und Zitrone

Rezeptur nach traditionell chinesischer Medizin, ausschließlich mit Bio-Inhaltsstoffen wie Aronia, Engelwurz, Schisandra oder Maulbeere. Die natürliche Süße kommt aus der Süßholzwurzel und der Jujube.

*Information: www.qi-tea.at
Spitalmühlgasse 14/1, 2340 Mödling*

13

SIWIS Sanddorn



Wir sind ein landwirtschaftlicher Betrieb im Herzen des Mostviertels und haben uns auf die Veredelung von Sanddorn spezialisiert. Wir produzieren Marmeladen, Sirup, Saft usw. vom Sanddorn. Außerdem backen wir Strudeln, Mohn-Nußschnecken und backen Bauernbrot. In der Adventzeit backen wir Kekse und Kletzenbrot.

Information: www.siwis-sanddorn.at

14

Stadtladen

Gutes aus Mödling



Der Stadtladen ist der Platz für die Förderung und Vermarktung von Produkten und Erzeugnissen aus Mödling und Umgebung. Er bietet Honig aus der eigenen Imkerei aber auch Wein und Traubensaft verschiedener Kooperationspartner.

*Information: www.stadtladen.at,
Babenberggasse 5A, 2340 Mödling*

15

TSCHÖAMS^S BIERE

Tschöams Biere Neue Hopfen-Kreationen

Der Mödlinger Stefan Germany braut seit zwei Jahren mit viel Hingabe eigene Biere von Pale Ales über IPAs bis zum Wiener Lager. Sorten wie „Mödlinger Lager“ oder „Wiener Wunder“ laden zum Verkosten ein. Zusätzlich gibt es saisonale Spezialbiere und Aktionen.

Information: www.tschoeams-biere.at

16



Wiesmayer Wild

Wildspezialitäten aus eigener Zucht

Hochwertiges Wild nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit aus dem eigenen Damwildzucht-Gehege in Hennersdorf. Zusätzlich beschäftigt sich Johannes Wiesmayer mit der Direktvermarktung von Wild aus freier Wildbahn. Im Sortiment hat er alles vom Rebhuhn über Fasan und Hase bis zum Reh oder Hirsch.

*Information: www.wiesmayer-wild.at,
Hauptstraße 33, 2332 Hennersdorf*

17



„So schmeckt Niederösterreich“

Die Kulinarik-Initiative „So schmeckt NÖ“ wurde ins Leben gerufen, um das Bewusstsein für die hervorragende Qualität und den einzigartigen Geschmack niederösterreichischer Lebensmittel zu stärken. Alles über Niederösterreichs größte Kulinarik-Initiative, ihre knapp 500 regionalen Produzenten, kulinarische Veranstaltungen sowie köstliche Rezepte gibt's auf

www.soschmecktnoe.at bzw.
www.facebook.com/soschmecktnoe.

18

Pferschy-Seper Wein und Heuriger in Mödling



In unserem Weinbau- und Heurigenbetrieb bieten wir Ihnen zusätzlich zur traditionellen Heurigenküche regionale Spezialitäten und auch ein reichhaltiges vegetarisches Speisenangebot. Seit dem Jahr 2000 werden unsere Weine biologisch angebaut, zahlreiche Auszeichnungen belegen die hohe Qualität.

Öffnungszeiten unseres Weinverkaufsraumes:
Mo – Fr: 15.00–19.00 Uhr,
Sa. 9.00–13.00 Uhr

19



Mohr-Sederl Fruchtwelt

Direkt am Fuße der Hohen Wand, mitten im Schneebergland, liegt die Fruchtwelt Mohr-Sederl. Beste Früchte in bester Qualität werden zu 100% naturtrüben Fruchtsäften verarbeitet, die ständige Entwicklung mit verschiedenen Früchten hat unser Angebot bereits auf 10 Säfte ansteigen lassen. Weiters führen wir Mostspezialitäten, Apfel- und Birnen-Cyder und edle Brände, Geiste und Liköre.

Information: www.mohr-sederl.com,
Neue Welt Str. 109, 2732 Zweiersdorf

20

Besuchen Sie auch diese Mödlinger Betriebe an ihrem Mödlinger Geschäftsstandort:

Kolm - Die Bäckerei

Tradition und Backkunst



Der Traditions-Familienbetrieb bäckt täglich frisch! Für das abwechslungsreiche Sortiment werden ausschließlich Zutaten von erlesener Qualität und österreichisches Getreide verwendet. Genießen Sie sich durch die besonderen Angebote anlässlich der Brotwoche von 16.-21. Oktober.

Information: www.kolm-diebaeckerei.at

A



PLAN Bio

Biomarkt Mödling mit Bio-Vollsortiment

"So nah wie möglich, so fern wie nötig" - das ist unser Motto! Bei PLAN Bio besuchen Sie über 150 regionale Bio-Produzenten! Weil uns Transparenz und Vertrauen wichtig sind, pflegen wir den direkten Kontakt zu den Herstellern und setzen uns für ehrliches Lebensmittel-Handwerk in der Region ein!

Bahnhofplatz 1b, 2340 Mödling,
Information: www.planbio.at

B



Besuchen Sie auch die Veranstaltungen
dieser regionalen Betriebe:



BLÜTEN & KRÄUTER WERKSTATT MÖDLING

Tamara Loitfellner

REGIONALE traditionelle Wildpflanzen (Kräuter, Bäume, Wildfrüchte) sind enorm reich an gesunden Inhaltsstoffen.

Sie sind sehr oft essbar und können zu KOSTBAREN Heilmitteln und NACHHALTIGER Körperpflege genutzt werden. In vielfältigen Kräuterworkshops in Mödling verarbeiten wir diese auf Grundlage traditioneller Rezepte weiter.

Herbstkräuterwanderung: Heimische Wildfrüchte und wilde Wurzeln des Herbstes
Sonntag, 22. Oktober, 10.00 – 12.00 Uhr;
€ 15,- pro Person

Anmeldung erforderlich:
www.blueten-kraeuter-werkstatt.at;
T.: 0676-6449091

Treffpunkt für die Kräuterwanderung wird bei Anmeldung bekanntgegeben. Die Wanderung findet bei jedem Wetter statt. Bitte für wetterangepasste Kleidung sorgen!

LEGUMIUM die Gemüsekombüse

LEGUMIUM
DIE GEMÜSEKOMBÜSE

Vegan selber kochen? Legumium bietet jeweils Montags von 18:00 bis ca 21:00 für Gruppen von 6 Personen einen Kochkurs zur schnellen veganen Küche an.

*Information: MMS Energiespeicher GmbH,
Bahnstraße 6a, 2351 Wiener Neudorf,
Tel: 02236 222 322, office@legumium.com,
www.legumium.com*

DAS BIOWEINGUT NORBERT STOCK MEINT: VORWÄRTS AUF UND HINTER LANGEN OHREN!



Herbstwanderung mit den Großeseln Pau, Paco und Franzl durch die Gumpoldskirchner Weingärten an den Hängen des Anningers. Rast auf der Gumpoldskirchner Veighütte. Kinder dürfen die Welt hoch zu Esel erkunden.

Wann: Samstag, den 11. November 2017 von 14-17 Uhr Start und Treffpunkt: 13 Uhr 45 in Gumpoldskirchen. Für Eure Anmeldung und alle weiteren nötigen Informationen schreibt ihr ein Mail an wein@norbertstock.at oder ruft +43 664 3019042. Sollte es regnen, müssen die Esel leider zu Hause bleiben!



Impressum: Info-Broschüre zur Initiative "regional & kostbar". Herausgeber: City Management Mödling GmbH, Kaiserin Elisabeth-Straße 2, 2340 Mödling. Für den Inhalt verantwortlich: GFin Helga Schlechta, für den Inhalt der Firmen-Präsentationen haftet der jeweilige Inserent. Layout & Gestaltung: Ing. Michael Danzinger. Redaktion: Helga Schlechta, Bernhard Garaus - alle City Management Mödling GmbH, Druck- und Satzfehler vorbehalten