



Home > News > Gourmet > »Die Markterei«-Markthalle: Regionale Produkte in Wien

»DIE MARKTEREI«-MARKTHALLE: REGIONALE PRODUKTE IN WIEN

Wien Regionalität Nachhaltigkeit Marktplatz Obst Gemüse Fisch Käse Wurst

»Die Markterei«-Markthalle bietet jeden Freitag und Samstag regionale und saisonale Produkte, die direkt vor Ort verkostet und erworben werden können.

11.09.2024



Seit dem 6. September lädt die »Markterei«-Markthalle jeden Freitag von 14 bis 21 Uhr sowie samstags von 9 bis 18 Uhr in das ehemalige Wasserbaulabor in der Severingasse 7 im 9. Bezirk ein. Nach der Zeit des Stadtheurigen soll die »Markterei« nun in den Vollbetrieb übergehen und zu einem Treffpunkt für Liebhaber regionaler und saisonaler Produkte werden.

Die Markthalle wird zu einem Ort, an dem Manufakturen und Köch:innen ihre Produkte in einem urbanen Umfeld präsentieren. Besucher:innen sollen nicht nur die Möglichkeit haben, hochwertige Lebensmittel zu kaufen, sondern auch direkt mit den Hersteller:innen in Kontakt zu treten und mehr über die Herkunft und Produktion der angebotenen Waren zu erfahren. Der Fokus liegt dabei auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit. Zu finden ist eine bunte Auswahl an Produkt:innen, die ihre frischen und nachhaltigen Lebensmittel präsentieren.



Candlelight Candlelight

Öffnen



HANNAH SPEYER
Digital Redakteurin

Mehr von Hannah Speyer



So bringt der Biohof Biofalken frisches Gemüse direkt vom Feld. Die Familienbäckerei Müller&Gartner, die seit 1708 besteht, steht für handgemachtes Brot, Gebäck und feine Konditorwaren. Michi's Frische Fische bietet nachhaltig gezüchtete Fische aus der Steiermark an, darunter Bio-Gebirgsaiblinge und echten Lachs, sowie Meeresfische aus einer Urban Fish Farm. Die Fleischerei Hofmann, ein Familienunternehmen aus dem Weinviertel, verkauft seit über 125 Jahren verschiedene Fleischspezialitäten. Unter der Leitung von Karl Stix bietet die Käsehütte, die eng mit Kleinkäseereien zusammenarbeitet und traditionelle sowie saisonale Sorten anbietet, eine Auswahl an Käsespezialitäten. Die bio-zertifizierte Brauerei Brauschneider bringt seit 2017 Biere auf den Markt, die ohne chemische Zusätze und ausschließlich mit biologischen Rohstoffen gebraut werden. Ein weiterer Aussteller ist Kein und Low von Lucas Matthies, er bietet alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke wie Proxies, Kombuchas und entalkoholisierte Weine an.

Öffnungszeiten »Markterei«-Markthalle

Ab 06. September 2024
jeden Freitag: 14 Uhr bis 21 Uhr
jeden Samstag: 09 Uhr bis 18 Uhr
Severingasse 7, 1090 Wien

NICHTS MEHR VERPASSEN!

Melden Sie sich jetzt für unseren [Newsletter](#) an.



Candlelight Wien

Candlelight Öffnen >

MEHR ZUM THEMA



ANDY PIESCHE: NEUER CHEFKOCH IN DER »BANK BRASSERIE & BAR«

Andy Piesche ist der neue Chefkoch der »Bank Brasserie & Bar« und bringt mit seiner...

Von Hannah Speyer



NEUER STARBUCKS-STORE ERÖFFNET IM HERZEN WIENS

Starbucks eröffnet im Februar 2025 einen neuen Store in der Singerstraße nahe dem Stephansplatz.

Von Hannah Speyer



KULINARISCHER AUFTAKT: DAS KOLLEKTIV »FRISCHERTISCH« FEIERT PREMIERE IN WIEN

»Frisch, feminin und voller Freude« – Wiens neues Kulinarik-Kollektiv »frischertisch« lädt...

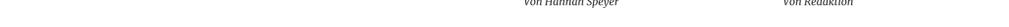
Von Hannah Speyer



VOR NEW YORK: WIEN BELEGT TOP-PLATZIERUNG IM RANKING DER BESTEN FOOD-REISEZIELE

Nummer 8 weltweit! Wien gehört laut »TasteAtlas« zu den besten Food-Reisezielen der Welt.

Von Redaktion



Wie lange reichen 500.000 € im Ruhestand?

Grüner Fisher Investments | Sponsored



Senioren über 60 Jahre haben Anspruch auf ein unsichtbares Hörgerät

Klar Hören | Sponsored



Nicht verkaufte Kreuzfahrten kosten fast nichts (siehe Angebote)

Kreuzfahrten | Gesponserte Links | Sponsored



4 Wege, mit 250.000 € bequem in den Ruhestand zu gehen

Grüner Fisher Investments | Sponsored



Was ist der größte Fehler, den Anleger mit 500.000 € begehen?

Grüner Fisher Investments | Sponsored



Über diese Boxershorts mit langen Beinen spricht das ganze Internet

fashion-essentials.de | Sponsored



Ottfried Fischer ist jetzt so dünn und sieht fantastisch aus!

Crowdry Fan | Sponsored



Legen Sie niemals Eier in den Kühlschrank. Hier ist der Grund...

Car Novels | Sponsored

Endlich Schluss mit nervigem Hochnrutschen bei Boxershorts!

fashion-essentials.de | Sponsored

"Es war ganz schlimm": Matthias Steiner über den Verlust seiner Frau Susann

Ohmymag | Sponsored

DIE BESTEN

Die besten Cafés in Salzburg	Gewürztraminer: Die besten Weine aus Baden-Württemberg in Deutschland	"Gastgarten/Terrasse" Restaurants in Praha, Havni/Mešto	Die besten Winzer aus Istrien
Riesling: Die besten Weine 2017 aus Deutschland	Die besten Zweigelt von Weingut Erich Sattler	"Haus eigene Parkplätze vorhanden" Restaurants in Kanton Basel-Landschaft	Die besten Winzer der Region Kanton Tessin
Die besten Lounges in Nordrhein-Westfalen	Corvina: Die besten Weine des Jahrgangs 2017	"Gastgarten/Terrasse" Restaurants in Zagreb	Barrierefrei Top-Heurige in Leutschach
Weißwein: die Besten aus »Weinguide 2017/2018«	Zweigelt: Die besten Weine des Jahrgangs 2014 aus dem Gebiet Neusiedlersee	"Hunde willkommen" Restaurants in Bern	Die besten Weinbars in Stockholms län [SE-01]
Falstaff Weinguide 2021/22: Die besten Weißweine	Die besten Weine 2023 aus Saale-Unstrut zum Preis 10 - 20 €	Gabef(n) Restaurants mit 1 Falstaff-Gabef(n) in Triest	Die besten Bars in Tallinn

News

Wein
Gourmet
Bars & Spirits
Bier
Reisen
Events
Lifestyle

Wein

Weinbewertungen
Winzer
Weinbaugebiete
Rebsorten
Tastings
Heurige
Vinotheken
Weinbars

Essen & Trinken

Restaurants
Bars
Rezepte
Cocktails
Destillieren
Biere
Brauereien
Streetfood
Cafés
Feinkost
Almhütten

Reise

Travelguides
Hotels
Reise-News

Magazine

Magazin-Archiv
Specials
Abo-Shop
Happy Life
Profi

Events

Gourmetclub

Schottenring 2-6, A-1010 Wien
+43 1 90 42 141 redaktion@falstaff.at

