



# Das Magazin

Nr. 1 / 2008  
1. Jahrgang



Honig • Von der Blüte auf's Brot

## EDITORIAL



Frische saisonale Produkte von den Bauern, Schmankerln von unseren heimischen Produzenten, die idyllische Atmosphäre des Standortes lieben Sie wohl genauso wie ich am Tullner Naschmarkt. Vielfalt, wohin man blickt. Diese Vielfalt möchte ich mit meinem Team für Sie einfangen und Ihnen im Magazin präsentieren. Sie fragen sich wie? Mal grell und bunt, mal in satten und opulenten

Tönen, mal bescheiden, dann wieder progressiv und modern. Sollte Ihnen dieser „Spaziergang“ gefallen, freue ich mich auf Ihre zustimmende Kritik. Aber teilen Sie mir bitte auch mit, wenn Sie etwas verbessert haben möchten, wenn Sie etwas vermisst haben oder wenn wir Ergänzungen vornehmen sollen.

Denn: Die Tullner Naschmarktzeitung ist Ihre Zeitung! Genießen Sie – vielleicht mit einem gesunden Apfel – Ihr neues Magazin!

**Gerhard Neuhold**  
Obmann

## Impressum

### Medieninhaber und Herausgeber

Verein Tullner Naschmarkt  
3430 Tulln an der Donau  
g.neuhold@inode.at  
www.tullner-naschmarkt.at

Erscheint viermal im Jahr



### Autoren

Michaela Haunold  
Angelika Herburger  
Barbara Neuroth  
Stephan Schulz  
Gerd Wolfgang Sievers

### Kontakt

Sie können den Tullner Naschmarkt per Mail kontaktieren:  
g.neuhold@inode.at und  
studeny@aon.at oder per Telefon  
(Herr Studeny): 0664/16 12 908

### Art-Director

Alexander Herburger

## LIEBE FREUNDE DES TULLNER NASCHMARKTS!



2003 wurde der Tullner Naschmarkt vom Stadtmarketing Club Tulln mit Unterstützung der Stadtgemeinde gegründet. Ziel war es, das umfangreiche Angebot der ansässigen Tullner Wirtschaft um saisonale Produkte aus der Region zu erweitern, den umliegenden Bauern eine optimale Vermarktungsplattform und natürlich den Kunden ein außerordentliches Shopperlebnis zu bieten. Die Rechnung ist voll aufgegangen.

Jeden Freitag strömen Kunden aus Tulln und aus dem Umland zum Rathausplatz, in die Rudolf- und die Wiener Straße, um sich mit lokalen Schmankerln zu versorgen. Und natürlich flanieren sie bei dieser Gelegenheit auch durch die übrige Stadt und genießen die Atmosphäre einer Handelsstadt mit Tradition. Denn in unseren Gassen herrschte schon im Mittelalter reges wirtschaftliches Treiben.

Seit damals waren die Märkte für den Tullner Handel und das Gewerbe von großer Bedeutung, wie die Geschichtsschreiber der Stadt Tulln belegt. Von weither kamen die Kaufleute, sogar aus Nürnberg. Aus den umliegenden Städten kamen Handwerksmeister und Händler, um ihre Waren am Tullner Markt anzubieten und die Tullner Meister konnten bei diesen Märkten mit erhöhten Absätzen rechnen. Gerade dieser Zustrom von Händlern aller Art machte auch damals die Bauern der umliegenden Ortschaften sicher, ihre Produkte an die Frau bzw. an den Mann zu bringen.

Tulln war in der Vergangenheit und ist in der Gegenwart ein vitales Einkaufs- und Handelszentrum. Zum Nutzen und zum Vorteil der Tullner Wirtschaft, der Kunden und der Gäste.

*Willi Sill*

## RÖMERMUSEUM

Das Tullner Römermuseum im Marc Aurel-Park zeigt mit vielen Originalfunden, Bildern, Figuren, Dioramen und Modellen das militärische und zivile Leben im Römerlager „Comagenis“ in einer Zeitspanne von etwa 90–488 nach Christus.

Nach Informationen über die Provinz Noricum und einer Bilddokumentation über die anderen Kastelle im Tullner Raum folgt im Zentralraum die Darstellung des militärischen Lebens im Lager. Auch der jüngste Fund der Tullner archäologischen Forschungen das Lager in der heutigen Stadt zeigt. Umfangreich sind auch die Objekte, die das zivile Leben dokumentieren: Schmuck, Gläser und Tonwaren, Inschriftsteine sowie Reste von Grabbauten und ein großer Münzschatz. Ein Paar in keltischer Tracht zeigt die Kleidung der Einheimischen, der naturgetreue Nachbau einer Hausfront aus dem Lagerdorf führt in einen Raum mit Bautechnik und Hausrat. Ein Wandfresko, gemalt nach Originalfunden, zeigt römische Wohnkultur auch an den Grenzen des Reiches.

Weiters bietet das Römermuseum Funde der römischen Grabkultur mit einer Auswahl von Beigaben. Den Abschluss der Sammlungen stellen Objekte aus der einfacheren Kultur der Spätantike dar und ein Blick auf den Hl. Severin, der 460–480 hier wirkte.

### Dokumentation über das Frauenstift

Ein eigener Raum im Bereich des Römermuseums ist dem „Kaiserlichen Frauenstift“ gewidmet. Die Dokumentation stellt Entstehung, Geschichte, Besitz und Verwaltung des Tullner Dominikanerinnenklosters sowie das Leben der Nonnen in einer kleinen, aber modernen Schau dar. Ausgestellt sind unter anderem: Objekte aus der Klosterkirche, wie der Bischofshelm aus 1290 und die Originalfliesen der Kirche.



Foto: Alexander Herburger



**Römermuseum**  
Marc Aurel-Park 1b  
3430 Tulln an der Donau  
Tel. 02272 65922

# HONIG

## VON DER BLÜTE AUF'S BROT

Seit Menschengedenken genießt der Honig höchste Wertschätzung. Als der Mensch sesshaft wurde, begann auch die systematische Hausbienenhaltung. Bis zum heutigen Tag sind Bienen die einzigen Insekten, die offiziell als Haustiere anerkannt sind. Honig blieb über Jahrtausende ein seltenes, kostbares Gut, das hohen kulturellen Stellenwert genoss. Bienen wurden bewundert und mystifiziert für ihre seltsam erscheinende Fähigkeit, Honig zu produzieren. Die erste Hochblüte, um eine entsprechende Metapher zu verwenden, erlangte die Imkerei im Alten Ägypten: Sie wurde dort erstmals auf wissenschaftlicher Grundlage betrieben. Honig war ein wichtiges Handelsgut und anerkanntes Zahlungsmittel. Neben der wirtschaftlichen Bedeutung hatte der Honig auch eine wichtige religiöse Funktion: Er galt als „Speise der Götter“ und als Tränen des Sonnengottes Ra. Honig diente als Opfer- und Grabbeigabe. Seit dieser Zeit übte der Honig in allen Hochkulturen großen wirtschaftlichen und mythologischen Einfluss aus. Eine allmähliche Profanisierung setzte erst im Mittelalter ein, als die ersten alternativen Süßungsmittel aufkamen – wenn auch zaghaft, denn Zucker aus Zuckerrohr blieb lange Zeit der Kosten wegen Monarchen vorbehalten. Im 19. Jahrhundert begann der Siegeszug des Rübenzuckers, der den Honig als wichtigstes Süßungsmittel schließlich verdrängte.

### Der Biene über den Flügel geschaut: Wie Honig entsteht

Nun stellen wir uns einmal ganz dumm und fragen, was Honig überhaupt ist. Also, Bienen gewinnen ihn u. a. aus dem Nektar von Blüten, um für Notzeiten (Winter) gerüstet zu sein – mit einem Wort, er dient der Nahrungsvorsorge. Honig ist ein hochkomplexes Gemisch aus fast 200 verschiedenen Inhaltsstoffen. Dazu zählen verschiedene Zuckerarten (z. B. Frucht- und Traubenzucker), Wasser, Mineralstoffe, Enzyme, Vi-

tamine und Proteine. Um zu sehen, wie solch eine Kraftnahrung entsteht, begleiten wir eine Biene bei ihrer Arbeit: Bei einer Blüte angekommen, saugt sie den Nektar mit ihrem Rüssel auf. Einen winzigen Teil behält sie für sich, den großen Rest transportiert sie in ihrem stecknadelgroßen Magen zum Bienenstock. Die Verarbeitung beginnt schon unterwegs, indem sie dem Nektar Wasser entzieht. Als Sammelbiene hat sie nun ihren Teil der Arbeit getan und reicht den Nektar an die Stockbienen zur Verarbeitung



weiter. Um haltbar zu sein, hat der „unreife“ Honig noch einen zu hohen Wassergehalt. Diesen senken sie durch heftiges Flügelvibriieren und Abpumpen und Wiederbefüllen ihrer Honigblase weiter ab. Der nächste Arbeitsschritt ist für das Aroma und das Aussehen des Honigs von entscheidender Bedeutung: Bei der sogenannten Fermentierung saugen die Bienen den Nektar wiederholt aus den Depots in ihre Honigmägen und zurück; jedesmal wird der Honig dabei mit wertvollen Stoffen, etwa Enzymen, angereichert. Ist der Honig nach mehreren Tagen ausgereift, werden die einzelnen Zellen mit Wachs verschlossen.

Währenddessen ist die Sammelbiene keineswegs untätig: Pro Tag stehen rund 40 solcher Ausflüge mit rund 4000 Blütenbesuchen auf dem Programm. Um einen Liter Nektar zu sammeln, sind nicht weniger als 20000 Ausflüge notwendig, was rund 300 Gramm Honig ergibt. Unschwer zu erkennen, woher der Ausdruck „Bienenfleiß“ stammt.

So sehr wir die Bienen für ihren Honig auch lieben mögen, ihr wahrer Verdienst bleibt meist unbeachtet: Fast 80 Prozent unserer Obstbäume und ein Großteil unserer Blumen werden durch Bienen bestäubt und tragen so zu deren Arterhaltung bei. Honiggenuss ist Umweltschutz mit dem Frühstücksbrot!

### Wegweiser durch die Sortenvielfalt

Das reichhaltige Angebot an verschiedenen Honigsorten lässt die Herzen der Naschkatzen höher schlagen – wenn nur nicht diese Qual der Wahl wäre ...

Etwas Hilfestellung beim Einkauf möchte diese kurze Zusammenschau geben:

Grundsätzlich unterscheiden sich Honige in ihrer Gewinnungsmethode und ihrer Herkunft. Zunächst einmal haben Sie vor allem die Wahl zwischen Waben- und Schleuderhonig. Beim Wabenhonig erstehen Sie eine reife, verdeckelte Honigwabe – oder zumindest ein Stück davon. Eine Unterform des Wabenhonigs ist der hin und wieder angebotene Honig mit Wabenteilen. In beiden Fällen könnte das Wachs mitgegessen werden; vielleicht überdenken Sie diese



Foto: Alexander Herburger

Die „süßen“ Bienen naschen von Horsts Zuckersirup



Bienenwabe von Horst Preissl & Johannes Neuburger bei Baden/Niederösterreich

Foto: Alexander Herburger

Entscheidung noch einmal, denn das Wachs ist unverdaulich. Eine große wirtschaftliche Bedeutung spielen die Wabenhonige allerdings nicht mehr. Diesen Part haben die Schleuderhonige übernommen, die den Löwenanteil der weltweiten Produktion bestreiten. Das Gewinnungsprinzip ist einfach: Der Honig wird mit Hilfe einer Zentrifuge aus den zuvor entdeckelten Waben herausgeschleudert. Und immer gilt: Honig ist bei der Ernte klar und zähflüssig.

Das entscheidende Kriterium bei der Auswahl dürfte allerdings die botanische Herkunft sein, wobei zwischen Blüten- und Honigtauhonig unterschieden wird. Während beim Blütenhonig der süße Brotaufstrich dem Nektar von (Blüten-) Pflanzen entspringt, gewinnen die Bienen den Honigtauhonig aus dem sogenannten Honigtau. Das sind die zuckerhaltigen und ballaststoffreichen Ausscheidungen von Pflanzenläusen. Diese Honige sind deutlich dunkler als Blütenhonige und bleiben lange flüssig.

**Blütenhonig:** „Blütenhonig“ ist, wie eben gehört, zunächst einmal der Sammelbegriff für all jene Honige, die aus Nektar gewonnen werden – im Unterschied zu jenen aus Honigtau. In seiner zweiten Bedeutung beschreibt der Begriff Honige, die nicht vorwiegend (weniger als 50 %) von einer bestimmten Pflanze stammen. Solche Honige dürfen nicht als Sortenhonige (z. B. als Raps- oder Akazienhonig) in den Handel gebracht werden. Ein in unseren Breiten typischer Blütenhonig besteht etwa aus dem Nektar von Obstbäumen und Löwenzahn, die zu gleicher Zeit reichlich blühen.

Dank ihres hohen Glukoseanteils (Traubenzucker) kristallisieren die milden Blütenhonige rasch und werden meistens fest oder cremig gerührt verkauft.

**Rapshonig:** Der Raps spielt in der mitteleuropäischen Honigproduktion eine wichtige Rolle. Er blüht bei uns in den Monaten Mai bis Juni und zeichnet sich durch einen hohen Nektar- und Pollengehalt aus. Der milde Rapshonig ist reich an Glukose, was ihn schnell kristallisieren lässt. Charakteristisch für den gerührten Rapshonig ist seine cremige Konsistenz sowie seine sehr helle, fast weißliche Farbe.

**Akazienhonig:** Der Honig der „echten“ Akazie stammt überwiegend aus Südosteuropa. Seinem hohen Anteil an Fruchtzucker verdankt er seine wesentliche Eigenschaft: Er bleibt sehr lange flüssig. Seine helle, fast durchscheinende Farbe sowie sein dezentes Aroma prädestinieren ihn zum Süßen von Tees und Speisen.

**Waldhonig:** Er ist die Sammelbezeichnung für Honige aus Honigtau, die nicht vornehmlich auf eine bestimmte Trachtpflanze zurückzuführen sind. Als Quelle für den Honigtau kommen beispielsweise Fichten, Tannen, Kiefern, aber auch Eichen oder Ahornbäume in Frage. Waldhonige haben einen ausgeprägten, leicht herben Geschmack. Hell- bis dunkelbraune Töne bestimmen ihren farblichen Charakter.

**Tannenhonig:** Als Sortenhonig basiert der Tannenhonig vornehmlich auf dem Honigtau der Weißtanne. Charakteristisch für ihn sind sein äußerst würziger Geschmack sowie seine grün-schwarze Farbe. Wenn Sie flüssige Honige bevorzugen, könnte er genau richtig sein: Er hält mitunter jahrelang die gewünschte Konsistenz.

### Lagerung

Damit Sie mit Ihrem Honig recht lange Freude haben, gilt es ein paar einfache Ratschläge zu beachten: Das Um und Auf ist dabei die richtige Temperatur, sowohl bei der Lagerung als auch bei der Weiterverarbeitung. Wollen Sie auf Vitamine, Aminosäuren und Enzyme verzichten? Eben! Dann gönnen Sie ihm gleichmäßige Lagertemperaturen um 20 °C, wenn es sich um flüssigen Honig handelt. Die cremigen Sorten



Eingang Bienenstock

Foto: Alexander Herburger

# WISSENSWERTES

Honig ist für seine gesundheitsfördernde Wirkung bekannt: Seine antibakteriellen Eigenschaften versprechen Linderung bei Magen- und Darmbeschwerden sowie Halsentzündungen.

**Erkältungen** bekämpfen Sie mit einem Trunk aus heißem Wasser (nicht über 40 °C), Honig, Ingwer und Zitrone.

Honig regelmäßig genossen kräftigt das Herz, verbessert die Blutbildung und stärkt die Widerstandskraft.

**Honiggenuss à la Kleopatra:** 200 g Meersalz, 150 g Honig und 1 l Milch sind die Ingredienzien für ein Verwöhnbad, das ihre Haut besonders zart werden lässt.

**Süßer Retter:** Spröde Haut an Lippen oder Ellenbogen mit Honig einreiben. Der hohe Zuckergehalt gibt der Haut die Feuchtigkeit zurück.

freuen sich hingegen über frische 10 bis 12 °C. In keinem Fall aber sollten Sie Honig Temperaturen jenseits von 40 °C aussetzen. Oder wollen Sie dabei zusehen, wie sich ein ernährungsphysiologisch äußerst wertvolles Lebensmittel in banalen Süßstoff verwandelt? Jeder Honig ist nach dem Schleudern klar und flüssig. Im Laufe der Zeit kristallisiert er, je nach Sorte unterschiedlich schnell. Für die Qualität bedeutet dies keine Einbuße. Im Gegenteil, viele Konsumenten bevorzugen streichfesten Honig. Sollten Sie nicht dazu zählen, können Sie diesen natürlichen Vorgang durch vorsichtiges Erwärmen im Wasserbad rückgängig machen. Aber überschreiten Sie die magische 40 °C-Grenze nicht.

Gönnen Sie dem Honig ein trockenes Plätzchen, denn er ist hygroskopisch. Oder anders ausgedrückt: Er zieht die Feuchtigkeit aus der Luft an und kann dadurch zu gären beginnen. Den Deckel also immer gut verschließen!

Kaffee, Kräuter oder Käse sind vielleicht treue Weggefährten des Gourmets, gleichzeitig aber übelwollende Nachbarn des Honigs. Ihr forsches, geschmacksintensives Auftreten bekommt ihm gar nicht, viel mehr schätzt Honig bei seinen potenziellen Schrankgenossen dezente Zurückhaltung.

Honig als Lichtscheu zu bezeichnen, wäre reichlich übertrieben, aber er weiß einen dunklen Standort durchaus zu schätzen. Sie werden es an der Haltbarkeit und am Geschmack zu spüren bekommen.

Kühl, trocken, dunkel und geruchsneutral aufbewahrt, wird Ihnen dieses einzigartige Naturprodukt mit betörendem Aroma und wertvollen Inhaltsstoffen lange Zeit viel Freude bereiten.

Stephan Schulz

## Buch-Tipp

Reinhard Dippelreither

### Das Honigkochbuch

Neben rund 120 Anleitungen zur Verwendung der verschiedensten Honigsorten, erfährt der Leser viel Wissenswertes über die Geschichte des Honigs, über die Ware Honig und über den Honig als Gesundheitselixier.

Stocker Verlag, 158 Seiten, Hardcover, € 15,80

Foto: Alexander Herburger



Bienenwabe im Querschnitt

Foto: Alexander Herburger



Bienenstöcke

Foto: Privat



## Links

[www.honig.at](http://www.honig.at)  
[www.biene-oesterreich.at](http://www.biene-oesterreich.at)  
[www.bienenmuseum.net](http://www.bienenmuseum.net)  
[www.bee-info.com](http://www.bee-info.com)

[www.imkerfreund.de](http://www.imkerfreund.de)  
[www.deutscherimkerbund.de](http://www.deutscherimkerbund.de)  
[www.die-honigmacher.de](http://www.die-honigmacher.de)

Foto: Alexander Herburger





### Käsebar Erber

#### Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland

Kuh-, Schaf-, Ziegen-Milchkäse, Oliven, mit Käse gefülltes Gemüse, in Öl eingelegtes Gemüse, Aufstriche, Freilandeier



### Kaffeerösterei Erber

#### Kaffeespezialitäten

Zum sofort genießen oder frisch geröstet für zu Hause



### Herbert Feichtinger

#### Bioprodukte

Kartoffel, Essig, Traubensaft, Wein, Kernöl, Rindfleisch vom Angusrind, Zwiebel, Saison-Gemüse. Topinampur (November–April)

Ausschank: Wein, Traubensaft; Verköstigung fallweise: Suppen und andere Schmankerl



### Josef Gradischnig

#### Kärntner Spezialitäten

Kärntner Brot, Kasnudeln, Speck, Hauswürste, Hausblunzn, Zuckerreinkerle, Reindling, Glundner



### Gemüse + Obst Havlicek

**Obst + Gemüse**  
Früchte der Saison



### Bäckerei Hebenstreit

#### Bäcker

Mehlspeisen, Feinbackwaren, Brot und Spezialprodukte, Baguette, Feuerflecken je Saison, Strudeln aller Art, Buchteln, Bauernkrapfen



### Kräuter Peter

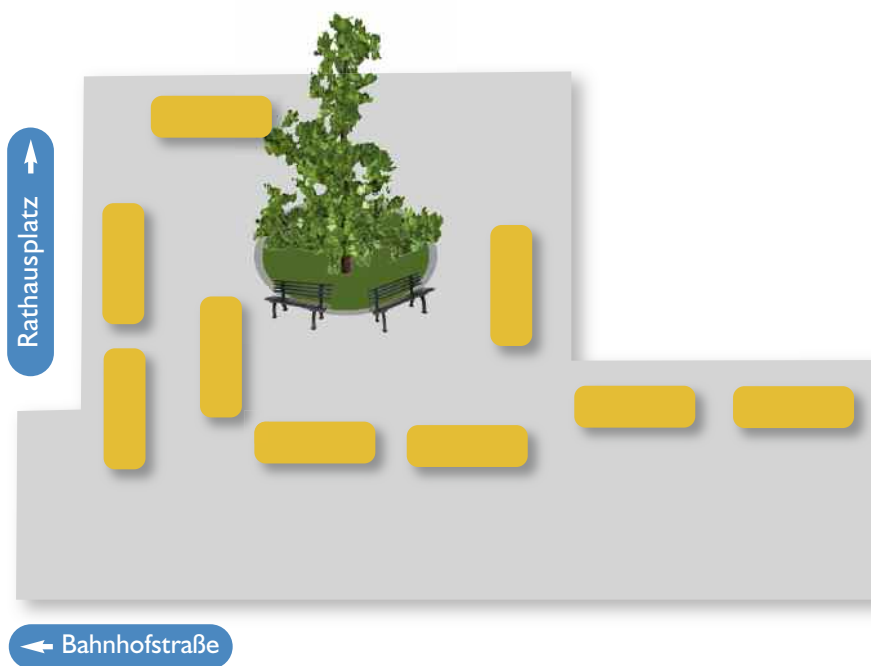
#### Gartenbaubetrieb

Heil- und Gewürzkräuter, Gewürzöle, Gewürzessige, Kräutertees, Heilsalben, Gemüsejungpflanzen, Saisongemüse, Vollkornbrote, Natursäfte, Honig



### Gerhard

**Gemüse- und**  
Garantiert ös  
Gemüse- und Obs  
Spargel, Saue



## SIEH, DAS GUTE LIEGT SO NAH!

Heuer hab ich es mit meinem guten Vorsatz beinahe geschafft: Keine Erdbeeren aus Spanien, habe ich mir vorgenommen, und nur einmal bin ich schwach geworden, als mich die wohlfeilen tiefroten Früchte beim Einkauf im Supermarkt gelockt hatten. Farbe, Geruch und Festigkeit tadellos, aber der Geschmack! Unreif geerntet, wie weiter behandelt, damit die Früchte den weiten Transportweg überstehen, möchte ich gar nicht wissen. Wer den Film „We feed the world“ von Erich Wagerhofer gesehen hat ([www.we-feed-the-world.at/film.htm](http://www.we-feed-the-world.at/film.htm)), kann sich lebhaft vorstellen, dass die Erdbeeren aus der Glashausregion Huelva, wo jeder Quadratmeter Land genutzt wird, um Tomaten, Paprika und Erdbeeren für den gesamten europäischen Markt zu produzieren, dort in ihrem kurzen Turbulenzen erst wenig ungefilterten Sonnenschein gesehen haben.

Mit umso mehr Vorfreude konnte ich mich heuer auf die „unsrigen“ Erdbeeren konzentrieren und habe die hellroten Früchte von Herzen und in großen Mengen genossen. Der Ge-

schmack entfaltet sich explosionsartig im Mund, abgerundet und vollmundig schmecken ausge-reifte Erdbeeren, Paradieser, Weingartenpfirsiche, und die Wachauer Marillen nicht zu vergessen... Auf der Suche nach authentischer Saisonware sehe ich dann auch in die zufriedenen Gesichtern der Landwirte, die es zu ihrem Beruf und Lebensaufgabe gemacht haben gute, frische und gesunde Lebensmittel zu produzieren. Kommt man mit ihnen ins Gespräch, erzählen sie, wie frisch die angebotenen Eier sind, wie hoch die Tomaten ranken, welche Blumen gerade auf ihren Feldern blühen.

Seien wir uns doch bewusst, dass wir durch die Nachfrage nach unverfälschten Lebensmitteln diesen „Idealisten der Landwirtschaft“ nicht nur eine Existenz (oder einen Nebenerwerb) sichern, sondern dass wir es durch unsere Kaufkraft in der Hand haben, das Angebot auf dem Markt – da meine ich nicht nur den Tullner Naschmarkt – positiv zu beeinflussen.

*Barbara Neuroth*

## Wann?

Jeden Freitag von 10.00-18.00 Uhr

## Was?

Angebote von Spezialisten – Jeder Marktstand bietet spezielle Produkte an.

Der Markt ist ganzjährig geöffnet. Das Angebot ist so konzipiert, dass es eine Ergänzung zum bestehenden Angebot der Tullner Betriebe bietet.

Außerdem werden fallweise Events wie Spargelfest, Gesundheitstag, Tag der Mütter, Fest zum Jahrestag, etc. veranstaltet.



## Imkerei Wiedl

### Imkerei und Bienenprodukte

Diverse Honigsorten, Honig- und Nußspezialitäten, Wabenhonig, Kerzen, Propoliscreme, Lippenbalsam



## Weiser

### Gastronomie

Pferdeleberkäse, Hotdog, Hühnerschnitzel, Langos, gefüllte Langos, Pommes frites, Erdäpfelpuffer, Leberkäs-Spezialitäten, diverse Getränke



## Stanzer

### Blumen

Schnittblumen



Hermesbrunnen

## Wo?

In der Fußgängerzone von Tulln zwischen Wiener Straße, Rudolfstraße und Rathausplatz, beim Hermesbrunnen.

Rudolfstraße →

## Parken

### Parkgaragen

Es gibt 2 Parkgaragen: in der

- Albrechtsgasse (Parkhaus 1) und in der
- Frauentorgasse.

Hier kann man in der 1. Stunde GRATIS-Parken. Jede weitere Stunde kostet € 0,70; Nachttarif (von 18.00 bis 6.00 Uhr) € 0,70. Vom Parkhaus in der Albrechtsgasse geht man max. 5 Min. zum Naschmarkt.

### Kurzparkzonen

Parken in gebührenpflichtigen Kurzparkzonen um € 0,35 pro angefangener 1/2 Stunde. Die größte Parkfläche befindet sich am Hauptplatz – mit höchstens 5 Min. Gehzeit zum Naschmarkt.

Montag bis Freitag von 8.00–12.00 und von 13.00–18.00 Uhr, Samstag von 8.00–12.00 Uhr

Wiener Straße ↓



## Malafa

**Obstprodukte**  
vielfältige österreichische  
saisonalprodukte, Petersili,  
Kürbis



## Bauernhof Muck

**Fleischwaren**  
Rindfleisch, Schweinefleisch,  
Geselchtes, Wurstwaren,  
Aufstriche, Fertigprodukte. Pute,  
Wildmasthendl, Gänse zu Martini  
und Weihnachten,  
Hauskaninchen



## Christine und Gerhard Neuhold

**Edelbrände**  
Edelbrände und Liköre, offenes  
Bier, Most. Alkoholfreie Getränke.  
Im Winter Glühwein und  
Glühmost. Bemalte Flaschen



## Oposcensky

**Käse**  
Verschiedene Käseprodukte



## Nada Sezemsky

**FrISChe FISChe**  
Aal, Lachs, Kabeljau, Wels, Karpfen,  
Lachsforelle, Saibling, Forellenfilet,  
Amur oder Graskarpfen, Goldbrassen,  
Wolfsbarsch, Seehecht, Sardinen,  
Zander, Stör, Hecht, lebende  
Fische im Aquarium

# TERMINE



## Familien-Drachenfest

11.–12. 10. 2008, 9:00, Tulln, Parkplatz westlich der Zuckerfabrik

## Country-Benefizkonzert

11. 10. 2008, 15:00, Benefizkonzert mit Helmuth Grünberger und der Line Dance Gruppe „Lucky Liners“ zugunsten des Hospizes im Rosenheim. Tulln, Rosenheim Tulln

## „Alternativen zu Wurstsemmel & Co“

13. 10. 2008, 17:30, Tulln, Glyx4you-Zentrum, Nibelungengasse 9

## NÖGKK Vortragsabend „Mit Genuss & Eigensinn – wie Frau sich mit allen Sinnen ernährt“

14. 10. 2008, 18:30, Tulln, NÖGKK Service Center Tulln, Zeiselweg 2–6

## Vortrag „Das Land ernährt die Leute“

15. 10. 2008, 19:30, Tulln, Sporthauptschule, Wiener Straße 24

## „Gib Brustkrebs keine Chance! Früh erkannt ist halb geheilt!“

16. 10. 2008, 18:30, Tulln, Landesklinikum Tulln

## „Flugversuche“ (Pubertät)

17. 10. 2008, 18:00, Tulln, Festsaal der Sporthauptschule, Wiener Str. 26

## Andrea Händler – „Das Schweigen der Händler“

17. 10. 2008, 20:00, Tulln, Kunstwerkstatt

## Vernissage: Remplbauer

22. 10. 2008 (Ausstellung bis 9. 1. 2009), 19:00, Tulln, Galerie am Rathausplatz, Erste Bank Tulln

## Vernissage Ragnhild Roed / Anna B. Tscherner

24. 10. 2008 (Ausstellung bis 9. 1. 2009), 19:00, Tulln, Kunstwerkstatt

## NÖ Landesbuchwoche

25. 10.–1. 11. 2008, Tulln, Minoritenkloster

## Ständchen für Österreich

25.–26. 10. 2008, 19:00, Tulln, Minoritensaal

## NÖGKK Schnupperkurs

### „Progressive Muskelentspannung“

28. 10. 2008, 16:30 und 18:30, Tulln, Sporthauptschule Tulln, Festsaal, Wiener Str. 24–26

## Simonimarkt

28. 10. 2008, 09:00, Tulln, Nibelungenplatz

## Halloween Shopping

31. 10. 2008, 9:00–21:00, Tulln, Stadtzentrum

## Seniorenachmittag

3. 11. 2008, 15:00, Tulln, Paulussaal, Wiener Straße 20

## NÖ Heckentag

8. 11. 2008, 10:00, Tulln, Praskac Pflanzenland

## „Herbstklang“

9. 11. 2008, 19:00, Tulln, Pfarrkirche St. Severin

## „Die Wechseljahre“

13. 11. 2008, 17:30, Tulln, Glyx4you-Zentrum, Nibelungengasse 9

## Kunst im Tullner Raum II

14. 11.–21. 12. 2008, 10:00, Tulln, Minoritenkloster

## Herbstkonzert der Stadtkapelle Tulln

16. 11. 2008, 15:00, Tulln, Stadtsaal

## Konzertwertung des NÖ Blasmusikverbandes

23. 11. 2008, ganztags, Tulln, Stadtsaal

## BandBoost 2008 – Finale

29. 11. 2008, 20:30, Tulln, Stadtsaal

## Tullner Flohmarkt

29.–30. 11. 2008, Tulln, Messegelände

Alle Angaben ohne Gewähr.  
Die Ankündigung umfasst lediglich uns bekannte Veranstaltungen.  
Wenn Sie zukünftig hier vertreten sein wollen, schicken Sie bitte ein entsprechendes E-Mail an: studeny@aon.at

## DER TULLNER NASCHMARKT

### AUF REISEN

Am 25. September 2008 feierten einige Mitglieder des Vereins Tullner Naschmarkt im EURO PLAZA Wien den Herbstanfang mit einem Markttag, der unter dem Motto „Herbstgenuss & Kürbiszeit“ stand.

In gemütlicher Marktatmosphäre konnten saisonale Leckereien und Schmankerl gekostet werden.

Die **Käsebar Erber** bot zum Käse Aufstriche, mit Käse gefülltes Gemüse und die **Kaffeerösterei Erber** schnelle Muntermacher fürs Büro oder frisch gerösteten Kaffee für zu Hause, an.

**Josef Gradischnig** offerierte Kärntner Schmankerl von Brot und Speck bis zu Zuckereinkerle. Dampfende Kasnudeln konnten frisch vom Herd erworben werden.

Mit erntefrischem Obst und Gemüse lockte **Herr Havlicek**, wohingegen der **Kräuter-Peter** Kräuter von A(nis) bis Z(imt) präsentierte.

Auch Schleckermäuler kamen auf ihre Kosten, sie konnten sich von Gradischnigs Mehlspeisen und Kuchen verführen lassen oder die süße Seite der Natur durch die Honig und Imkereiprodukte der **Imkerei Wiedl** erforschen. Und wer sein Heim mit dieser bunten Farbenpracht schmücken wollte, erwarb bei **Frau Stanzer** Blumengestecke und Schnittpflanzen.



## Genussland Österreich

Kaum vorstellbar ist der nahezu unendliche Reichtum an regionaltypischen Delikatessen, die Österreich zu einem Mekka für Genießer werden lassen. Mit dem Buch soll erstmals ein Überblick über den kulinarischen Reichtum Österreichs geschaffen werden. Um ein gesamtkulinarisches Bild zu vermitteln, werden mit diesem Buch erstmals Rezepte, Gasthäuser und Restaurants, Lebensmittel-Produzenten, Landwirte und Winzer gemeinsam in einem Werk vorgestellt. Damit das Bild möglichst vollständig abgerundet wird, hat Gerd Wolfgang Sievers die einfachen Rezepte aus der ursprünglichen Bauernküche genauso ins Buch

aufgenommen wie jene der Hausmannskost oder der bürgerlichen Wirtshausküche, nicht zu vergessen die Gerichte aus der k. u. k. Monarchie und die Küchen-Kreationen der modernen Gourmettempel.

Sievers ist mit „Genussland Österreich“ ein umfassendes Standardwerk gelungen, in dem auf 544 Seiten alle neun Bundesländer behandelt werden.



Gerd Wolfgang Sievers

**Genussland Österreich**

Stocker Verlag, Hardcover  
544 Seiten, € 39,90