



Das Magazin

Nr. 2 / 2008/09
1. Jahrgang



Fisch • es muss nicht immer Meer sein

EditOrial



Der Tullner Naschmarkt ist ein ausgesuchter Markt für heimische Spezialitäten, aber auch Nahversorger, der den täglichen Lebensmittelbedarf abseits eiförmiger Supermarktatmosphäre deckt. Unser Magazin, aber auch die Informations- und Schulungsangebote aus den Bereichen Ernährung und Gesundheit, wurden am 5. 10. 2008 von unseren Kunden erfreut angenommen.

Fisch – hier scheiden sich die Geschmäcker, manche würden sich am liebsten nur von Fisch ernähren, die anderen weichen auf Gemüse oder Fleisch aus.

Wir geben Ihnen Tipps, woran Sie frischen Fisch erkennen und wie Sie sich den Applaus Ihrer Gäste sichern können.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest.

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

Ernährungsberatung am NaChmarkt!

„Gesund und genussvoll in den Tullner Herbst“ – so lautete das Thema am Tullner Naschmarkt vom 10. Oktober 2008.

Im Rahmen unserer monatlichen, kostenlosen Ernährungsberatung präsentierte der Tullner Naschmarkt die 1. Tullner Naschmarktzeitung. Weiters unterstützten diesen besonderen Tag „**So schmeckt Niederösterreich**“ mit Musik, Obstbar und Kochkursen auf Basis regionaler Produkte.

Einige neue Firmen konnten wir einladen, ihre besonderen Produkte vorzustellen. So kamen aus der Gegend von Mariazell die **Familie Fink** mit ihren Dirndlprodukten und die **Firma Laborger** mit Kürbiskernöl und exzellenter Kürbiskernschokolade, die gerne genascht wurde. Die **Tullner Bezirkszeitung** teilte Äpfel an die Besucher und vorbeikommenden Schulklassen aus.

Besonders freut es uns, dass **Dr. Falafel** vom Wiener Naschmarkt mit Falafel, Nüssen, Humus uvm. zum ersten Mal nach Tulln kamen. Die Besucher konnten sich mit Kostproben von den neuen Produkten überzeugen und waren begeistert.

Das Interesse der Besucher hinsichtlich der Ernährungsberatung war groß und eine Vielfalt an Fragen wurde an mich gerichtet. Das bestätigt, dass der Bedarf an Information direkt vor Ort gegeben ist und sehr gerne angenommen wird. So besuchten auch die Tagesmütter „Region Tulln“ den Naschmarkt.

Begleitend zur Ernährungsberatung standen **Elisabeth iGerdinum** und **Suse Legler** mit Schwerpunkten wie Thai Qi, Essenzenberatung den Besuchern zur Verfügung.

Der nächste Ernährungsberatungstag ist im Advent und es erwarten Sie neue Produkten und Informationen!

Alles Liebe
Michaela Haunold

Tullner

Impressionen

Tulln, das ist die schnellste Stadt nördlich von Wien. Es ist eine Stadt mit Flair und Eleganz und doch bringt sie das traditionelle zum Vorschein! Von mir besonders geliebt ist die Donaulände, der Rad- und Fußweg entlang der Donau, der sich von Passau bis nach Wien und weiter er-



streckt. Man kann es gar nicht umschreiben. Diese Ruhe, die einem umgibt, wenn man sich hier auf einer Bank niederlässt. Jeder Tullner oder Tulln-Besucher hat hier sein Lieblingsbankerl. Dort setzt man sich hin, mit einem Brot oder einer Zeitung, füttert die Gänse oder liest. Manche sitzen auch einfach nur da und lauschen dem Murmeln der Donau. Man kann sich gar nicht vorstellen, wie wunderschön das ist, ehe man es nicht selbst getan hat. Jetzt sitze ich gerade auf meiner Lieblingsbank beim Brunnen und blicke in die weite Ferne.

Es ist Herbst ins Land gezogen und so sieht man die Blätter der Bäume in den schönsten Farben. Von gelb bis dunkelrot, von grasgrün bis braun ziehen sie einem magisch an. Ganz tief atme ich die Luft ein. Ein leichter Zuckergeruch lässt mich noch tiefer atmen. Ja, das ist Tullner Herbstluft! Schön langsam geht die Sonne unter und der kalte Wind lässt mich erzittern. Der Himmel ist schon jetzt bedeckt mit dunklen Wolken. Nur südlich der Donaubrücke ist es noch licht. Das ändert sich aber bald, denn es trübt sich immer mehr zu. Ach, wenn ich doch nur malen könnte. Diese Stimmung ist unvergesslich. Am Horizont vermischt sich das rot der Sonne mit der dunkel-

blau der Wolken. Rechts am Ufer erstreckt sich kilometerweit die grüne Au und in der Mitte fließt die blaue Donau unentwegt weiter. Es ist, wie als wollte sie einem mitziehen und ihm sagen: „Fließe mit mir! Die schönsten Plätze der Erde kannst du sehen!“ Nein, ich habe schon den schönsten Platz gefunden. Hier!

In der „MS Stadt Wien“, die hier vor Anker liegt, gehen schön langsam alle Lichter an und der Tullner Expresszug, der die Leute an verschiedenen Stellen Tullns absetzt, fährt einsam und verlassen an mir vorüber. Nur der Fahrer sitzt noch aufrecht im Zug und lenkt den Wagen.

Schön langsam stehen auch die Menschen von ihren Lieblingsbänken auf und suchen Schutz und Wärme vor der Kälte der Nacht. Nur ein Pärchen sitzt eng umschlungen auf einer Bank vor der Donaubühne. Wahrscheinlich träumen sie von den tollen Veranstaltungen, die hier jeden Sommer gefeiert werden. Dann wimmelt es hier nämlich nur so von Zuhörer und Schauern. Doch nun liegt die Bühne kalt und verlassen auf ihrem Floß. Nur die Schwäne scheinen sich dafür zu interessieren und ziehen langsam in den Herbstabend dahin!

Ursula Trsek

FISCH

ES MUSS NICHT IMMER MEER SEIN

Es gibt viele Gründe Fisch zu lieben und die Freude am Genuss ist sicherlich nicht der unbedeutendste. Weit über 70 % dieser Köstlichkeiten beziehen wir aus dem Meer. Ein Blick in den Atlas führt uns jedoch vor Augen, dass das Meeresrauschen ein Geräusch in weiter Ferne, unsere nächste Umgebung jedoch reich an Gewässern ist. Werfen wir also einen hungrigen Blick in des Nachbarn Teich und lernen im Folgenden die beliebtesten Süßwasserfische der Österreicher etwas näher kennen: den Karpfen und die Forelle. Doch zunächst für all jene, die noch zum Fisch bekehrt werden müssen, etwas Überzeugungsarbeit sowie die besten Tipps und Tricks zum Thema Fisch:

Ein Dienst an der Gesundheit

Wenn Ärzte ihren Patienten eine Nahrungsumstellung ans Herz legen, fehlt selten die Empfehlung, zumindest einmal pro Woche Fisch in den Speiseplan aufzunehmen. Das hat seinen guten Grund: Fisch ist äußerst bekömmlich und gesund. Fisch zeichnet sich durch einen hohen Eiweißanteil aus. Sein Fleisch besteht zu gut einem Viertel aus biologisch hochwertigem Eiweiß. Was dieses so schätzenswert macht, ist seine Ähnlichkeit zum menschlichen Eiweiß. Bereits eine Mahlzeit (mit ca. 200 g Fisch) deckt den täglichen Eiweißbedarf zur Hälfte. Damit nicht genug: Fisch enthält auch reichlich die Vitamine A, D und B sowie Mineralstoffe (Eisen, Fluor, Kalium, Kalzium und Phosphor).

Fisch hat praktisch keine Kohlehydrate. Figurbewusste freuen sich darüber, dass die meisten Fische recht mager sind. Die fetten Sorten werden aber genauso geschätzt: Sie verfügen über reichlich Omega-3-Fettsäuren, die nachweislich helfen, erhöhte Cholesterinwerte zu senken. Anders als Rind- oder Schweinefleisch enthält Fisch zudem praktisch kein Bindegewebe, was diesen besonders leicht verdaulich macht.

Einkauf mit allen Sinnen

Frischen Fisch zu erkennen, ist keine „Geheimwissenschaft“. Achten Sie zunächst auf die Augen: Sie müssen glänzen und leicht hervorstehen. Vertrauen Sie Ihrer Nase: Verdorbener Fisch riecht nach „Fisch“. Lässt sein Duft hingegen an Meer, an Seen oder Bäche denken, ist dies ein gutes Zeichen. Auch die Kiemen können verräterisch sein: Sind sie graugelb bis dunkelbraun, verschleimt und verklebt, suchen Sie am Besten das Weite. Bei frischen Fischen können Sie noch die einzelnen Kiemenblätter erkennen, deren Farbe sollte leuchtend rot sein. Machen Sie die Druckprobe: Nur Fische, die fest und elastisch sind, machen Freude. Ein Fingerdruck darf keine Dellen hinterlassen.

Die Drei-S-Regel

Das Credo der Fischzubereitung lautet: Säubern, Säuern, Salzen – in dieser Reihenfolge!

Säubern: Ganze Fische werden – falls es Ihr Händler noch nicht getan hat – ausgenommen, entschuppt und von den Flossen befreit. Danach



v.l.n.r. Franz Vollmeier (Facharbeiter) und Gerald Liebmann (Teichhüter) beim Zugnetzsetzen im Mondteich (Steirisches Teichland), Foto: Rita Newman

Foto: Rita Newman

kommt die Reinigung unter fließendem Wasser. **Säuern:** Hier scheiden sich die Geister. Während die „Zitronen-Fraktion“ den gereinigten Fisch mit dem Saft der Frucht beträufelt, um den art-eigenen Fischgeruch abzuschwächen, die Struk-tur des Fleisches zu festigen und dessen Farbe aufzuhellen, schwören die Puristen auf Zurück-haltung. Bei ihnen stößt die Verwendung von Zitronensaft im wahrsten Sinne des Wortes „sauer“ auf.

Salzen: In diesem Punkt herrscht wieder Einig-keit. Fisch sollte erst kurz vor der Zubereitung gesalzen werden, um das Austrocknen zu ver-hindern.

Karpfen – nicht nur zu Weihnachten ein Genuss

Der Karpfen zählt zu den beliebtesten Süßwas-serfischen der Österreicher. Für viele ist Weih-nachten oder Silvester ohne das traditionelle Karpfengericht unvorstellbar. Seine ursprüngliche Heimat liegt in Asien. Nach Europa brachten ihn wahrscheinlich die Römer, erste nennens-werte wirtschaftliche Bedeutung erlangte er im Mittelalter.

Karpfen leben bevorzugt in warmen, stehenden Gewässern. Als dämmerungsaktives Tier hält es sich tagsüber am liebsten an den tieferen Stellen des Teiches auf und wird erst abends richtig aktiv.

Die bedeutendste Karpfenzuchtregion Öster-reichs liegt im Waldviertel. 200 Betriebe und mehr als tausend Teiche sorgen für eine Jahres-produktion von rund 500 Tonnen. Die Karpfen-zucht im Waldviertel blickt auf eine lange Tradition zurück, die bis ins Mittelalter zurück-reicht. Die Teiche des Stiftes Zwettl wurden im Jahre 1280 erstmals erwähnt. Nicht zufällig er-freute sich der Karpfen bei der Geistlichkeit gro-ßer Beliebtheit, war er doch als Fisch – anders als Fleisch – in der damals sehr strengen Fasten-zeit mit keinem Verbot belegt.

Der „Waldviertler Karpfen“ – seit 1999 eine ge-schützte Marke – genießt bei Feinschmeckern einen ausgezeichneten Ruf. Ein speisereifer Karpfen wiegt 2 bis 2,5 Kilogramm. Für dieses Gewicht benötigt er üblicherweise zwei Jahre. In den kalten, klaren Waldviertler Teichen kann dies jedoch bis zu vier Jahre dauern. Das lang-same Wachstum zahlt sich aus: Das weiße bis zartrosa Karpfenfleisch ist fester und besser im Geschmack. Ein weiteres Plus ist die Fütterung in den Teichen: Neben Würmern, Insektenlarven



Salzkammergut Reinanken – Anna am Steg des Fischergartls mit geräucherter Reinanke und Forelle mit Oberskren & Pfefferkörnern Foto: Rita Newman

und anderen Kleinlebewesen im Wasser und am Boden ernährt sich der Waldviertler Karpfen ausschließlich von zugefüttertem Korn. Tabu sind Fischmehl oder Industriefutter.

Seit Jahrhunderten gehört das jährliche Ab-fischen im Herbst zum Waldviertler Brauchtum. Dabei wird das Wasser in den Teichen fast voll-ständig abgelassen. Die im brusthohen Wasser stehenden Fischer treiben die Karpfen mit Net-zen in Ufernähe zusammen. Der Teich beginnt zu „kochen“, wie es vor Ort genannt wird. Mit Keschern werden die Fische nun herausgeholt und in bereitgestellte Behältnisse sortiert. Sie werden entweder noch vor Ort als Speise- oder als Besatzfische für Anglerteiche verkauft. Die Speisefische, die für das Weihnachtsgeschäft vorgesehen sind, verbringen die darauf folgen-den Wochen in großen Wasserbottichen, um das Fleisch von etwaigem schlammigem Beige-schmack zu befreien.

Wie bei Muscheln gibt es beim Verzehr von Karpfen eine Faustregel: Nur in den Monaten mit „R“ (September bis April), was aber in erster Linie an der Verfügbarkeit liegt, da die Fische nur in diesen Monaten abgefischt werden.

Forelle

Die Nummer 1 der heimischen Süßwasserfische – zumindest was die Produktionsmenge betrifft – ist die Forelle. Sie zählt zur Familie der Lachs-fische und tritt – abhängig von ihrem Lebens-raum – als Bach-, Meer- oder Seeforelle in

Erscheinung. Während die Bachforelle kühle, sauerstoffreiche und schnellfließende Gewässer benötigt, ist die dem Lachs sehr ähnliche Meer-forelle in den Küstengebieten Europas daheim. Zum Laichen wandert die bis zu bis zu 90 cm lange Meerforelle die Flussläufe hinauf; ihre ersten Lebensjahre verbringen die Jungfische im Süßwasser. Große, tiefe Seen in den Alpen und in Nordeuropa sind die Heimat der Seeforelle, die wie die Meerforelle das stattliche Gewicht von zehn Kilogramm erreichen kann. Im 19. Jahrhundert begann in unseren Breiten der Sie-geszug der Regenbogenforelle, die aus Nord-amerika eingeführt wurde. Die bunt schillernde Regenbogenforelle ist ein in der Teichwirtschaft äußerst beliebter Fisch, zumal er – anders als seine einheimischen Verwandten – auch mit hö-heren (bis zu 25 °C) Wassertemperaturen zu-recht kommt. Bei einer durchschnittlichen Länge von 70 cm kann die Regenbogenforelle bis zu sieben Kilogramm auf die Waage bringen. Sie gelangt oft unter der Handelsbezeichnung „Lachsforelle“ in den Verkauf und ist am Naschmarkt bei Nordsee erhältlich.

Die einheimischen Forellenarten sind in ihrer Wildform heute gefährdet, da ihr natürlicher Le-bensraum immer mehr abnimmt. Gleichzeitig wächst stetig die Nachfrage nach Süßwasserfischen, die könnte ohne die heute üblichen Aquakulturen kaum noch gestillt werden könn-te. Forellen in der Aquakultur werden je nach Art in Teichen mit Süß- und Salzwasser – wenn



TEAM STEINER
Top-Immobilien-service
Tulln & Umgebung



Wolfgang Steiner RE/MAX Platinum Agent
Tel: 0650 628 6281

RE/MAX Tulln-Purkersdorf, 3430 Tulln a d Donau, Hauptplatz 5



„Gesund und genussvoll in den Tullner Herbst“



Frisch gefangener steirischer Karpfen aus dem Mondteich
Foto: Rita Newman

es sich um Lachsforellen handelt – gehalten. Gefüttert werden die Fische mit Pellets aus gepresstem Fischmehl, -öl und pflanzlichen Bindemitteln. Wie beim Lachs ist es dank der modernen Aquakulturen gelungen, die Forelle zu einem preiswerten Massenprodukt zu machen – mit all den Vor- und Nachteilen, die sich daraus ergeben.

„Wildfang“ – zurück zu den Wurzeln

Einen neuen und zugleich uralten Weg in der Fischproduktion beschreiten die Österreichischen Bundesforste mit ihrer Marke „WILDFANG – Naturfisch“. Natürlichkeit ist dabei mehr als ein Slogan: Inmitten der herrlichen Wälder und der Bergwelt des Salzkammerguts liegen die Seen mit Trinkwasserqualität, in denen regionaltypische Fische wie die Traunforelle oder die Hallstatt-Reinanke heranwachsen. Fischproduktion bedeutet hier: „Nicht gezüchtet, nicht gefüttert“. Das Resultat sind außergewöhnliche Qualitäten, die als Frischfisch oder veredelte Spezialitäten (mit Salz aus dem Salzkammergut gebeizt oder mit Buchenholz geräuchert) vermarktet werden.

Wie der Karpfen lässt sich die Forelle auf vielfältige Art zubereiten: Die gebräuchlichsten Methoden sind das Braten, das Pochieren (im heißen, nicht siedenden Wasser garziehen) und das immer beliebtere, kalorienfreundliche Dampfgaren. Ausgezeichnete Begleiter zum gebratenen Fisch sind Mandel- oder Petersilienbutter.

Ein ganz besonderes Gericht ist die „Forelle blau“: Für diesen Klassiker der Fischküche benötigen Sie einen schlachtfrischen Fisch, bei dem die Schleimschicht der Haut noch nicht entfernt sein darf. Um eine intensivere Blaufärbung zu erhalten, geben Sie in den Fischsud (mit hellem Wurzelgemüse) einen Schuss hochwertigen Essig und pochieren die Forelle (zwischen 300 und 400 g) für etwa sieben Minuten. Servieren Sie dazu noch Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise oder Oberskren, ist Ihnen der Applaus Ihrer Gäste sicher.

Stephan Schulz



Link-Tipps

- www.waldviertler-karpfen.at
- www.biofisch.at
- www.wildfang-naturfisch.at



Frisch gefangener Karpfen mit Filets auf Eis im Hintergrund der Apollo-Teich (Steirisches Teichland), Foto: Rita Newman

Gerd Wolfgang Sievers Das arme Schlucker und faule Hund'-Kochbuch

Der zugegeben etwas provokante Titel will weder irgendjemanden beleidigen, noch diskriminieren, sondern einfach amüsieren, aber auch zum Nachdenken anregen.

Bei näherem Betrachten des Buches wird auffallen, dass viele beschriebenen Gerichte zwar aus der traditionellen „Arme-Leute-Küche“ stammen, dennoch aber in der Lage sein werden, auch den anspruchsvollen Gaumen zu verwöhnen. Viele vorgestellte Gerichte sind trotz eines relativ geringen Wareinsatzes mit wenigen Handgriffen auf den Tisch zu bringen. Somit haben wir es mit einem vollwertigen Koch-Buch zu tun, das neben schmackhaften Speisen auch viel Information und zum Thema passende literarische Unterhaltung bietet.



208 Seiten, broschiert
ISBN 978-3-902693-04-4
Edition MoKka. ⇔ 13,30





Käsebar Erber

Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland

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



Irmgard Reich

Mehlspeisen

Nudeln (Vollkorn), Honig

Rathausplatz ↑



← Bahnhofstraße



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

Granola – oder wie ich eine neue Dimension des Müslis fand

Es gibt Müsli, das man zum Frühstück eher als gesund und fad schmeckend wahrnimmt, und es gibt Granola – eine knusprige Geschmacks-sensation am Morgen – nichts für Schlankheits-fanatiker, sondern für Menschen, die den Tag mit einer nahrhaften Mahlzeit beginnen wollen. Man nehme ein Sackerl Haferflocken (500 g), ob große oder kleine ist Geschmackssache, und mischt sie in einer großen Schüssel mit einigen Esslöffeln gutem Speiseöl (am besten Maiskeim-Öl, weil geschmacksneutral) und etlichen Löffeln flüssigem Honig (z. B. vom „Honig-Horstl“) gut durch.

Diese süß-fettige Mischung soll gut einziehen, dann auf einem Blech im Backrohr bei 160 bis 180 Grad (ev. Heißluft) ca. zehn oder mehr Minuten

knusprig bräunen; zwischendurch immer wieder wenden, denn die Flocken brennen am Rand leicht an.

Die Granola-Basis dann aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen (naschen ist erlaubt!). Nun können Sie sich der individuellen Veredelung zuwenden, bei der Ihnen das vielfältige Trockenfrüchte-Angebot am Naschmarkt sehr entgegen- kommt:

Nüsse, z. B. extra geröstete Haselnüsse oder frische Aschantinüsse, Sonnenblumen-Kerne und Sesam, Kokosraspeln, getrocknete Preiselbeeren, Koch-Schokolade in kleinen Stücken. Rosinen sind auch sehr fein – diese aber bitte nicht waschen, sonst ist der Schimmel vorprogrammiert.

In einem gut verschließbaren Behälter oder in einer Blechdose frisch gehalten, können Sie Ihr morgendliches Knuspermüsli mit Milch, mit Joghurt (als nicht Morgen-Mahlzeit auch einmal mit Apfelmus) genießen.

* Wienerischer Ausdruck für Restverwerten: Was gibts heute zu essen? Übrigs und Z'sammgschüttts = Übriggebliebenes und Zusammengeleertes

Barbara Neuroth



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 Gemüse- und dukte, Spargel, Kürbis

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.



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
↓



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



Malafa

Obstprodukte

österreichische Obstsaison- pro-Sauerkraut,



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



1. 12., 15.00 Uhr
Seniorenachmittag
Tulln, Paulussaal, Wiener Straße. 20

1. 12. bis 5. 12., 14.00–19.00 Uhr
Musik-Buchausstellung
Tulln, Musikschule Tulln

3. 12., 18.30 Uhr
Antibiotika – Krieg im Reich der Bakterien
Tulln, Landeskrankenhaus Tulln

6. 12., 21.00 Uhr
Strike out Party
Tulln, Stadtsaal Tulln

6. 12. bis 8. 12., 13. 12. bis 14. 12., 14.00 Uhr
ARTvent-Ausstellung
Tulln, Kunstwerkstatt

12. 12., 19.30 Uhr
Podium junger KünstlerInnen
Tulln, Minoritensaal

15. 12., 18.30 Uhr
Luciafeier
Tulln, Pfarrkirche St. Severin

21. 12., 16.00 Uhr
Weihnachtskonzert des A-cappella-Chores Tulln
Tulln, Pfarrkirche St. Stephan

24. 12., 15.45 Uhr
Traditionelles Weihnachtsspielen
Tulln, Pfarrkirche St. Stephan

24. 12., 16.15 Uhr
Traditionelles Weihnachtsspielen
Tulln, Hauptplatz

25. 12., 20.00 Uhr
1-2-3 Oberst
Tulln, Kunstwerkstatt

26. 12., 10.30 Uhr
Feierliches Hochamt mit dem Chor St. Stephan
Tulln, St. Stephan

31. 12., 20.30–3.00 Uhr
8. Tanz ins Neue Jahr – Silvesterball
Langenlebam, Florahofsaal

TGW

Steuerberatungsgesellschaft m.b.H.

Albrechtsgasse 12 / 2 Tel 0 22 72 / 63 63 8
3430 Tulln Fax 0 22 72 / 63 63 8 22
www.tgw-tulln.at office@tgwtulln.at

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

Ernährung Selfness Tulln

Campa + Pool Tulln

CAMPA + POOL OUTDOOR
26. - 29. MÄRZ 09
Donnerstag bis Sonntag

Messe Tulln
www.messe-tulln.at

