



Das Magazin

Nr. 5 / 2010
2. Jahrgang



Tullner Naschmarkt
Jeden Freitag: 10-18 Uhr



Ab 26. März 2010 am Tullner Hauptplatz

EDITORIAL



Ich hoffe, Sie sind alle gut in das Neue Jahr 2010 hinübergerutscht und freuen sich mit uns auf die neuen Aktivitäten, beginnend mit unserem traditionellen Jahresfest am **26. 3. 2010** am Tullner Naschmarkt!

Uns ist gerade die Regionalität, die Pflege des Bäuerlichen und des unverwechselbaren Flairs am Tullner Naschmarkt auch am neuen Standort ein besonderes Anliegen.

Kundenbindung ist gerade auch in wirtschaftlichen schwierigen Zeiten ein unbedingtes Muss für jede Geschäftsfrau und für jeden Geschäftsmann – dies gilt

umso mehr für die Marktstandlerinnen und Marktstandler, die sie neben den Wirtschaftsauf- und Abschwüngen auch dem wechselhaften Wetter trotzen müssen.

„Mit dem neuen Hauptplatz entsteht ein neues Lebensgefühl in Tulln, was auch einen Quantensprung in der Lebensqualität für die Bevölkerung bedeutet“, betonte Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, der seine Gymnasialzeit in Tulln verbrachte, bei der Eröffnung des neu gestalteten Hauptplatzes.

In der Ausstellung „Tulln Gestern–Gestern–Heute“, die bis zum 19. März 2010 im Tullner Rathaus stattfand, konnte man historische Aufnahmen aus der Sammlung von Manfred Schober (Leiter des Tullner Bildarchivs) betrachten.

Ein Zeitungsartikel aus der Tullner Zeitung“ aus dem Jahr 1948 zeigt uns, wie viel sich in den letzten Jahrzehnten verändert hat: „Trotz der Minderheit der landwirtschaftlichen Betriebe macht Tulln, insbesondere im Frühjahr, oft den Eindruck einer Bauernstadt, wenn man die Mistspuren und die Pfützen der ausgelaufenen Jauche in den Straßen sieht. Betritt man den Hauptplatz, stehen Wagenkraxen wochenlang und auch an Sonntagen vor einigen Häusern herum, wärmen sich in der Sonne und traufen im Regen. Ackergeräte träumen in den Tag hinein.“

Aber nicht nur für die Tullner Bevölkerung bedeutet der neue Hauptplatz ein neues Lebensgefühl, auch die Standlerinnen und Standler des Tullner Naschmarkts freuen sich schon auf die Übersiedelung zum Hauptplatz am **26. 3. 2010**. Endlich können wir Ihnen, liebe Kunden, unsere Produkte auf einem Platz und nicht auf mehrere Gassen aufgeteilt, präsentieren.

In jedem Fall: Ein Besuch und ein Verweilen am Hauptplatz gerade im Frühjahr zahlt sich aus und ist in jedem Fall unvergesslich, weil alle Sinne angesprochen werden und Sie sich vielleicht durch Düfte und Gerüche ein Stückchen warme Jahreszeit mit heim nehmen können!

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

Angelika Herburger

Stephan Schulz

Kontakt

Sie können den Tullner Naschmarkt per Mail kontaktieren:

g.neuhold@inode.at und
studeny@aon.at oder per Telefon
Peter Studeny: 0664 161 29 08

Fotos

sofern nicht anders vermerkt, Peter Studeny

Art-Director

Alexander Herburger



Foto: Bettina Mayr-Siegl

Liebe Freunde des Tullner Naschmarkts!

Ende 2009 wurde der neue Tullner Hauptplatz eröffnet. Der historische Platz wurde als attraktiv gestalteter Kommunikations-, Veranstaltungs- und Handelsraum gestaltet. Hier wird sich mit den ersten frühlingshaften Sonnenstrahlen

das Leben entfalten. Der erste Vorbote: die Eröffnung der Naschmarkt-Saison am 26. März.

Die Atmosphäre einer Handelsstadt mit Tradition, das stimmungsvolle Ambiente des historischen, großzügig gestalteten Platzes, das pulsierende Leben rundherum, das umfangreiche Angebot der ansässigen Tullner Wirtschaft: All das können die Naschmarkt-Kunden bei ihrem Einkaufsbummel genießen, wenn sie freitags regionale bzw. bäuerliche Produkte aus der Region auf den ca. 20 Ständen des traditionellen Tullner Naschmarktes suchen. Traditionelle Handwerkskunst und ein vielfältiger Handel am Rathausplatz, in der Rudolf-, der Wiener- und der Bahnhofstraße runden das Angebot ab.

In unseren Gassen herrschte schon im Mittelalter reges wirtschaftliches Treiben. Und schon damals waren die Märkte für den Tullner Handel und das Gewerbe von großer Bedeutung, wie die Geschichtschronik 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. Ich wünsche dem Tullner Naschmarkt am Hauptplatz viel Erfolg und den Bürgern und Gästen ein außerordentliches Shopping- und Freizeiterlebnis in unserer wunderschönen Stadt!

Peter Eisenschen

Mag. Peter Eisenschen
Bürgermeister von Tulln

DER TULLNER-NASCHMARKT JETZT NOCH SCHNELLER ONLINE FÜR SIE DA!

Einfach ihr Fotohandy nehmen und den QR-Code abfotografieren



Eier – Die kleinen Wunderwerke

Foto: Alexander Herburger

Für den Zoologen ist es das Vogelei der Haus- henne, das der Erzeugung der Nachkommen- schaft dient, für den Gourmet und Hungrigen ist es einer vielseitigsten und beliebtesten Le- bensmittel überhaupt. Die Rede ist natürlich vom Hühnerei, das weltweit Grundlage für un- zählige schmackhafte und nahrhafte Speisen sowie eine unentbehrliche Stütze in der Koch- kunst ist.

Das Ei, das in vielen Kulturen als Symbol für das Leben und die Fruchtbarkeit gilt, begann sein- en Siegeszug in Indien, wo um 2000 v. Chr. mit der Zähmung von Wildgeflügel begonnen wurde. Danach folgten China und mit zeitlichem Abstand Europa; hier bereicherte das Ei ab 1500 v. Chr. das Speisenangebot.



Im allgemeinen Sprachgebrauch ist das Hüh- nerei gemeint, wenn über Eier gesprochen wird. Das ist einerseits verständlich, da sich die wirtschaftlichen Anstrengungen vornehmlich auf das Hühnerei konzentrieren. Andererseits ernährt sich der Mensch auch von den Eiern an- derer Tierarten. An zweiter Stelle rangiert – al- lerdings deutlich abgeschlagen – das Entenei, zu dessen prominentesten Vertretern wohl die „tausendjährigen“ Eier der chinesischen Küche zählen, die zwar nicht so alt sind, wie ihr Name suggeriert, aber immerhin stolze 100 Tage alt sein können. Enteneier sind größer und fettrei- cher als das Pendant vom Huhn und stehen im Ruf, schwerverdauliche Kost zu sein. Von nicht geringer wirtschaftlicher Bedeutung – man mag es kaum glauben – ist auch das Straußenei, das vornehmlich in Südafrika produziert wird. Mit einem Gewicht von rund anderthalb Kilo geht ihm freilich jedwede Eignung als Frühstücksei für den Single-Haushalt ab.

Doch zurück zum Hühnerei. Es ist ein wahres Kraftpaket, das so ziemlich alles enthält, was unser Körper benötigt: Besonders bekömmli- ches Eiweiß, gesättigte und ungesättigte Fette, Aminosäuren, Vitamine und Mineralien. Und all dieses auf kleinsten Raum und in ansprechen- der Verpackung.

Das kunterbunte Eier-Einmaleins

Was glauben Sie? Legen braune Hühner weiße Eier? Und was schmeckt besser: braun oder weiß? Die fundamental erscheinende Farben- frage kennt zwei klare Antworten: Das Feder- kleid des Huhns ist kein Indiz für die Farbe des Eis; entscheidend ist vielmehr die Geflügelrasse und der „verräterische“ Hautlappen unter dem Ohr. Rote Hautlappen bedeuten braune Eier, weiße hingegen lassen auf Eier in derselben Farbe schließen. Dies bedeutet: Ein Huhn ist ge- netisch auf eine bestimmte Farbe festgelegt. Derzeit beträgt der Marktanteil von braunen Eiern rund 60 Prozent. Dies liegt zum einen am Wunsch der Verbraucher, die eine braune Schale mit natürlicher Aufzucht in Verbindung brin- gen. Zum anderen gelten Arten, die braune Eier hervorbringen, als widerstandsfähiger, was be- sonders in der Freilandhaltung von großer Be- deutung ist. Weiße Eier haben jedoch einen Vorteil: Sie lassen sich besser durchleuchten. Dies ist dann von Nutzen, wenn es gilt, jene Eier auszusortieren, die im Inneren mit Blutgerinn- selen verunreinigt sind.

Nun zur Frage, welcher Farbe der kulinarische Vorzug zu geben ist. Ganz einfach: Es spielt ab- solut keine Rolle. Sie haben die freie Wahl! Das Farbenspektrum des Dotters reicht von blassgelb bis dunkelorange. Beeinflusst wird dies allein durch die Fütterung. Während Grün-

Haltungsform:

- 0 = Bio
- 1 = Freiland
- 2 = Boden
- 3 = Käfig

Herkunft des Eis:

- AT = Österreich
- DE = Deutschland

Erzeugungsbetrieb:

die landwirtschaftliche Betriebsnummer



Probieren Sie es aus: Geben Sie auf www.rund-ums-ei.at die Einzel-Ei-Kennzeichnung in eine Suchmaske ein und Sie können den Weg Ihres Frühstückseis problemlos zurückverfolgen.

Wichtig für den Eier-Einkauf sind die Güte- und Gewichtsklasse: Die Qualität der Eier definiert sich über die Güteklassen A und B, wobei wir es im Lebensmittelhandel mit dem besonders frischen „1A“ zu tun haben. Die Güteklasse „B“ findet ausschließlich als Industrieware Verwendung.

Die einzelnen Gewichtsklassen werden Ihnen durch Kleidungseinkäufe bereits vertraut vorkommen: „S“ steht für kleine Eier mit einem Gewicht von unter 53 Gramm, „M“ für mittlere Größen mit einem Gewicht zwischen 53 und 63 Gramm. „L“ kennzeichnet große Eier (63 bis 73 Gramm), sehr große Exemplare (über 73 Gramm) hingegen tragen die Bezeichnung „XL“. Ein Tipp für alle Hobby-Köche: In der Regel beziehen sich die Angaben in den Rezepten auf Eier der Größe „M“ (rund 60 Gramm).

futter und Mais die Dotterfarbe in Richtung hellgelb beeinflusst, sind Krustentiere und Paprika für einen rötlicheren Ton verantwortlich. Zu erreichen ist dies leider auch durch billige synthetische Farbstoffe im Futter.

Wir haben gelernt, dass die Farbe bei der Eiauswahl (Schale und Dotter) an und für sich unerheblich ist. Doch keine Regel ohne Ausnahme: Das Hühnerei verfügt über eine ganz besondere Spezies, die saisonal in Erscheinung tritt und sich größter Beliebtheit erfreut. Gemeint ist natürlich das Osterei, welches sich durch einen außergewöhnlichen Farb- und Variantenreichtum auszeichnet. Die Farbauswahl mag willkürlich und in den meisten Fällen dem Wunsch nach Buntheit geschuldet sein, doch gewissenhafte Osterhasen wählen die Farben mit Bedacht:

Gelb steht für die (erhoffte) Erleuchtung und Weisheit, Grün für die Unschuld und die Jugend, Orange gilt als die Farbe der Kraft und Ausdauer, während Weiß die Reinheit symbolisiert. Rot schließlich versinnbildlicht den Opfertod Christi und ist damit die Osterfarbe schlechthin.

Einkaufstipps

Falls Sie sich schon über die Zahlen- und Buchstabenkombination auf Ihrem Frühstücksei gewundert haben, aber in der Früh nicht die Kraft für Rätsel aufbringen, hier die Auflösung: Sie stammt – wie Sie richtig vermuten – nicht von der Henne, sondern es ist die verpflichtende Einzel-Ei-Kennzeichnung, die seit 1. Jänner 2004 EU-weit gilt.

Aufbewahrung und Verarbeitung

Eier sind leicht zerbrechlich und verderblich, weshalb Sie bei der Lagerung und Verarbeitung besondere Sorgfalt walten lassen sollten. Vermeiden Sie direkte Sonnenbestrahlung und große Temperaturschwankungen, dies setzt dem natürlichen Immunschutz des Eis ordentlich zu. Generell empfehlenswert ist eine Aufbewahrung im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 5 und 8 °C, dies gilt vor allem für Eier, die älter als 14 Tage sind.

Bedingt durch ihre poröse Schale neigen Eier dazu, Fremdgerüche aufzunehmen. Belassen Sie sie entweder im Karton oder geben Sie die Eier mit der stumpfen Seite nach oben ins Eierfach des Kühlschranks; meiden Sie auf alle Fälle die Nähe zu geruchsintensiven Lebensmitteln. Vertrauen Sie mir, Eier mit Zwiebel-Aroma munden nicht.

Noch was: Sollte die Eierschale verschmutzt sein, zügeln Sie Ihren Putzdrang. Eier, die nicht zum sofortigen Verzehr vorgesehen sind, sollten keinesfalls gewaschen werden. Dies verletzt die Oberhaut des Eis und begünstigt das Eindringen von Bakterien.

Salmonellen haben in der Vergangenheit dem Ruf des Eis ordentlich zugesetzt. Dank strenger hygienischer Vorschriften bei Produktion und Lagerung kommt es heute nur noch sehr selten zu Salmonellenvergiftungen. Dennoch ist Sorgfalt anzuwenden: Gerade Speisen aus rohen Eiern sind eine wahre Freude für Bakterien und Salmonellen. Machen Sie ihnen mit konsequenter Kühlung einen Strich durch die Rechnung.

Zählen Sie zu den ängstlichen Naturen? Dann erhitzen Sie die kleinen Kraftpakete mehrere Minuten lang auf mindestens 70 °C und Sie können wieder unbesorgt zugreifen.

Apropos Bekömmlichkeit: Wie lange sind Ostereier überhaupt genießbar? Gekochte, gefärbte Eier sind länger haltbar als Sie wahrscheinlich vermuten. Bei industriell hergestellten Ostereiern ist es einfach, schauen Sie einfach aufs Etikett! Für alle „Selbstfärber“: Gekochte Eier halten bei Zimmertemperatur ungefähr vier Wochen, gekühlt mindestens sechs Wochen. Voraussetzung hierfür ist die richtige Behandlung: Kochen Sie ein frisches Ei acht bis zehn Minuten lang. Und verzichten Sie unbedingt auf das oft praktizierte Abschrecken. Erstens hilft es nicht beim vermeintlich besseren Schälén. Das Schälverhalten ist einzig und allein abhängig vom Alter des Eis; es gilt: je jünger desto schwieriger ist es. Zweitens gelangen durch das Abschrecken Bakterien ins Ei, die die Haltbarkeit deutlich herabsetzen. Abgeschreckte Eier sollten Sie innerhalb von zwei Tagen verbrauchen.

Falls die Dotter ihrer Ostereier von einem blaugrünen Ring umgeben sind, lassen Sie sich davon nicht abschrecken. Die Eier sind uneingeschränkt genießbar. Sie haben die Eier nur zu lange gekocht. Bestimmte Proteine des Dotters und des Eiklars wurden dadurch zerstört, und freiwerdendes Eisen und Schwefel haben sich zum farbgebenden Eisensulfid verbunden.

Der Frischetest im Eigenbau

Glauben Sie es mir, ein faules Ei ist wirklich kein Vergnügen. Um uns vor einer solchen Begegnung zu bewahren, hilft zwar in den meisten Fällen ein rascher Blick auf das Etikett mit

Frische Eier erhalten Sie am Tullner Naschmarkt beim Biobauer Feichtinger und an der Käsebar Erber.



Foto: Alexander Herburger

der Mindesthaltbarkeit oder – wie wir bereits gehört haben – der entsprechende Aufdruck auf dem Ei selbst. Für alle diejenigen, die den Aufdruck nicht (mehr) entziffern können oder die nicht in der glücklichen Lage sind, über einen straff durchorganisierten Kühlschrank zu verfügen, könnte ein Trick aus Großmutter's Erfahrungsschatz gute Dienste leisten: der Wasser-

glas-Test. Dieser basiert auf der Tatsache, dass die Feuchtigkeit des Eis im Laufe der Zeit durch die Schale hindurch verdunstet und sich damit die Luftblase im Inneren vergrößert. Demzufolge sinkt ein ganz frisches Ei vollständig zu Boden und bleibt dort auch liegen, ein wenige Tage altes Ei hingegen richtet sich nach dem Absinken leicht auf. Steht das Ei senkrecht im

Wasserglas, ist es zwei bis drei Wochen alt, und Sie sollten rasch ein Eiergericht in Ihren Speiseplan aufnehmen. Nichts Gutes verheißt ein an der Oberfläche schwimmendes Ei: Es blickt auf ein sehr langes Leben zurück und ist nur noch für (heftige) Unmutsbezeugungen zu gebrauchen.

Stephan Schulz



immer frisch – aus eigener Rösterei
ERBER Kaffee

Kaffee – die belebende Bohne

Bereits in der 3. Generation wird in der Bahnhofstraße in Tulln mehrmals wöchentlich frischer Kaffee geröstet. Verarbeitet werden bei uns hochwertige Arabica-Kaffees aus den besten Anbaugebieten rund um den Globus – Mexiko, Guatemala, Kenia, Äthiopien, Indien ... – nach alten Hausrezepturen gemischt, in einem kleinen Trommelröster schonend und langsam geröstet, anschließend handverlesen, damit auch wirklich nur die beste Qualität in die Tasse der Konsumenten kommt. Ganz gleich welche Zubereitung sie bevorzugen – in der Espessomaschine, Filtermaschine, Glaskolbenmaschine oder auch in der italienischen Espressokanne – wir haben die richtige Sorte für Sie, in ganzer Bohne oder auch nach Ihren Wünschen frisch gemahlen. Für Liebhaber des Robusta-Kaffees rösten wir auch eine eigene Sorte, die sich hervorragend für die türkische Zubereitung eignet.

Unsere Kaffeesorten

Spezial-Mischung:

voller, molliger Geschmack für alle Zubereitungsarten geeignet, auch mit Milch

Espresso-Mischung:

dunkel – kräftig – italienisch, der perfekte Espresso

Tullner-Mischung:

leichte Frühstücksmischung, besonders geeignet für Filterkaffee und zur Beigabe von Milch

Koffeinfreier Kaffee:

schmeckt genauso gut wie Kaffee mit Koffein, da Koffein geschmacklos ist

Biologischer Kaffee:

aromatische Sorte aus biologischem Anbau



ERBER's Käsestand am Tullner Naschmarkt

Käsespezialitäten: Kuh-, Schaf-, Ziegen-Milchkäse – 30 Sorten und mehr, frische gefüllte Nudeln, Oliven, Olivenöl, in Öl eingelegtes Gemüse, Aufstriche, Freiland Eier, Chutneys, Pastasaucen, Senfsaucen und Schokolade

Tulln an der Donau
Telefon: 02272 62482



Bauernhof Muck

Theresia und Gottfried Muck

Produkte: Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Geselchtes, Wurstwaren, Aufstriche, Fertigprodukte. Pute, Wildmasthendl, Hauskaninchen.

Für Ostern: Osterschinken und Schinken in Brotteig

Am südlichen Rand des Weinviertels in der Nähe von Stockerau liegt der Bauernhof Muck. Der Familienbetrieb bearbeitet eine gemischte Landwirtschaft mit Getreide, Zuckerrüben, Erdäpfel sowie Silomais, der in der eigenen Rindermast verfüttert wird. Die Vermarktung und Verarbeitung der eigenen Tiere wurde schon von den Eltern in geringeren Umfang betrieben.

1994 begannen Theresia und Gottfried Muck regelmäßig Rindfleisch Ab-Hof zu vermarkten. Die bestmögliche Fleischqualität garantieren sie durch die stressfreie Schlachtung der Tiere direkt am Hof ohne Tiertransporte.

In der Produktion legen sie besonders viel Wert auf die tiergerechte Haltung und Fütterung. Durch ausreichendes Abhängen des Fleisches vor der Weiterverarbeitung können sie die gute Qualität der weiteren Produkte garantieren.

Ihre Hauptprodukte sind Speck und Selchwaren, die auch schon einige Male prämiert wurden. Das letzte Mal beim „Speckkaiser“, wo sie den 1. Platz für ihren Schinkenspeck erzielten.

Geschenkkörbe & Gutscheine

Und falls Sie auch Ihre Freunde mit den Produkten von Theresia und Gottfried Muck erfreuen wollen, können Sie Korbwaren, die nach Ihren Wünschen mit Produkten aus dem Hofladen gefüllt werden, erwerben.

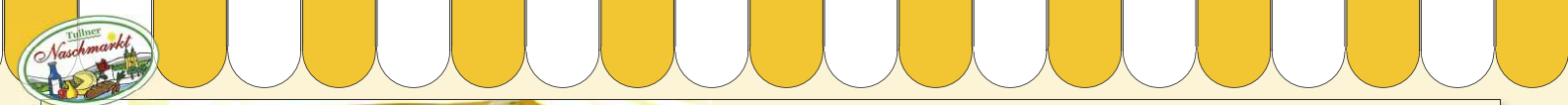
Wenn Sie nicht genau wissen, was Sie auswählen sollen, dann schenken Sie einfach einen Gutschein. Dieser kann auch in Raten eingelöst werden.



Tel. und Fax: 02267 25 37
Mobil: 0676 561 58 20
bauernhof.muck@aon.at

www.bauernhof-muck.at





Imkerei Wiedl

Imkerei und Bienenprodukte

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



Bäckerei Hebenstreit

Bäcker

Mehlspeisen, Feinbackwaren, Brot und Spezialprodukte,
Baguette, Feuerflecken je Saison, Strudel aller Art,
Buchteln, Bauernkräpfen



Kolar Kräuter

Gartenbaubetrieb

Gärtnerei Lindenhof „Zum Kräuterpeter“,
Biologisch-dynamische Heil- und Gewürzkräuter, Kräutertees,
Salben, Essige und Öle, Hildegard-Kräuter, Jungpflanzen,
kostenlose Fachberatung, Natursäfte und Honig, seltene
Kräuterraritäten, vielerlei Minzarten, Saisongemüse, Freiland Eier.

E-Mail: kraeuterpeter@chello.at • Tel.: 0664 920 51 52



Trockenfrüchte Chulpaev

Orientalische Spezialitäten, gefüllte Oliven,
Antipasti, Aufstriche, Falafel, frischer Schaf-
käse, Nüsse, getrocknete Früchte,
Königsdatteln aus Jordanien

Tel.: 0676 844 513 679



Vera Delizia – Italienische Spezialitäten

Antipasti, frische Pasta (gefüllt), Sugos, Pro-
sciutto, Pancetta, Bresaola, Lardo, Morta-
della, 15 verschiedene Salamis, Bio-Lachs,
Käsespezialitäten, Marmeladen, Balsamico
usw. **Aktuell:** Spanferkel gegrillt, Büffelmo-
zarella

Tel.: 0664 92 32 631



Patricia Malafa

Gemüse- und Obstprodukte

Garantiert österreichische Gemüse- und
Obstsaisonprodukte

Tel. 0664 242 72 95, 02265 724 55 • ger-
hard.malafa@aon.at
www.spargel-malafa.at

Irmgard Reich

Mehlspeisen

Hausgemachte Mehlspeisen.
Teigwaren – auch Vollkorn, Honig,
Schnäpse und Honigwein, Propolis

Mehlspeisen für diverse Anlässe, auch auf Bestellung



Josef Gradischnig

Kärntner Spezialitäten

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

Jetzt aktuell: Frische Kärntner
Kasnudeln mit verschiedenen Füllungen nach Saison.



Christine und Gerhard Neuhold

Edelbrände

Edelbrände und Liköre,
offenes Bier, Most, Wein und alkoholfreie Getränke



Herbert Feichtinger

Bioprodukte: Erdäpfel,
Traubensaft, Wein, Rindfleisch vom Angusrind,
Zwiebel, Saison-Gemüse

Tel.: 0699 11 44 37 92



Hof zum alten Torbogen

Biobauer Herbert Feichtinger – Hütteldorf



Havlicek

Gemüse- und Obstprodukte

Früchte der Saison
Beeren allgemein

Tel. 0650 684 21 91

&

02266 621 05



Nada Sezemsky

FrISChe FISChe

Aal, Lachs, Kabeljau, Wels,
Karpfen, Lachsforelle, Saibling,
Forellenfilet, Sardinen,
Zander, Hecht

lebende Fische im Aquarium

Der UNIQA-Vital-Truck kommt nach Tulln!



Am 28. Mai 2010 kann man sich einmal auf die etwas andere Art durchchecken lassen: Der UNIQA-Vital-Truck kommt nach Tulln und bietet gratis für 80–100 Tullnerinnen und Tullner in seinem Inneren einen umfassenden Gesundheitscheck an.

Im Rahmen des „Gesunde Gemeinde Tages 2009“ wurde als 1. Preis ein eintägiger Besuch des UNIQA VitalTrucks verlost. Die Tullner Delegation hatte Glück und durfte sich gemeinsam mit der Tullner Bevölkerung über einen einzigartigen und wertvollen Hauptpreis freuen: Den eintägigen, kostenlosen Besuch des UNIQA-Vital-Trucks. Der imposante Truck ist eine „rollende Fitness-Teststation“. Der umfassende und völlig anonyme Fitness-Check beinhaltet neben vielem anderen Ruhe-EKG und Stressmessung, Herz-Kreislauf-Test, Messung des Körperfettanteils und einen Beweglichkeits-Check.

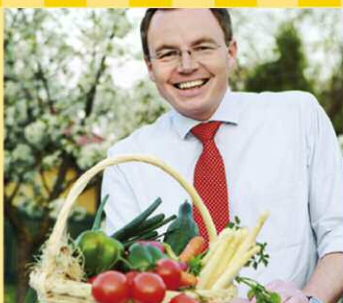
„Der UNIQA Truck wird am 28. Mai 2010 das Herzstück eines groß angelegten Gesundheitsevents auf unserem neuen Tullner Hauptplatz sein“, freut sich Bgm. Mag. Peter Eisenschenk über diesen wertvollen Preis.

Spiele Sie mit um Ihren gratis Fitness-Check!

80–100 Personen können im Truck an diesem Tag kostenlos einen Fitness-Check im Wert von 150,– absolvieren. Die Teilnehmer werden über eine Verlosung ermittelt. Voranmeldungen können ab sofort per Mail an gesund.tulln@aon.at erfolgen. Pro Person ist nur eine Einsendung gültig!

Zielgruppe: Altersgruppe 20–70.

Teilnahme nicht möglich bei: schlecht eingestelltem hohem Blutdruck, schlecht eingestelltem Diabetes, Herzschwäche mit geringer Leistungsbreite, Niereninsuffizienz, jedem akuten Infekt.



*Eine kulinarische Reise
durch unsere Regionen*

*Die Qualität
unserer bäuerlichen Produkte.
Die Spezialitäten unserer Heimat.
Die Vielfalt unserer Regionen.*

*Dafür steht die Marke
„So schmeckt Niederösterreich“.
Und dazu lade ich Sie sehr herzlich ein.*



Dr. Stephan Pernkopf

Landesrat für Landwirtschaft, Umwelt und Naturschutz