

Sehen
Hören
Riechen
Fühlen
Probieren

marktereii.at
fb.com/diemarktereii
@marktereii

Pressemeldung
Wien, am 18.02.2016



Den Feierabend am Freitag mit Freunden verbringen und gemeinsam außergewöhnlich Essen und Trinken? Gleichzeitig den Einkauf fürs Wochenende erledigen und danach zur DJ-Line beschwingt ins Wochenende tanzen? Am Samstag an der Markthallentafel entspannt bis in den Nachmittag brunchen, regionale Produkte verkosten, Gemüse, Obst und die eine oder andere Spezialität besorgen? Willkommen in der Marktereii Markthalle!

Die Marktereii Markthalle wächst, Termine & Specials

Mit dem Ansturm zum Eröffnungswochenende (und dem fulminanten Erfolg von „Kruste & Krume“) hat das Markthallenjahr in der Alten Post begonnen. Die Marktereii als zentraler Anlaufpunkt für regionale Produkte ist etabliert. In den vergangenen Wochen sind nun zahlreiche neue PartnerInnen & ProduzentInnen mit ihren Marktständen dazugekommen: Ludwig & Adele servieren den Samstagsbrunch, es duftet nach heimischen Bio-Kräutern und ofenwarmen Brot. Neben den kulinarischen Highlights freuen wir uns das musikalische Programm der Marktereii Feierabende sowie weitere Kooperationen und anstehende Highlights ankündigen zu dürfen!

Die Markthalle wächst. Neue ProduzentInnen & noch mehr Gastronomie

Die fixen StandlerInnen der Markthalle wie zB der Adamah BioHof, Stephan Grubers kaes.at, die Thum Schinkenmanufaktur oder Sanfish haben in den vergangenen Wochen kräftig Verstärkung bekommen!

Neue Marktstände: Forellen und Saiblinge in Bio-Qualität, frisch filetiert oder geräuchert, von der Großalm werden nun ebenso wie das hausgemachte Tomatenketchup oder der Majoran Essig von Peter's Land jeden Samstag in der Alten Post angeboten. Die verlässliche Anlaufstelle für frisches Brot & Gebäck sowie für Kuchen zum verdienten Kaffee ist an allen Markttagen die Bäckerei Gragger & Cie. Und, natürlich kaum zu übersehen: die neue, grüne Kräuterinsel. Der Marktstand von bellaflora mit frischen Bio-Kräutern, vom Basilikum bis zur Schokominze und Raritäten wie der Cedrat ist an allen Freitag und Samstagen geöffnet.

Gastronomie: Bei Sauce'n'Brot darf, wie der Name verspricht, fleißig eingetunkt werden. Standlerin Erika zaubert die köstlichsten böhmischen Liwanzen. An der Sekt & Schnecken Bar werden ab sofort heimische Flusskrebse serviert und zwei neue Protagonisten der Street Food Szene kombinieren bei der Marktereii regionale Zutaten und internationales Flair. So serviert 'Simota goes' hochwertige, heimische Zutaten in spannenden Neuinterpretationen, während 'Jacobo grillt' venezolanische Empanadas zaubert.

Neu! Reservierungen willkommen. Samstags in der Marktereii.

Mit der Wiedereröffnung der kleinen Markthalle kann ab kommender Woche per Mail unter reservierung@marktereii.at am Samstag Vormittag ein Tisch für den Brunch hosted by Ludwig & Adele (gerade auch von DieFrühstückerkinnen getestet und empfohlen worden) reserviert werden.

Der Marktereii Brunch hosted by Ludwig & Adele
jeden Samstag von 10 bis 14 Uhr in der Marktereii Markthalle Alte Post
Die Frühstückskarte auf www.marktereii.at

Sehen
Hören
Riechen
Fühlen
Probieren

markterei.at
fb.com/diemarktere
@marktere

Pressemeldung
Wien, am 18.02.2016



Termine & Specials in der Markthalle

'Die Markthalle tanzt' Das DJ-Line Up in der Marktere

Der Freitagabend steht seit Jahresbeginn unter dem Titel 'Marktere Feierabend'. Bereits ab 15 Uhr erwartet die BesucherInnen der gewohnt feine Mix aus Markt & Kulinarik. Mit Weinverkostungen und Craft Beer Tastings (ab 18 Uhr) sowie einer fixen DJ-Line (ab 20 Uhr) wird schließlich der Wochenausklang mit StandlerInnen und Gästen gefeiert.

Die nächsten Termine der Marktere DJ-Line:

19.2.2016 - Eddy Ramich (Eddy meets Yannah, Zagreb)
26.2.2016 - Monsieur Smoab (98.3 Superfly)
04.3.2016 - Mr. Guan (The Love Movement)
11.3.2016 - Buzz (Waxolutionists)

Im März wird das Angebot am 'Feierabend' um weitere Highlights, wie zB eine Cocktail Night in Kooperation mit den Kesselbrüdern und ihrem Wien Gin (11.3.2016), ergänzt.

'Möbeldesign hautnah': mostlikelys Sudden Workshops ab 19. Februar

Ein Blickfang in der Markthalle sind die, aus einer Kooperation mit mostlikely und MO-NI-KA, eigens für die Marktere vor Ort entstandenen Marktmöbel. Ab sofort werden die temporären Werkstätten im Innenhof, gegenüber dem Markthallen-Eingang, wieder aktiviert. Die Marktere und mostlikely laden wöchentlich wechselnde ArchitektInnen/DesignerInnen und KünstlerInnen ein, vor Ort gemeinsam ein Möbelstück zu entwerfen. Die entstehenden Prototypen werden in der Markthalle präsentiert und mit Unterstützung des Grafikbüros 100und1 sowie Wiener IllustratorInnen später als Bauanleitungen in Posterform erhältlich sein, mit deren Hilfe diese Möbelstücke auch von Laien nachgebaut werden können.

Die kommenden Termine:

19./20.02.2016 - Designer invited: Tino Valentinitz // Percy Thonet
26./27.02.2016 - Designer invited: Madame Mohr
04./05.03.2016 - Designer invited: mostlikely design
11./12.03.2016 - Designer invited: klk - urbanauts

'Ausblick Für Groß & Klein': Mini Markt goes Marktere am 4. & 5. März

Wiens großer Pop-Up-Markt rund ums Thema Kind gastiert bei seiner dritten Ausgabe in der Marktere. Unter dem Motto "Indie und International, Local und Lovely" lädt das Pop-Up-Event von Mamas für Mamas am 4. und 5. März in die Alte Post auf der Dominikanerbastei. Rund 30 AusstellerInnen erwarten an diesem Wochenende zusätzlich das interessierte Publikum. Die Markthalle öffnet aus diesem Grund am Freitag, dem 4. März 2016, bereits um 10 Uhr ihre Tore und öffnet weitere Zusatz-Räume für die Marktere StandlerInnen und Mini Markt AusstellerInnen.

04./05.03.2016 - Mini Markt goes Marktere

Öffnungszeiten am 4. März: 10 - 24 Uhr (Kernmarktzeiten bis 20 Uhr, danach Gastronomie)
Öffnungszeiten am 5. März: 10 - 22 Uhr (Kernmarktzeiten bis 18 Uhr, danach Gastronomie)

Sehen
Hören
Riechen
Fühlen
Probieren

markterei.at
fb.com/diemarkterei
@markterei

Pressemeldung
Wien, am 18.02.2016



Die Markterei in der Alten Post:

Jeden Freitag & Samstag bis 9. April 2016.

Öffnungszeiten freitags: 15 – 24 Uhr (Kernmarktzeiten bis 20 Uhr, danach Gastronomie)

Öffnungszeiten samstags: 10 – 22 Uhr (Kernmarktzeiten bis 18 Uhr, danach Gastronomie)

Information & Downloads

Aktuelle Pressebilder und diese Aussendung als Download finden Sie in unserem Pressebereich auf markterei.at.

Weitere Informationen zur Markterei finden Sie unter

<http://www.markterei.at>

<http://www.facebook.com/diemarkterei>

Die Markterei kooperiert mit Slow Food Wien.

Mit freundlicher Unterstützung von Wertinvest & Soravia.

Kontakt

Wir freuen uns über Ankündigungen und Berichterstattung und stehen Ihnen für Fragen jederzeit zur Verfügung!

Presse: info@markterei.at

Markterei Idee/Konzept/Organisation: Buero de Martin, post@buerodemartin.at