



©Marktereie

Die Marktereie

Markthalle eröffnete am 06. September

Die Marktereie Markthalle eröffnete am 06. September

Nach der erfolgreichen Zeit des Stadtheurigen wechselt die Marktereie in den **Vollbetrieb der permanenten Markthalle** und **öffnet ab 6. September** jeden Freitag von 14 bis 21 Uhr und Samstag von 09 bis 18 Uhr ihre Tore. Das ehemalige Wasserbaulabor in der Severingasse 7, 1090 Wien, wird zur lebendigen Markthalle für regionale Produkte und saisonale Köstlichkeiten. Besucher*innen können sich auf ein vielfältiges Angebot hochwertiger Lebensmittel freuen und haben die Möglichkeit, direkt mit den Produzent*innen in Kontakt zu treten. Es entsteht ein Ort, an dem **Regionalität, Qualität** und **Genuss** im Mittelpunkt stehen. Regionale & saisonale Lebensmittelproduzent*innen, etablierte Hersteller*innen, so wie Newcomer*innen der Branche, lokale Manufakturen und Köch*innen aus Wien und Umgebung bekommen die Möglichkeit, in einem urbanen, stillbewussten Kontext ihre Produkte zu präsentieren und zu verkaufen.

Auf folgende Produzent*innen kann man sich ab September unter anderem freuen:

Frisches Gemüse kommt vom **Biohof Biofalken**. Bio-Qualität und Transparenz stehen bei dem Betrieb im Vordergrund. Die **Familienbäckerei Müller&Gartner** setzt sich leidenschaftlich für Geschmack, Nachhaltigkeit und faire Preise ein. Das Unternehmen blickt auf eine reiche Familientradition, die bis ins Jahr 1708 zurückreicht und produziert heute am Wiener Stadtrand liebevoll und in hoher Qualität hergestelltes Brot und Gebäck, daneben ausgewählte Konditorware. **Michi's Frische Fische** bietet ein einzigartiges Sortiment an nachhaltig gezüchteten Fischen aus der Steiermark: Erlesene Bio-Gebirgssaiblinge und echten Lachs, sowie Meeresfische aus der Urban Fish Farm. Seit über 125 Jahren steht die **Fleischerei Hofmann** aus dem Weinviertel für hochwertige Fleischspezialitäten. Das traditionsreiche Familienunternehmen ist bekannt für seine unverfälschten Produkte, die durch ihre hohe Qualität und ihren unverwechselbaren Geschmack bestechen.



©Marktereie, Markus Korenjak

Unter der Leitung von Karl Stix und seiner Familie präsentiert die **Käsehütte** eine beeindruckende Auswahl an regionalen Käsespezialitäten. Der Betrieb arbeitet eng mit Kleinkäsereien zusammen, um traditionelle und saisonale Käsesorten anzubieten. Die bio-zertifizierte **Brauerei Brauschneider** bringt seit 2017 innovative Biere auf den Markt und produziert ausschließlich mit biologischen Rohstoffen und ohne chemische Zusatzstoffe. **Kein und Low**, gegründet von Lucas Matthies, bietet eine erlesene Auswahl an alkoholfreien und alkoholreduzierten Getränken. Das Sortiment umfasst Proxies, Kombuchas und entalkoholisierte Weine, die durch handwerkliche Herstellung und hochwertige, biologische Zutaten bestechen. Matthies verfolgt das Ziel, eine inklusive Trinkkultur zu fördern, die Genuss ohne Verzicht ermöglicht. Damit das Gustieren und Einkaufen zum Erlebnis wird, können viele der Produkte auch gleich vor Ort verkostet und genossen werden. Die Markthalle bietet nicht nur eine Plattform für hochwertige Produkte, sondern auch eine Gelegenheit, die Vielfalt und Leidenschaft der regionalen Produzent*innen zu erleben.

Öffnungszeiten Marktereie Markthalle

Ab 06. September 2024

jeden Freitag; 14:00 bis 21:00 Uhr

jeden Samstag; 09:00 bis 18:00 Uhr

Severingasse 7, 1090 Wien

Über die Veranstalter

Die Marktereie hat sich zum **Ziel** gesetzt, **Produzent*innen und Konsument*innen enger zusammenzubringen** und einen Raum für Austausch und Genuss zu schaffen. Die Plattform wurde 2014 als Nachbarschaftsmarkt in Wien gestartet, hat zwei Jahre lang in der Alten Post eine temporäre Markthalle betrieben und organisiert in regelmäßigen Abständen kulinarische Genussveranstaltungen. Nach langer Suche wurde nun mit dem ehemaligen Wasserbaulabor endlich eine neue passende Immobilie gefunden. In den letzten Monaten hat das Marktereie-Team das denkmalgeschützte Haus in einen einzigartigen Veranstaltungs-, Ausstellungs-, und Kreativort verwandelt. In der Vision wird das ehemalige Wasserbaulabor zum Treffpunkt und zu DER Einrichtung in der Stadt, die regionale Wertschöpfung sichtbar macht, saisonale Produkte und ihre Produzent*innen vor den Vorhang holt, für nachhaltiges Wirtschaften einsteht und Innovationen zeigt. Ab Herbst 2024 wird die Halle im Erdgeschoss jeden Freitag und Samstag zur Markthalle und damit zur Bühne für regionale Produzent*innen und ihre saisonalen Produkte. Zusätzlich zum regulären Markthallenbetrieb werden thematische Schwerpunkte durch Veranstaltungen, Sonderformate, Workshops sowie Vernetzungs- und B2B-Events gesetzt, um das Gesamterlebnis abzurunden.



©Die Marktereie



©Die Marktereie



©Die Marktereie

Marktereie Markthalle

info@marktereie.at | www.marktereie.at | Severingasse 7, 1090 Wien

Öffnungszeiten

Fr. 14:00 - 21:00

Sa. 09:00 - 18:00

Restaurant, Heuriger / Buschenschank, Regionale Spezialitäten

► RESTAURANT