

Bauernmarkt

Simonsfeld

Informationszeitung für Kunden und Freunde des Bauernmarktes



Das ist etwas für Sie!
und erstmalig in Österreich!

BAUERNHOF

vor der Industrialisierung - live geführt

mit
dem

Bauernmarkt

Simonsfeld

ERÖFFNUNG

Samstag, 1. September 1984

ab 14.00 Uhr Platzmusik

14.30—16.30 Uhr Festprogramm

mit LR Dr. Brezovszky und 1. Präsident des NÖLT Ferdinand Reiter

ans... feßend Führung

35 Jahre Bauernmarkt

Es wirken mit:
Trachtenkapel

... feiern Sie mit uns

Bauernmarkt

Simonsfeld

Leute wie die Zeit vergeht ...

Liebe Gäste, Kunden und Freunde des Bauernmarktes Simonsfeld!



Eine Idee, ein paar Menschen und ganz viel Tatendrang und Ideologie: mit diesen Voraussetzungen wurde der Bauernmarkt Simonsfeld 1984 ins Leben gerufen.

Mittlerweile blickt der Bauernmarkt auf eine 35-jährige Erfolgsgeschichte zurück und bis heute gelingt es immer wieder neue Impulse zu setzen. Unser Bauernmarkt ist ein Ort der Begegnung für Menschen, die auf regionale Produkte Wert legen und gerne im Austausch mit den Produzenten

und in entspanntem Rahmen einkaufen und Marktatmosphäre erleben wollen.

Unsere Vision war von Beginn an ganz klar: natürliche Lebensmittel direkt vom Produzenten ohne lange Transportwege, unverfälscht und ohne künstliche Zusatzstoffe direkt dem Kunden anzubieten. Damals war uns noch nicht klar, dass diese Vision heute aktueller denn je ist und solch ein Durchbruch wird. Aufgrund der Rationalisierung und Industrialisierung im Lebensmittelbereich, ging das handwerkliche Geschick der ursprünglichen Lebensmittelerzeugung und Haltbarmachung leider größtenteils verloren. Wir Produzenten vom Bauernmarkt Simonsfeld werden unsere Vision weiterverfolgen und sind zuversichtlich, dass die Erfolgs-

geschichte zukunftssträftig weitergeht. Unseren Geburtstag werden wir mit ihnen gemeinsam die restliche Saison über durch verschiedene kulinarische Schwerpunkte feiern (siehe Seite 3).

Wir sind dankbar, nicht, weil es vorteilhaft ist, sondern weil es Freude macht“ dies befand einst der Philosoph Seneca und wir schließen uns ihm gerne an! Wir möchten „unseren“ Geburtstag nutzen und uns bei Ihnen für Ihr großes Vertrauen, dass Sie von Anfang an in uns gesetzt haben bedanken. Vielen Dank für Ihre jahrelange Treue!

Leopold Wittmann

Obmann des Bauernmarktes Simonsfeld im Namen aller Produzenten

Eröffnung 1984



Rückblick



Stoakogler musizierten



Kardinal Christoph Schönborn zu Gast



Ausstellung Künstler Wurm



Unsere Produzenten

Alles vom Schwein

Fam. Witmann Renate u. Leopold
2115 Simonsfeld 35
02576/2936 oder 0676 6877817
www.bauernhof-witmann.at

Fam. Litsch Sylvia u. Johann
2002 Großmugl, Ringendorf 15a
02268/6712
Email: abhofladen.litsch@aon.at

Honig, Edelbrände und Kartoffel

Fam. Bauer Leopold
2115 Simonsfeld 66,
02576/3418 oder 0676/6860060
www.bauer-direktverkauf.at

Brot und Gebäck

Jäger Franz
2115 Maisbirbaum 112
02576/2968 oder 0676/7769180

Mehlspeisen

Fam. Wittmann Anna
2115 Simonsfeld 117
02576/2917

Fam. Popp Franziska
2113 Lachsfeld 3
0680/3053790
www.popp.lachsfeld.at

Weine aus Falkenstein

Weinhof Luckner
Hochwertiger Weingenuss
2162 Falkenstein, Herrengasse 80
0664/73439092
www.weinhof-luckner.at

Weingut Philipp Jauk
Weine zum Genießen
2162 Falkenstein, Haltergasse 132
0664/2617992, www.wein-p-jauk.at

Bauernmarkt
Simonsfeld



Feiern Sie mit uns

35 Jahre Bauernmarkt

Unsere Thementage:

- | | |
|-----------------------|---|
| 28. 09. | Knödeltag
(Fleisch, Grammel, Schinken-Käse, Blutwurstknödel) mit Sauerkraut |
| 05. und 06.10. | Weinherbst
Weißwurst, Sturm, Kellergassenbilder von Gabriele Waberer |
| 12. 10. | Bauernkrapfen |
| 19. 10. | Lammstelzen und Lammragout |
| 09. 11. | „Poppkorn“
von selbst angebautem Mais |
| 16. 11. | Kesselwurst |
| 30. 11. | Kräutersalze und Teeverkostung |
| 07. 12. | Jungwein 2019 und
Falkensteiner Berggericht |
| 14. 12. | Kerzenziehen |
| 21. 12. | Glühwein |

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Impressum

Bauernmarkt Simonsfeld
2115 Simonsfeld 42
T.: 02576/2936



Ausgabe September 2019
Layout: Akfm. Markus Göstl - www.markus-goestl.at
Druck: Riedeldruck, 2130 Mistelbach

Bauernmarkt - Homepage:

Unter www.bauernmarkt-simonsfeld.at sind wir auch im Internet vertreten und bieten unseren Kunden und Interessenten Informationen rund um die Uhr.



Sie sind auf Facebook?

Dann besuchen Sie doch auch die Bauernmarkt Simonsfeld Seite. Über Ihr Like würden wir uns natürlich sehr freuen!

Produzenten

Gemüse

Dersch Herbert
2113 Wetzleinsdorf 44
0680/5531988

Schaf- und Ziegenprodukte, Käsespezialitäten

Fam. Donner Johanna u. Manfred
2191 Pellendorf, Hauptstraße 14
0660/7680007
Email: donner.lamm@gmx.at

Frischfisch und Räucherfischspezialitäten

Freund Martina
3504 Stein/Donau
0664/2306337

Marmeladen

Buxbaum Gertrude
2003 Wollmannsberg 61
02268/2257

Milchprodukte

Familie Anzböck
Oberrohrbacherstraße 18
2105 Unterrohrbach
www.milchvombauer.at

Herkunft hat Zukunft

Bei uns finden Sie eine Plattform für Konsument und Produzent: vom Bauern zum Käufer; vom Feld auf den Tisch! Was ist uns unsere Ernährung wert?

Die Produktion hochwertiger Lebensmittel und die Erhaltung unserer Kulturlandschaft als Erholungsraum für Einheimische und Touristen gehen bei der Arbeit unserer Bauern Hand in Hand. Durch eine naturnahe und nachhaltige Produktionsweise werden gleichzeitig mit der Lebensmittelproduktion und der Waldbewirtschaftung auch die Wiesen, Wälder und Äcker in ihrer Vielfalt erhalten und gepflegt. Diese Leistungen können die Bauern nur erbringen, solange sie mit ihren Produkten einen Preis erzielen, der ihnen ein angemessenes Wirtschaften ermöglicht. Unsere Lebensmittel zeichnen sich durch höchste Qualität und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis aus.

Auch der Umwelt- und Tierschutz spielen eine große Rolle: das Gemüse, die Kartoffeln werden nicht erst quer durch Europa zum Waschen und Verpacken gefahren und auch Tiertransporte über Tausende von Kilometern erübrigen sich, vor allem wenn sich der Schlachthof in der unmittelbaren Umgebung befindet.



Frische regionale Produkte direkt vom Erzeuger fördern den Genusswert unserer Mahlzeiten und das Bewusstsein, gut eingekauft zu haben. Der Einkauf auf dem Bauernmarkt wird zum Erlebnis. Man kann dem Lebensmittelproduzenten auf die Finger schauen und ihn über Herstellung und Anbauweise selbst befragen. Der Kauf von Produkten aus der Region hilft nicht nur den bäuerlichen Familienbetrieben beim wirtschaftlichen Überleben, sondern ist auch ein wichtiges Element bei den Bemühungen um frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Die Frage beim Kauf von Lebensmitteln muss daher lauten: Ist es uns gleichgültig, was wir mit dem Stück Fleisch oder dem vermeintlich frischen Gemüse alles mit in uns aufnehmen? Die Antwort sollte in jedem Falle lauten: Nein, denn ich weiß wo's herkommt!

Herbstzeit: Fit mit der richtigen Ernährung!

Die Umstellung auf die kalte Jahreszeit fordert verstärkt unsere Immunabwehr. Deshalb ist es jetzt besonders wichtig sich gesund und ausgewogen zu ernähren! Eine abwechslungsreiche Ernährung mit reichlich Obst, Gemüse und Getreideprodukten sowie eine moderate Menge Fleisch liefern dem Körper was er jetzt so dringend braucht. Laut Empfehlungen der „Gesellschaft für Ernährungsmedizin“ beugen Vitamin A, C und das Spurenelement Zink eine Erkältung vor!

Vitamin A ist vor allem in Karotten, Tomaten, Kürbis, Spinat, roten und gelben Paprika enthalten.

Vitamin C stimuliert die körpereigenen Abwehrkräfte. Raucher haben einen um 40 % höheren Vitamin-C-Bedarf. Das Vitamin findet sich in Paprika, Kartoffeln, Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kohl, Broccoli, Kürbis,...

Zink stärkt die Immunabwehr und kann mit Getreide, Nüssen, Fleisch, Käse, Eigelb, Kartoffeln und Spinat aber auch Schweineleber verzehrt werden. Übrigens hohe Fettmengen verhindern die Zinkaufnahme.

Damit Sie sich mit genügend Vitaminen versorgen, gibt es einfache Gerichte, die Sie fettarm zubereiten können. Beispiele für optimale „Erkältungspräventionsgerichte“: Gemüseeintopf mit Fleisch, Kartoffel-Gemüseauflauf mit Fleisch, Käsebrötchen mit Paprika als Belag, Gemüseomelette, Pfannkuchen mit Gemüse-Fleischfüllung, Karottenrohkost mit O-saft und Kürbiskernen.

Ein weiteres Problem ist der Stimmungsumschwung, den Körper und Seele erleben, wenn die Tage kürzer werden. Serotonin hebt die Stimmung. Es ist ein Botenstoff im Nervensystem, der

die Wahrnehmung von Schmerzen, die Regulation des Kreislaufs sowie den Schlaf-Wachrhythmus positiv beeinflusst. Außerdem sorgt es für ein schnelleres Sättigungsgefühl und bewirkt eine Besserung von Winterdepressionen. Serotonin befindet sich beispielsweise in Walnüssen und Schokolade in geballter Ladung. Dabei reicht es völlig aus, wenn Sie nur 1 Stk. Schokolade essen, denn sonst kann sie schnell zur ungewollten Kalorienfalle werden.

