



Biomarkt Bruckhaufen

Letzter Markt vor der Sommerpause

Hallo liebe Biofreunde!

Unglaublich aber wahr – das erste Markt-Halbjahr ist schon wieder vorbei und die Sommerpause steht kurz bevor.

Auch wenn sich der Sommer bisher etwas bitten hat lassen – langsam aber sicher tut sich etwas in den Gemüsebeeten und auf den Obstbäumen und –sträuchern.

Bevor wir uns also in die Sommerpause begeben, möchten wir noch einmal unseren „**Markt der Begegnung**“ abhalten und zusammen frühstücken und plaudern und uns natürlich mit den feinsten Waren unserer Biobauern versorgen.

Hier nur ein kleiner Auszug, was ihr euch diesmal erwarten dürft:

Vorräte für den Sommer anlegen...



Ein drittes Mal heuer schickt uns die **Bioschance** wieder die wunderbaren waren aus Floridsdorf quer über die Donau und Timea wird sie euch mit ihrem strahlendsten Lächeln anbieten. Nach diesem Markt wird sich entscheiden, ob die Bioschance im Herbst wieder kommt. Reisst Timea also bitte am besten alles aus den Händen :-)

Gemüse aus Floridsdorf hat aber natürlich auch wieder unser **Biohof Nummer 5** aus Stammersdorf mit dabei. Nebenbei haben Ali und Oliver auch wunderbaren Wein und den besten hellen Traubensaft. Hier heißt es **EINDECKEN** für den Sommer, denn mit prickelndem Soda und einer Scheibe Zitrone wird er euch sicher den einen oder anderen heißen Tag versüßen. Das Rezept eignet sich übrigens auch für ihren Wein sehr gut :-)

Apropos Wein und Traubensaft: Den besten roten Saft und wunderbare Weine aus der Stadt in NÖ, wo der Wein sogar aus dem Brunnen fließt, nämlich aus Retz, gibts auch diesmal wieder bei **Martin Riemel**. Er bringt seit Neuesten übrigens auch das **JOSEPH Brot** mit. Vielen Dank nochmal! Dieses läßt sich im Übrigen wunderbar einfrieren und schmeckt durch den wunderbaren Sauerteig auch nach dem Auftauen noch beinahe wie frisch gekauft.

Käse, Butter und vielleicht sogar etwas Topfen aus Frischmilch bringt wieder unser Vorarlberger am Markt – **Anton Sutterlüty** mit.

Frische Ideen, was man über den Sommer und bei Hitze essen kann, hat unserer **Michaela Russmann** wie immer im Gepäck. Die neuen Termine für ihre Sommerkurse sind online (www.rohgenuss.at) und das neue Kochbuch ist auch diesmal mit dabei!

Xenia bringt schon seit längerer Zeit nicht nur ihre wunderbare Naturkosmetik mit (sie kennt für jedes Zipperlein einen Tipp – bitte einfach anreden) sondern sie versorgt uns auch mit ihren wunderbaren Ingwer-Säften. Auch sie sind ein herrlicher Sommergenuss.

Seit einiger Zeit bringt sie aber auch vieles andere mit, wie zum Beispiel Orangenlikör und Nusslikör, frisch gemahlen zum Kochen und Backen: Ingwer, Orangen- und Zitronenschale, herrliche Vanilleschoten und vor allem auch Seifenkrautwaschmittel für alle, die an ihre Haut keine Chemie mehr lassen möchten. Ich selbst bin Fan ihrer Zahnpasta (schmeckt wunderbar und ist ganz natürlich).

Unsere **griechischen Freunde** bringen schon seit Langem auch unterm Jahr Sommerflair mit ihren Produkten zu uns auf den Markt, aber gerade im Sommer macht sich ihr Olivenöl wunderbar zu frischen Sommersalaten und die Olivenpasten verfeinern Gegrilltes und Käse.



Chairis Kakao wird im Sommer kalt serviert. Ausserdem bekommt ihr bei ihm auch die kleinen Kraftbündel CHIA Samen.

Last but not Least ist auch **Joe Zechner** wieder mit seinem Honig dabei. Dieser Honig ist wahrlich ein heimisches Produkte, denn mittlerweile stehen seine Stöcke AM BRUCKHAUFEN! Doch dieser Honig wird gerade erst von den Bienen gemacht. Diesmal zu verkosten und erwerben: Frühlingsblütenhonig vom Bienenstand Zieselwiese, Bisamberg und vom Bienenstand Jedlersdorf.

Das alles und viel mehr erwartet euch wieder diesen Samstag, 18. Juni von 9 bis 12 Uhr in der Kugelfanggasse 29-31, 1210 Wien.



Überbrückung der Sommerpause...

Falls ihr im Sommer da seid und Entzugerscheinungen habt – hier die Plätze und Kontakte, wo ihr eure Produkte auch im Juli und August beziehen könnt bzw. die Infos zu Öffnungszeiten der Hofläden. Einige haben auch nette Sommerfeste oder nehmen an anderen Märkten teil. Hier die Infos:

BIOSCHANZE. An der Schanze 17, Ab Hof Verkauf immer am Freitag, 14–19 Uhr.

Rohgenuss – Michaela Russmann, <http://www.rohgenuss.at> und in Wien: <http://www.biowerkstatt.com>

Xenias Naturkosmetik und Ingwersäfte: <http://xenia-naturprodukte.at>

Chairis Kakao: <http://www.mayangold.at>

Anton Sutterlütys Käse: www.antonmachtkes.at

Olivenöl und Produkte aus Griechenland: <https://www.facebook.com/kalimerapanagiotis>

Machma Bio-Seifen in Wien 2: <http://www.machma.biz>

Weinbau Biohof Martin Riemel: [http://
www.biohof-riemel.at](http://www.biohof-riemel.at)

Nummer5, Stammersdorf, [http://
wein.nummer5.at](http://wein.nummer5.at)

(Hier gibts im Sommer auch Buschenschank:

Vorschau!

Nach der Sommerpause treffen wir uns dann hoffentlich wieder, und zwar: Am 17.9., 15.10., 19.11. und 17.12.2016 jeweils zwischen 9 und 12 Uhr in der Kugelfanggasse 29-31, 1210 Wien.

Inzwischen bitte weitererzählen, Freunde, Verwandte und Bekannte mitbringen, damit der Markt auch im Herbst und Winter wieder ein voller Erfolg wird!

Falls Ihr Ideen habt für Stadler die zu uns passen könnten oder jemanden auf diesen Newsletter setzten lassen wollt, dann bitte melden unter danielasoykan@gmail.com.

Wir freuen uns auf euren Besuch diesen Samstag, am 18. Juni 2016!

Daniela und das Marktteam