

Lachsbrötchen in Helsinki speisen, Kaviarblinis in Stockholm oder Tapas in Madrid

verkosten. Wer das Essen in Markthallen liebt, hatte in Wien in den letzten Jahrzehnten dazu keine Gelegenheit. Die Markthallen der ehemaligen k.k. Residenzstadt wurden entweder demontiert oder dienen – wie jene in der Nußdorfer Straße – einer Supermarktkette als Geschäftslokal. Eine Lücke, die vom Buero de Martin mit der „Markterei“ seit 2015 erfolgreich gefüllt wird. Zumindest temporär. Eben noch durch vertrautes Gelände im ersten Bezirk gewandert, in die Dominikanerbastei abgebogen, eine Türe aufgestoßen und schon befindet man sich in Wiens derzeit hippsten Markt für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Schicke Menschen auf trendigen Möbeln, umgeben von kulinarischen Köstlichkeiten: Slow Food nennt sich das Ganze – Lebensmittel ohne giftige Zusatzstoffe, regional und fair produziert. Ein Trend, der seit den 90er Jahren Europa erobert. Dass man/frau sich Zeit nehmen muss um zu genießen ist eine Botschaft, die schon im Namen der Bewegung steckt.

Wer in die Markterei zum Essen kommt, sollte demzufolge – neben ausreichend Bargeld in der Tasche – reichlich Zeit mitbringen. Zum einen um zu genießen und zum anderen weil auch die Orientierung bereits einiges an Zeit erfordern kann. Hungerige, die den Markt zum Samstags-Brunchen (von 10.00 bis 14.00 Uhr) besuchen, benötigen zunächst einmal ein Brett, das erst einmal ausfindig gemacht werden muss.



Von der Handsemmel bis
zum Vollkornbrot c)
Christina Karagiannis



Sich selbst sein
Frühstück
zusammenstellen c) Inge
Funke



süße Leckerein von s
kitchen c) Alexander
Gotter



Einkaufen und Verkosten
am Marktstand c)
Alexander Gotter

Schinken, Käse, Ei

Einmal in den Besitz eines solchen gekommen, heißt es nun sich sein perfektes Frühstück selbst zusammenzustellen. Die Funktionsweise ist einfach: Man reicht dem jeweiligen Standler sein Jausenbrett und gibt seine Wünsche bekannt. Gezahlt wird nach Gewicht. Definitiv nicht fehlen im Frühstücksensemble sollte für Wurstliebhaber der frisch aus der Keule geschnittene Beinschinken der Thum Schinken Manufaktur. Dazu eine Scheibe frischen Rohmilchkäse vom Produzenten Martin Moser (austria nature) sowie frisches Brot von Müller Gartner. Sehr zu empfehlen ist das Weckerl mit Datteln und Nüssen, das hervorragend mit dem Feigenaufstrich von Filipitsch Antipasta harmoniert. Wer es exquisiter mag, kann – sofern vor Ort – der Wiener Schnecken Manufaktur am Schlumberger Sekt-Stand einen Besuch abstatten. Ein kleiner Tipp für alle, die Trüffel lieben, ist das neue Festtagsbrötchen von Trzesniewski. Der beliebte Wiener Kult-Brötchen-Hersteller ist ebenfalls regelmäßig aber nicht immer am Markt anzutreffen.

Wer seine Waren wann darbietet, ist einer Liste auf der Homepage der Marktereie zu entnehmen. Ein Newsletter informiert über Neuigkeiten. Diesem zufolge wartet der Markt ab sofort immer freitags auch mit diversen Köstlichkeiten aus der Suppen- und Eintopf-Küche auf. Längst zum Klassiker avanciert sind die DJ-Abende am Freitag, die in Kooperation mit dem Radiosender Superfly.fm über den Hallenboden gehen. Zudem gibt es jeden Samstag ab

18.00 Uhr die Möglichkeit beim Swing-Abend der 20er und 30er Jahre das Tanzbein zu schwingen. Wer sich allerdings wie die Kulturfüchsin bereits beim Brunch satt gegessen hat, dem ist allerdings vermutlich eher nach Nach-Hause-Rollen als nach Swingen. Definitiv lassen sich hier ein paar genussvolle Stunden verbringen.



Markterei

Noch bis 17. Juni 2017

Alte Post (Dominikanerbastei/Postgasse 8, 1010 Wien)

Öffnungszeiten: Freitag 12.00 bis 24.00 Uhr (Marktzeit bis 20.00 Uhr, Bar & Snacks bis 24.00 Uhr); Samstag 10.00 bis 24.00 Uhr (Marktzeit bis 18.00 Uhr, Bar & Snacks bis 24.00 Uhr)

www.markterei.at

© Fotos: Alexander Götter bzw. Christina Karagiannis

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)