

***Mein
Markt***

oder Viktor Adler sein Markt





Victor Adler 24.06.1852 - 11.11.1918 Politiker, Armen-Arzt

Victor Adler wies auf die Missstände der Zigarbeiter am Wienerberg hin. Durch seine investigativen Sozialreportagen, wurde zum ersten Mal, das Elend und die Ausbeutung für ein breites Wiener-Publikum greifbar. Mit charismatischem Verhandlungsgeschick und enormen finanziellen Aufwand legte Victor Adler den Grundstein der Sozialdemokratischen Arbeiterbewegung. In Wien Favoriten wird 1877 ein Markt zur Versorgung der zahlreichen umliegenden Bewohnern nach ihm genannt.

Spaziert man heute über den Viktor Adler Markt mekrt man schnell, dass sich auch Favoriten hier widerspiegelt, man erlebt einen multikulturellen bodenständigen Markt auf dem sich der ganze 10. Wiener Gemeindebezirk tummelt.

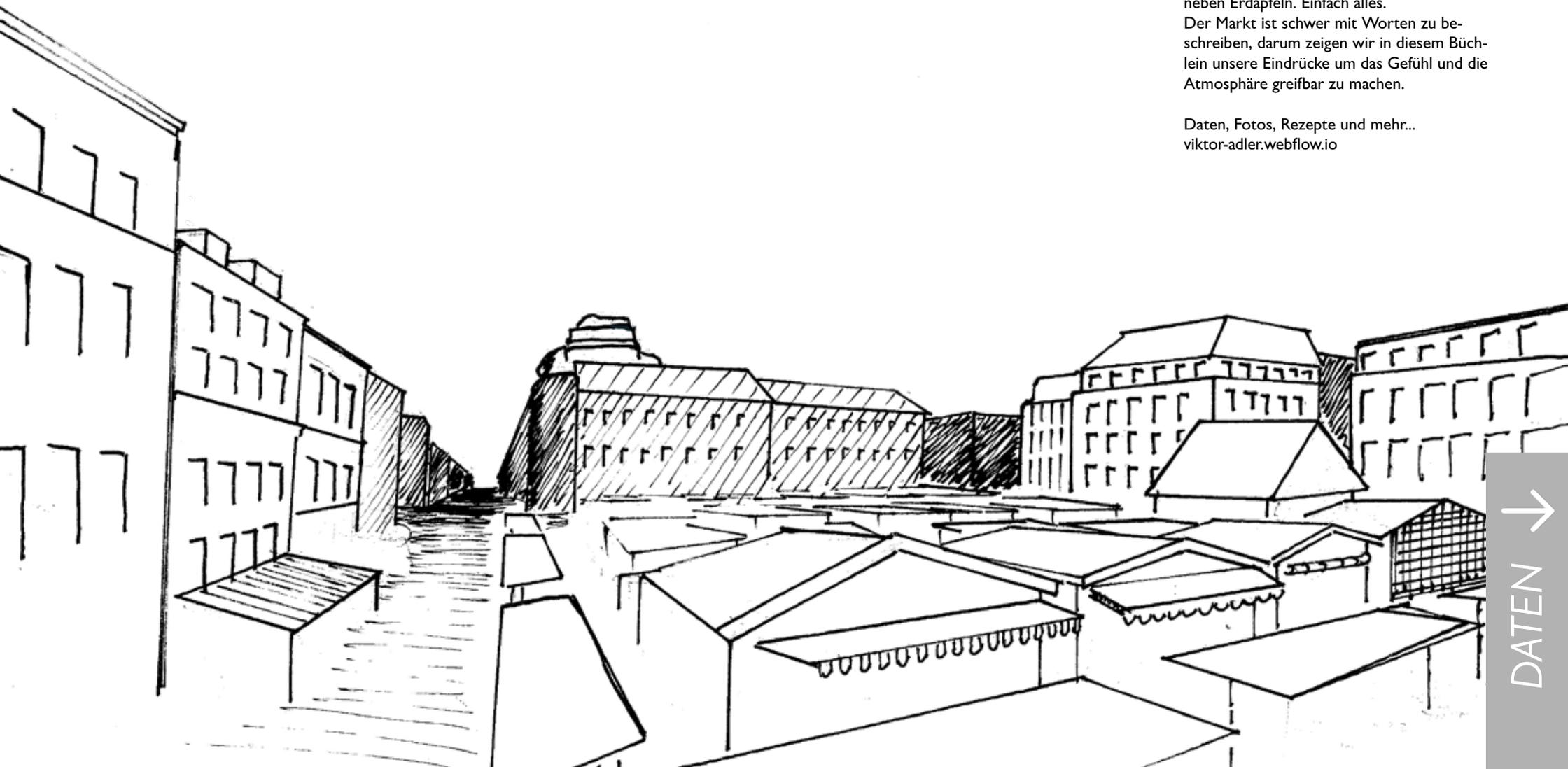
Ebenso eng miteinander verflochten wie heute waren der Markt und der Bezirk schon seit jeher. In Folge der Industrialisierung wurde im 19. Jahrhundert die Notwendigkeit nach Arbeiterwohnquartieren immer größer, ab 1850 wurden eben jene Siedlungen im Süden Wiens geschaffen: Das heutige Favoriten.

In den 1860er Jahren entstand auf dem heutigen Columbusplatz ein täglich abgehaltener Lebensmittelmarkt. Nach der Eingemeindung Favoritens als 10. Wiener Gemeindebezirk wurde auf Anregen des Bezirksausschusses ein neuer Markt eröffnet: der heutige Viktor Adler Markt.

Auf den Eugenmarkt, wie der Viktor Adler Markt zur Zeit seiner Eröffnung hieß wurden auch die bereits vorhandenen Marktstände am Wielandplatz eingegliedert, etwas später wurden aufgrund des großen Zuspruches auch die Stände des Columbusplatzes auf den Eugenplatz übersiedelt und der Columbusmarkt aufgelassen.

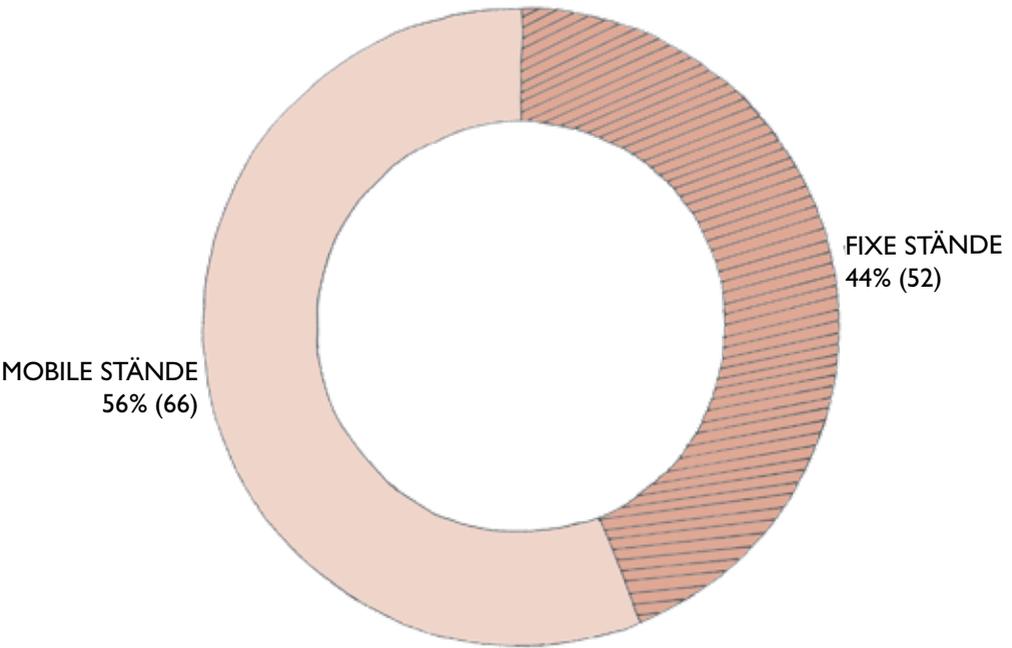
In den 1880er Jahren wurden mit Rücksicht auf die zahlreiche Arbeiterbevölkerung, der Umgebung, welche erst in den Abendstunden ihre Lebensmitteleinkäufe erledigen konnten, die Öffnungszeiten der Lebensmittelmärkte im 10. Bezirk bis in die Abenddämmerung ausgedehnt, der Eugenmarkt gewinnt erneut an Bedeutung.

1919 wurde schließlich der Eugenplatz zu Viktor Adler Platz umbenannt und mit ihm auch der Markt.

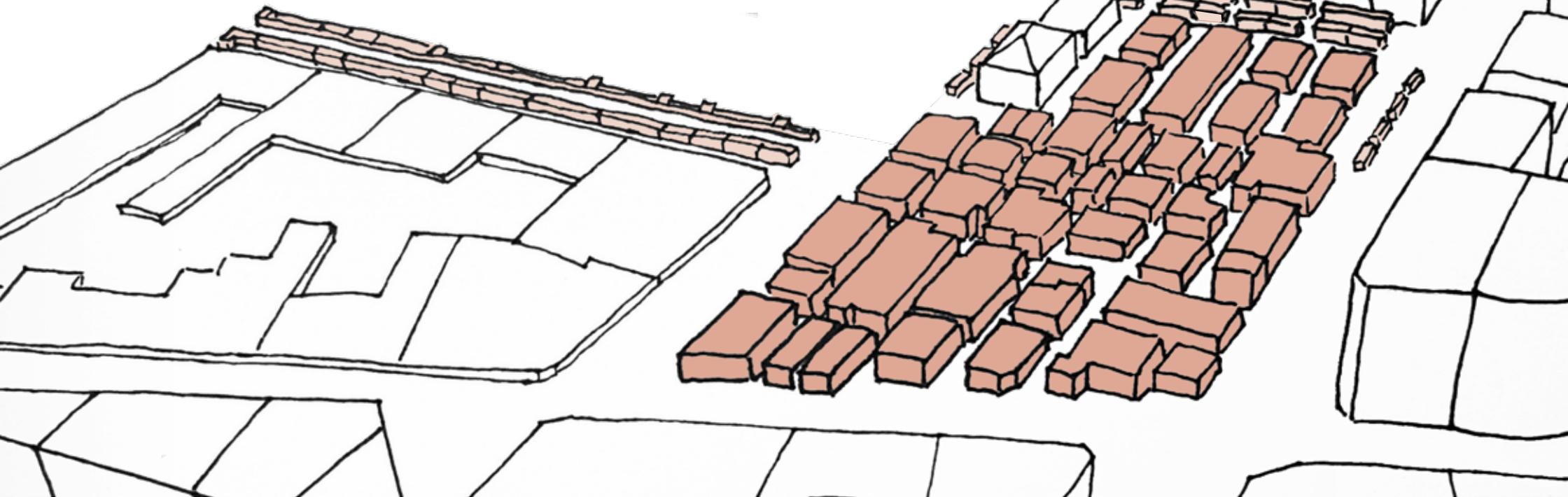


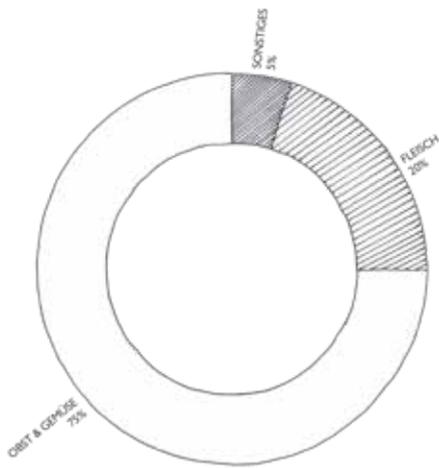
Der Viktor Adler Markt, mitten in Favoriten ist multikultureller Dreh- und Angelpunkt. Hier treffen sich Menschen aus allen Bezirken und eigentlich aus der ganzen Welt. Pferdeleberkäse neben orientalischen Gewürzen, Gözleme neben Schweinschnitzel und Datteln neben Erdäpfeln. Einfach alles. Der Markt ist schwer mit Worten zu beschreiben, darum zeigen wir in diesem Büchlein unsere Eindrücke um das Gefühl und die Atmosphäre greifbar zu machen.

Daten, Fotos, Rezepte und mehr..
viktor-adler.webflow.io



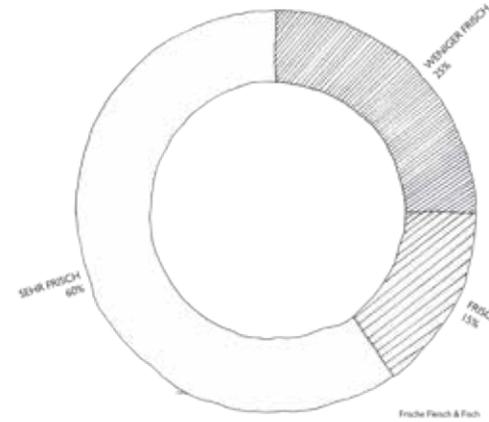
Verhältnis fixe & mobile Stände





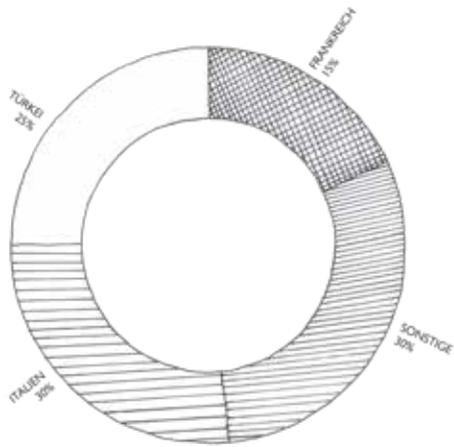
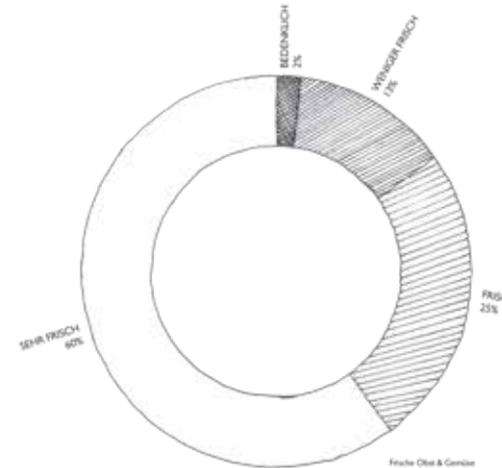
Und was kann mir die Stammkundschaft empfehlen?

Die anderen Kunden kommen hauptsächlich um Gemüse einzukaufen. Aber auch Fleischprodukte werden gerne eingekauft.



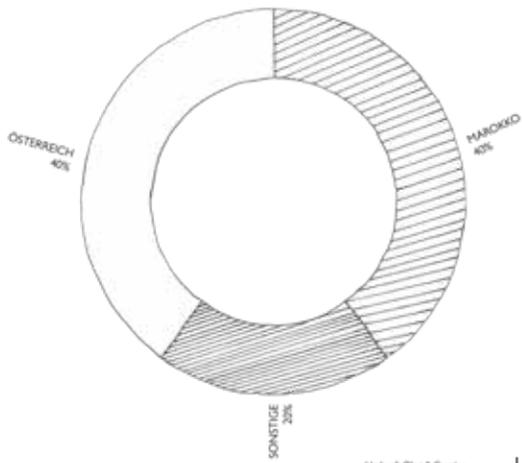
Endlich eine Alternative zu den großen Supermarktketten, aber sind die Produkte denn auch frisch?

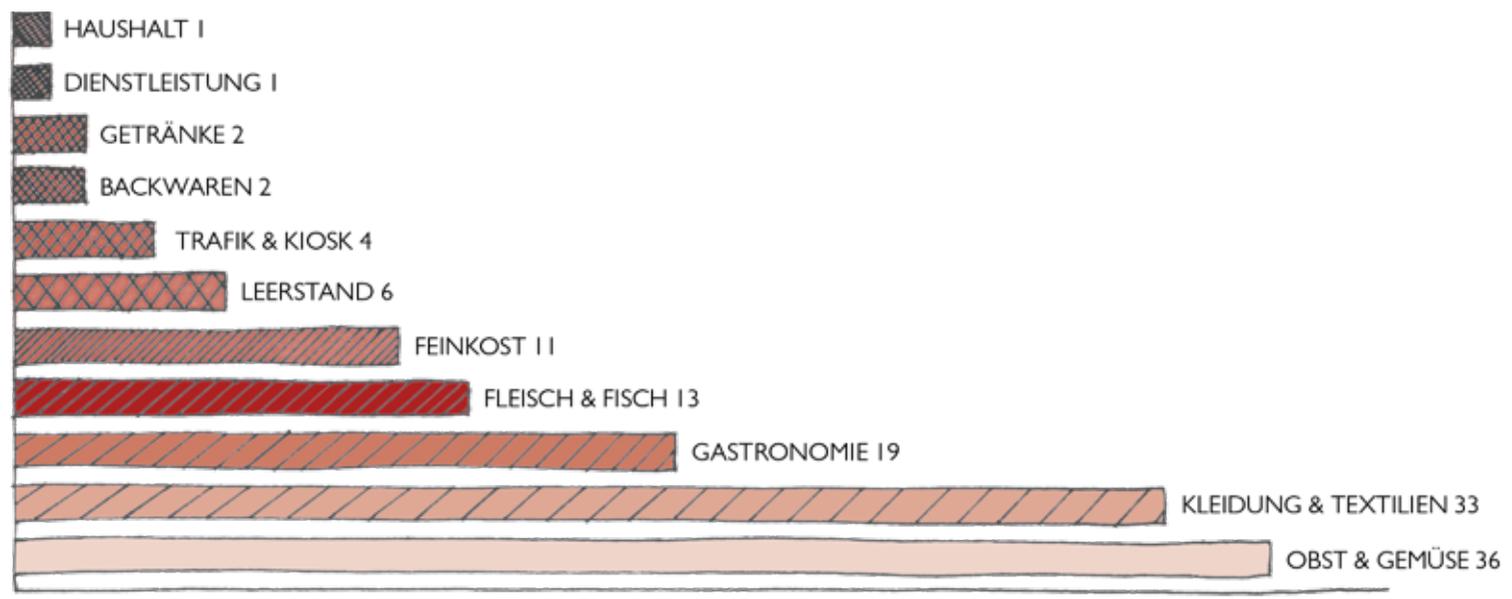
Die Produkte auf meinem Markt sind natürlich einwandfrei.



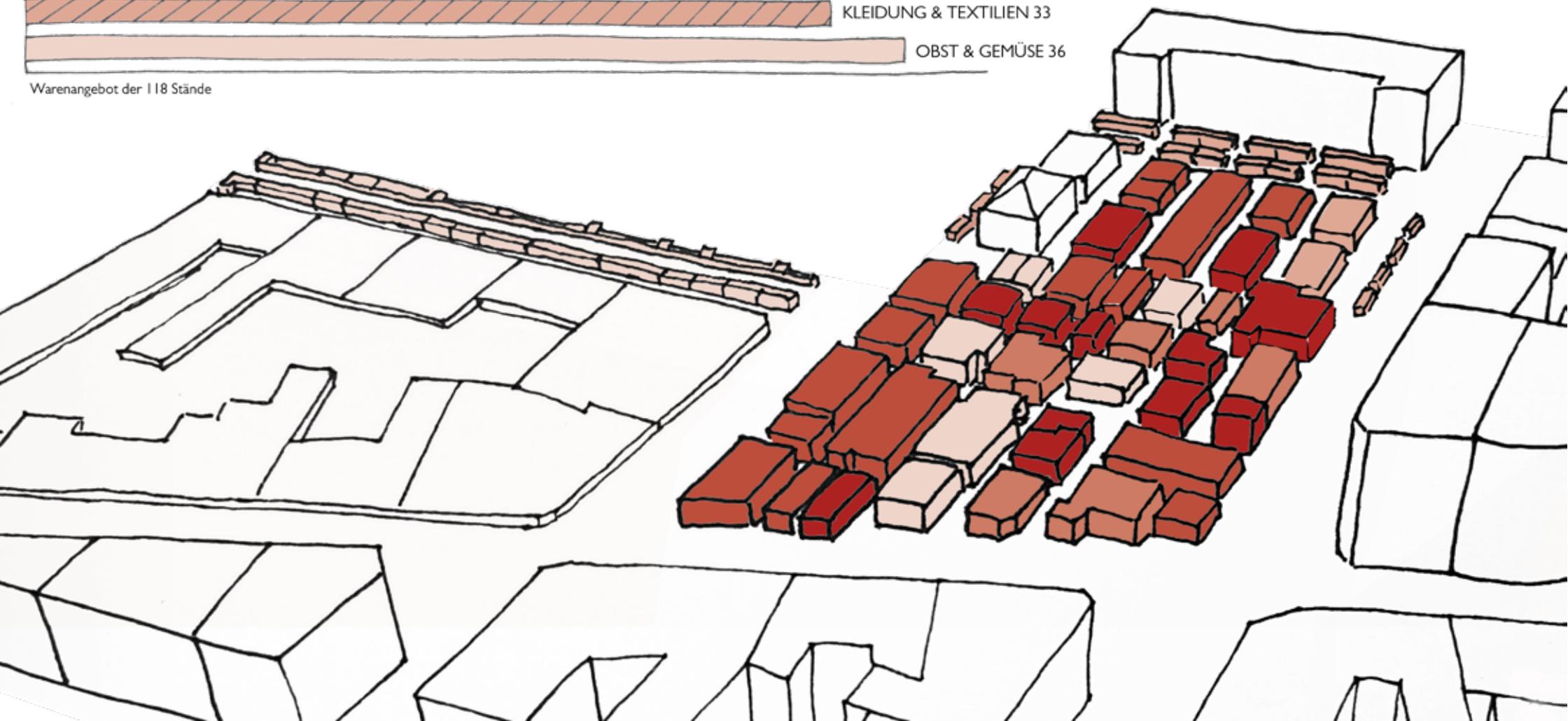
Mir ist es wichtig zu wissen wo meine Lebensmittel herkommen. Kann ich das am Markt nachvollziehen?

Ja, beim Gemüse findest du auch viele Produkte aus Österreich. Das Fleisch kommt aber vorwiegend aus dem Ausland.





Warenangebot der 118 Stände

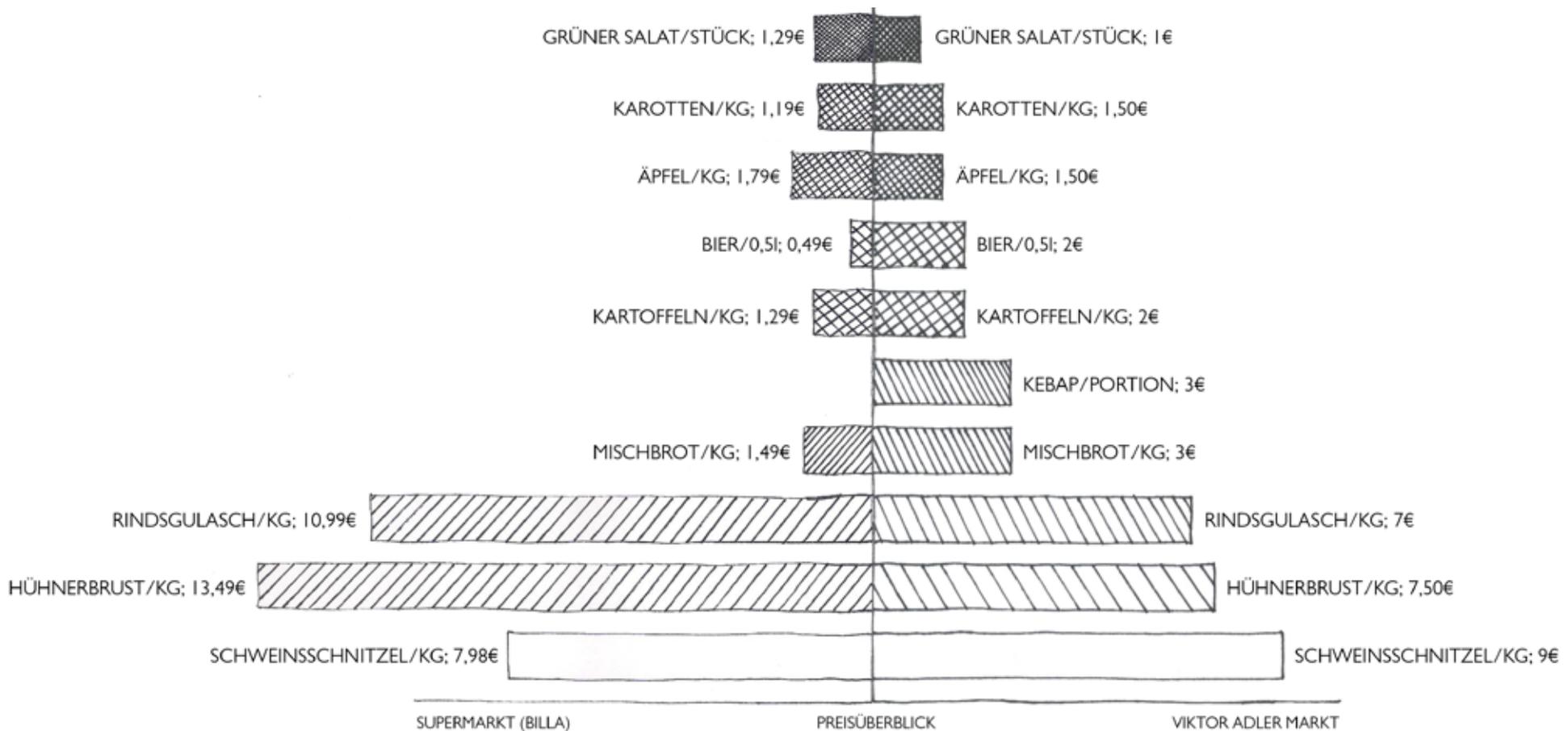


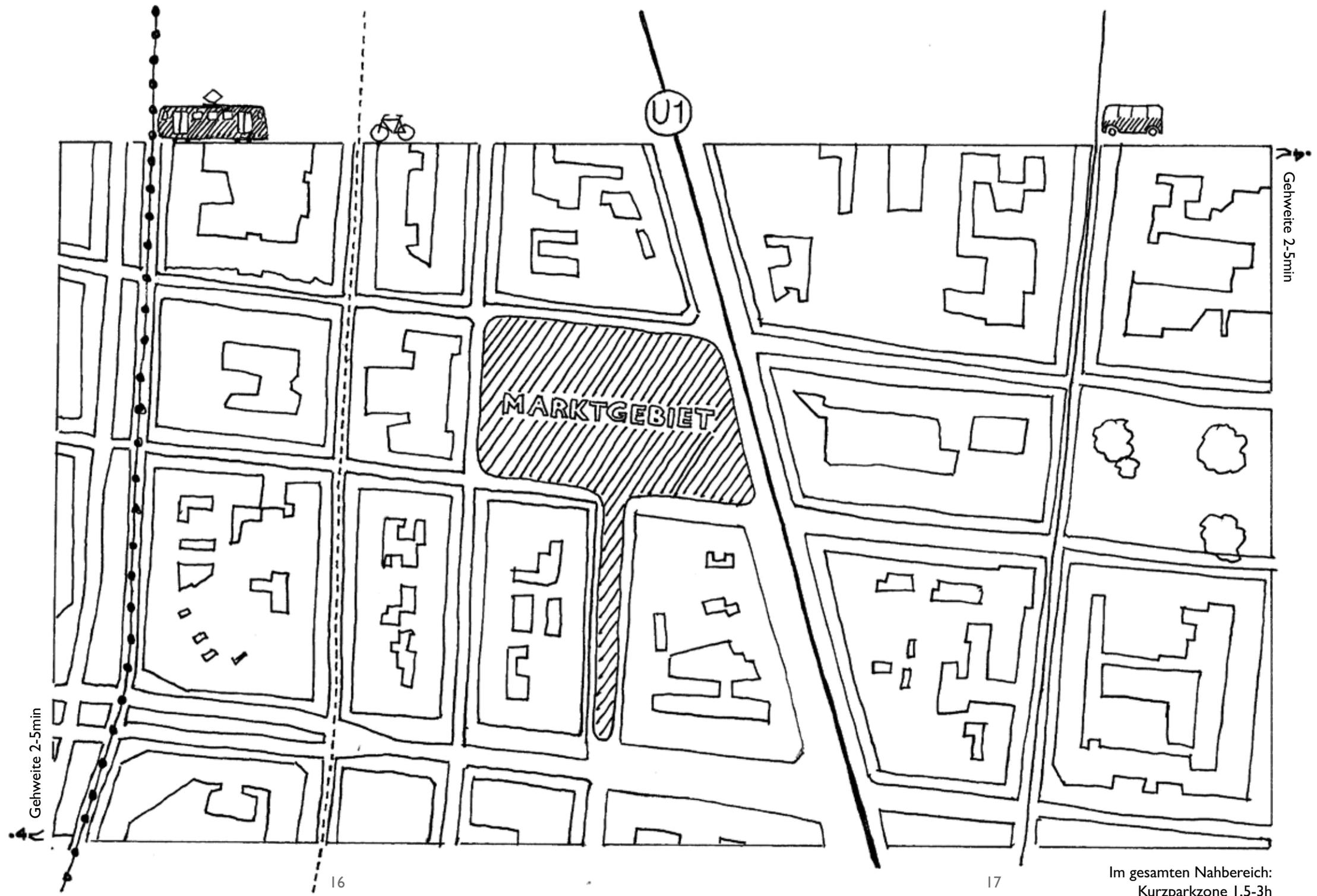
Kann ich auf dem Markt meinen täglichen Einkauf erledigen?

Natürlich, aber besonders das umfangreiche Angebot an Obst und Gemüse kann ich dir empfehlen.

Klingt alles ganz gut, aber kann ich es mir als Alleinverdiener, denn überhaupt leisten auf dem Markt einzukaufen?

Lebensmittel müssen leistbar sein, das spiegelt sich auch auf meinem Markt größtenteils wider.





Gehweite 2-5min

Gehweite 2-5min

16

17

Im gesamten Nahbereich:
Kurzparkzone 1,5-3h



Das ist meine Einkaufsliste für heute. Bei wie vielen Ständen finde ich folgendes Gemüse?
Hier gibt es fast Alles.





I: Entschuldigung, hast du kurz Zeit für ein paar Fragen zum Viktor-Adler-Markt? Ich befrage Marktbesucher für ein Uniprojekt auf der TU Wien.

M: Ähm. Ja. Warum nicht.

Cool. Wie bist du heute auf den Markt gekommen?

Zu Fuß, ich wohne gleich in der Nähe. Ich kaufe daher fast täglich hier am Markt ein.

Hast du alles gefunden was du gesucht hast, oder fehlt irgendetwas am Warenangebot?

Ja ich habe alles gefunden, bin ja auch gezielt für ein Produkt hergekommen von dem ich weiß, dass ich es hier finde. Ich brauche noch Petersilie für meine Suppe. Sonst fehlt mir eigentlich auch nichts an anderen Waren. Am Bauernmarkt gibt es eben Saisonales. Dafür komme ich her. Beim Wochenmarkt kaufe ich nur selten ein und dann meistens das Selbe. Falafel und Käse.

Was macht diesen Markt für dich aus?

Naja. Ich bin im 10. Bezirk aufgewachsen. Früher als ich noch in der Schule war, bin ich oft zum Trzesniewski um mir dort mit meinen Freundinnen Pommes zu kaufen. Beim Radatz war ich auch öfter. Ach ja. In den 90ern gab es hier diese Fruchtsäfte beziehungsweise, heute würde man sie Smoothies nennen. Die waren damals schon einmal In. Es kam öfter vor das wir nach der Schule hier her zum Markt gekommen sind. Meine Eltern haben damals immer gesagt, dass es am Markt am Billigsten ist. Ich glaube deswegen waren wir mit 16 auch noch hier. Viele Gedanken über Preis und Qualität habe ich mir aber nicht gemacht. Gewohnheit eben.

„heute würde man sie Smoothies nennen“.

Wie wird der Markt 2030 aussehen?

Es gibt ja jetzt schon viel Gastronomie. Wahrscheinlich wird es 2030 noch mehr davon geben. Vielleicht wird die Ware an sich weniger wichtig sein. Mir kommt vor, am Markt geht es mittlerweile auch schon darum, dass man sich hier trifft, trinkt oder Kartenspielt. Ich könnte mir vorstellen, dass das in Zukunft noch mehr wird. Ein Kulturzentrum irgendwie. Regionale Produkte. Hoffentlich weniger Abfall. Ach ja, und W-LAN gibt es dann hoffentlich. Der billige Ramsch aus China darf hier in Zukunft vielleicht auch nicht mehr verkauft werden. Dabei entsteht so viel Müll. Das würde ich mir wünschen.

Die Sauberkeit am Markt?

Also, eigentlich ist der gesamte Eindruck eher nicht so sauber, wobei, vorne an der Favoritenstraße ist es meistens OK, hinten, bei den Fetzen-Geschäften aber nicht. Vielleicht liegt

das auch am Müllplatz der ebenfalls hinten ist. Ich muss immer, wenn ich zum Bauernmarkt gehe an den Müllcontainern vorbei gehen. Es wäre besser, wenn diese nicht dort wären.

Was ist deine erste Erinnerung an den Markt?

Wie vorher erwähnt: Die Fruchtsäfte. Frisch gepresste Säfte, die schon etwas besonders waren. Alles im Glas, und man ist beim Stand geblieben und hat ausgetrunken. Hat gut geschmeckt und meine Eltern haben gemeint, es sei auch noch gesund.

Hat sich etwas verändert über die letzten Jahre?

Die Gastronomie ist eingezogen und hat den Markt positiv beeinflusst, würde ich sagen. In den letzten Jahren ist überhaupt mehr Fluktuation bei den Ständen zu beobachten. Geschäfte die neu kommen halten sich nicht gut, da das Sortiment eher austauschbar ist. Ob das wirtschaftlich ist, weiß ich nicht. Zu Mittag stehen immer die Gemeindebediensteten beim Radatz Schlange, weil sie dort ihre Essens-Bons einlösen können. Wenn sie den Fetzen-Markt einmal neu machen oder umgestalten würden, wäre es auch schön. Die Bäckerei Divan am Eck hat den Markt auch verändert. Das Brot ist sehr lecker und man kann auch sonntags dort einkaufen. Ein richtiger Treffpunkt ist das.

Die Politik zeigt sich hier am Markt gern Volksnah. Was hältst du davon?

Es kann sein, dass ich einmal zufällig an politischen Veranstaltungen hier am Markt vorbei gegangen bin. Aktiv habe ich mich nicht beteiligt. Aber je älter ich werde um so mehr ist es mir ein Anliegen. Beteiligung ist wichtig. Wir Jungen müssen uns Gehör verschaffen. Ich glaube dafür ist der Markt der richtige Ort. Viele unterschiedliche Menschen kommen hier her.

Danke für deine Zeit.

Kein Problem. Viel Glück für dein Uni-Projekt.

WEISST DU NOCH, WO ICH HERKOMME?



Nach vielen Jahren ohne, ist die Karotte wieder am Markt zu haben.
Österreichische Karotten von regionalen Bauern.



I: Entschuldigen Sie, darf ich ihnen ein paar Fragen zum Viktor Adlermarkt stellen?

T: Was, denn für Fragen?

Wir sind von der technischen Universität und müssen dafür ein Interview mit einem Marktbesucher führen.

Universität. Aha. Haha, ich weiß nicht ob ich ihre Fragen beantworten kann.

Das können sie sicher. Zum Beispiel. Wie sind sie heute auf den Markt gekommen? Mit dem Auto oder wohnen sie in der Nähe?

Ich fahre lieber mit dem Fahrrad als mit dem Auto. Zum Markt fahre ich aber immer mit dem Bus. Ich wohne bei der Laxenburgerstraße, da sind es nur 4 Stationen.

Haben Sie Alles gefunden was sie brauchen oder fehlt Ihnen irgendetwas? Ein spezielles Obst oder so?

Nein, ich habe Alles bekommen. Bei uns gibt es heute Gulasch und ich hab noch Zwiebel gekauft. Viele. Sehen Sie eh. Im Gulasch, sind die Zwiebeln nämlich das Wichtigste.

Ich find am Markt immer was ich brauch, denn ich weiß ja was es gibt. Und wann. Ich geh jetzt schon seit über 20 Jahren hier her.

Das heißt sie kennen den Markt sehr gut?

Ja.

Haben Sie noch ein bisschen Zeit? Darf ich ihnen noch ein paar Fragen stellen?

Na gut.

Super. Was macht den Markt für Sie aus?

Also, der günstige Einkauf von frischem Gemüse eigentlich. Nämlich noch von Gärtnern oder Bauern, die aus der Umgebung sind. Keine Sachen, die mit dem LKW aus Spanien kommen, sondern Würste aus dem Weinviertel. Sehr reizvoll am Markt ist für mich die Vielstimmigkeit. Viele verschieden Sprachen. Mir gefällt das.

Wie wird der Markt 2030 aussehen?

Ich befürchte er wird sich verändern. Die Österreicher, also die österreichischen Standler machen das nimmer. Weil es sich nicht auszahlt. Und dann werden die ausländischen Verkäufer den kompletten Markt übernehmen. Ich glaub das Warenangebot verliert dann an Vielfalt. Aja, und Rauchfrei wird er sein.

„Im Gulasch, sind die Zwiebel nämlich das Wichtigste“.

Die Sauberkeit am Markt. Finden sie, dass der Viktor-Adler Markt sauber ist?

Ja, während der Bauermarkt stattfindet liegt natürlich ein bisschen Gemüse herum, aber die Standler schauen darauf, dass es nicht zu schmutzig wird. Wie auf jedem Markt eben. Die Leute greifen halt jede Tomate an. So ist das aber, das find ich auch gut.

Und Räumlich?

Also nicht schlimm. Ist ja hauptsächlich Gemüse. Einmal hab ich ein paar Hühnerhaxen am Boden liegen sehn. Das ist dann schon grauslich zum Anschauen. Nach den 48ern ist es aber sowieso wieder sauber. Die schaufeln

Alles zusammen. Das Marktamt ist da sehr streng.

Was ist Ihre erste Erinnerung an den Markt? Ein besonderer Eindruck, an den sie sich noch stark erinnern können?

Das waren sicher die Marktschreier, wie sie die ganze Leibnizgasse herunter schreien. Die vielen unterschiedlichen Sprachen, das Türkische, das Serbische. Der Viktor Adler Markt zeigt ein soziales Abbild vom 10ten Bezirk.

Sie kennen den Markt ja sehr gut, fällt ihnen etwas auf, das sich in der letzten Zeit verändert hat?

Verändert? Na ja. Ja eben das alle Österreicher zu sperren. Wahrscheinlich wird's keine echten Standln mehr geben, sondern nur mehr Restaurants. Fisch Restaurants. Drei gibt's schon. Haha. Nein, ich glaub dass es hier bald nur mehr Gastronomie geben wird.

Der Markt als politische Bühne. Was fällt Ihnen dazu ein?

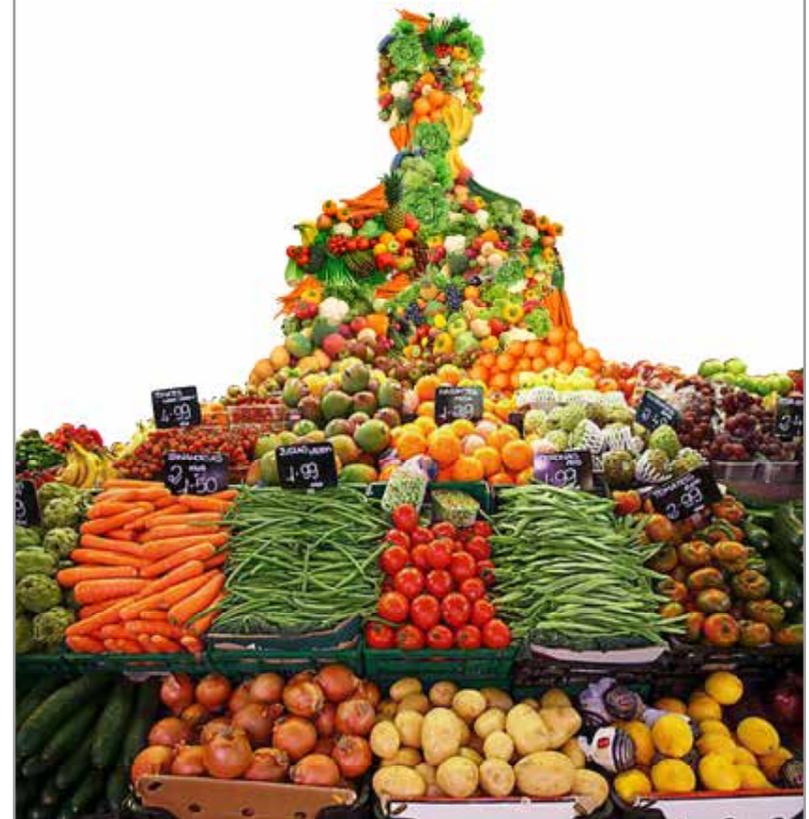
Ich glaub es gibt da jetzt neue Marktgesetze, irgendetwas bezüglich des nicht mehr Rauchens. Und eine neue Vorschrift, dass die fixen Stände von 8-18uhr geöffnet sein müssen. So eine Politik ist bei den Standlern nicht beliebt. Die Marktämter übertreiben und die Verkäufer sind verärgert.

Es gibt hier oft politische Kundgebungen und Feste, die von den unterschiedlichen Parteien organisiert werden.

Was halten sie davon?

Der Viktor Adler Markt wird von der FPÖ gern als Hochburg stellvertretend für den 10ten Bezirk hergenommen. Multi-Kulti ist gut und schön, aber man weiß, dass im 10ten Bezirk viele Blauwähler sind. Ich würde den Markt als konservativ bis aggressiv beschreiben. Ein bisschen.

JUNGES GEMÜSE GESUCHT!





I: Hallo, ich bin von der TU Wien und studiere Architektur. Momentan machen wir ein Projekt über den Viktor Adler Markt, dazu müsste ich mit einigen Verkäufern sprechen. Wären Sie so nett sich einige Minuten dafür Zeit zu nehmen?

V: Ähm, okay. Um was geht es denn genau?

Zuerst, würde ich gerne wissen, darf ich unser Gespräch für die Uni aufzeichnen? Es sind wirklich nur einige allgemeine Fragen.

Ja, okay.

Vielen Dank. Ich würde gerne wissen, wie lange sie diesen Marktstand hier schon betreiben?

Also fünfundzwanzig Jahre locker.

Wow, das ist eine sehr lange Zeit. Würde Sie mir ein bisschen was erzählen über die Veränderungen am Markt, in den letzten Jahren? Also wie war es wie Sie begonnen haben, wie ist es heute?

Also der Markt, äh Geschäft, gehört meinem Onkel.

Okay?

Also ich arbeite in diesem Geschäft seit sechzehn Jahren, aber er war schon vor sechzehn Jahren der Besitzer, wie ich bereits gesagt habe, schon seit fünfundzwanzig Jahren. Und zu früher: also ich habe den Schilling nicht mehr gesehen, nicht mitbekommen,

aber die anderen sagen immer, Schillingzeit war viel besser. Die Leute haben sich immer mehr gekauft, also nachdem Euro geworden ist, seitdem Österreich in der EU ist, ist alles ein bisschen teuer geworden und außerdem haben rundherum noch mehrere Geschäfte geöffnet, überhaupt die Supermärkte. Durch die Supermärkte haben die kleinen Märkte weniger Chancen. Die machen viel mehr Aktionen als wir, die können sich das leisten. Aber wir können das nicht, die können eine Fleischaktion machen und aber dafür woanders noch mehr verdienen. Aber wir nicht. Sonst äh, was soll ich sonst noch dazu sagen?

Sind die Stände am Markt in den letzten Jahren eher mehr geworden oder eher weniger?

Eher weniger, also es wird immer schlimmer. Immer Schlimmer. Man kann nicht sagen: „Boah, der Markt schaut super aus!“ In der Zukunft, also man kann schon rechnen mit diesem Markt noch in zwanzig Jahren, dreißig Jahren, aber wenn man ihn so sieht, denkt man immer: „Ob es den Markt nächstes Jahr noch gibt, oder übernächstes Jahr?“ Also es wird leider immer weniger.

„Also unsere Probleme, liegen irgendwie am Einkommen von den Leuten, die Leute haben kein Geld das sie ausgeben können.“

Okay, ich verstehe, also früher war viel mehr Kundschaft?

Viel mehr, viel mehr! Früher war der Markt fast den ganzen Tag, bis zum Abend voll mit Menschen. Heutzutage, muss man sagen, sieht

man ab siebzehn Uhr fast keine Menschen mehr auf dem Markt.

Haben Sie eher Laufkundschaft oder mehr Stammkunden?

Ja, mehr Stammkunden. Gott sei Dank! Also man merkt schon, die Stammkunden seit zwanzig oder fünfundzwanzig Jahren, ohne Stammkunden könnten wir nicht überleben, da kommt keine mehr. Also es liegt viel an den Supermärkten, die Hälfte etwa, aber die andere Hälfte liegt wohl daran, dass die Leute es sich nicht mehr leisten können. Also unsere Probleme, liegen irgendwie am Einkommen von den Leuten, die Leute haben kein Geld das sie ausgeben können.

Und müssen deswegen billig im Supermarkt einkaufen?

Ja sie müssen. Sie sind immer auf der Suche nach Billigerem, und da haben natürlich Supermärkte mehr Chancen mit ihren Aktionen, als wir.

Das heißt, Sie denken, dass es den Viktor Adler Markt in zehn Jahren nicht mehr geben wird, oder schon?

Also ich denke schon, Es wird ihn schon noch geben, aber es wird vielfach schlimmer sein als jetzt. Und auch zum nachmachen (Anm.: Geschäft übernehmen) findet man niemanden.

„Also die Alten arbeiten noch immer zusammen, die unterstützen sich gegenseitig, immer.“

Haben Sie für die Zukunft des Marktes irgendwelche konkreten Wünsche? Irgendwelche Veränderungen? Was könnte die Situation verbessern?

Puh, das ist eine schnelle Frage, also. Hmm, was könnte verbessert sein? Eher mehr internationale Geschäfte, also Produkte aus verschiedenen Ländern, nicht so wie jetzt

aus nur ein paar. Und auch unterschiedlichere Waren, nicht nur von einem Sortiment. Wenn man Markt sagt, denkt jeder nur an Gemüse und vielleicht noch Fleisch, an sonst nichts. Mehr verschiedene Waren, damit auch mehr verschiedene Leute herkommen um auch mehr verschiedene Sachen kaufen zu können. Aber heutzutage Markt ist nur Gemüse, Obst und Fleisch.

Wie würden sie die Gemeinschaft zwischen den Marktstandlern beschreiben? Wird zusammengearbeitet oder eher jeder für sich?

Oja, arbeiten schon alle zusammen. Also die Alten arbeiten noch immer zusammen, die unterstützen sich gegenseitig immer. Bei den Neuen weiß ich nicht genau, die Neuen eher nicht so. Aber die Alten halten immer zusammen. Leider wird oft Besitzer gewechselt, das sollte nicht so leicht sein.

Was sollte nicht so leicht sein?

Einfach ein Geschäft aufzumachen, heute kann sozusagen jeder der will ein Geschäft aufmachen. Ob er von diesem Beruf eine Ahnung hat oder nicht, egal er verkauft einfach. Er weiß vorher nicht was seine Einnahmen sind, was seine Ausgaben sind, nach einem Jahr sperrt er wieder zu.

Das stimmt, wenn man nur dort arbeiten würde, wo man sich auskennt, dann würden sich die Kunden vielleicht mehr darauf verlassen Qualität zu bekommen.

Ja eh, das ist ja das. Das ist für mich so wie, zum Beispiel Kebapstände, bald hat jede Ecke einen Kebapstand, egal ob die Betreiber etwas darüber wissen, oder nicht wissen, ob die eine Ahnung haben oder keine Ahnung haben. Die haben nur etwas Geld und machen damit eben das Geschäft auf.

Hier wartet schon die nächste Kundin, ich halte Sie nicht weiter auf. Vielen Dank!

Bitte gerne, schönen Tag noch.



INTERVENTIONEN ↓

#2020#Plastikfrei#Viktor
#FckPlastik#Stoffsackerl
#KunstamMarkt

Die Not zur Tugend machen.

2020 wird offiziell das Ende des Plastiksackerl eingeläutet, wir sehen neben dem positiven Effekt für die Umwelt auch ein Chance für die Wiener Märkte:

Das Sackerl als Werbepattform.

Was kann der Werbeträger Sackerl?
Als praktischer Begleiter im Alltag eignet sich das Sackerl perfekt als unaufdringlicher und dennoch omnipräsenter Eyecatcher. Sowohl Konzerne als auch andere Institutionen haben das bereits erkannt und machen sich eben diese Eigenschaften zu Nutze um ihr Produkt hinaus in die Welt zu tragen.

Im Detail...

...sehen wir in der Umstellung von Plastiksackerln auf nachhaltige Lösungen das Potential den Wiener Märkten bei geringem Marketingaufwand wieder mehr Präsenz zu verleihen und den Big Playern und Supermärkten die Werbebühne Alltag nicht mehr als Monopol zu überlassen. Der Gang in den Supermarkt ist zum täglichen Ritual unserer Gesellschaft geworden, ohne hinterfragt zu werden. Genau das könnte sich ändern. Das Marktsackerl wäre die Stimme die sagt „wir sind auch noch da!“ und die Marktkundschaft wäre ihr Medium.

Wie kann's funktionieren?

Die Grundlage dieses Marketingprojektes bildet die Wiederverwendbarkeit und die Selbstverständlichkeit der Nutzung. Einmal an den Kunden gebracht, wird es immer wieder im Alltag verwendet und die Stammkunden werden ganz selbstverständlich zu Repräsentanten des Marktes

Aufgrund des günstigen Einkaufspreises und der einfachen Verarbeitbarkeit sehen wir im Baumwollsackerl das große Potential. Durch den günstigen Einkaufspreis wäre es denkbar im Rahmen einer Marketingcamagne das Sackerl dem Kunden zu ihren Einkäufen ebenso gratis mitzugeben, wie es heute noch mit dem Plastiksackerl üblich ist. Mit dem Unterschied des Mehrwertes für die Umwelt und die Wiener Märkte

Jetzt sind die Märkte an der Reihe!



36



#viktorisabrand
#eyecatcher
#branding
#savemotherearth
#reusability

37

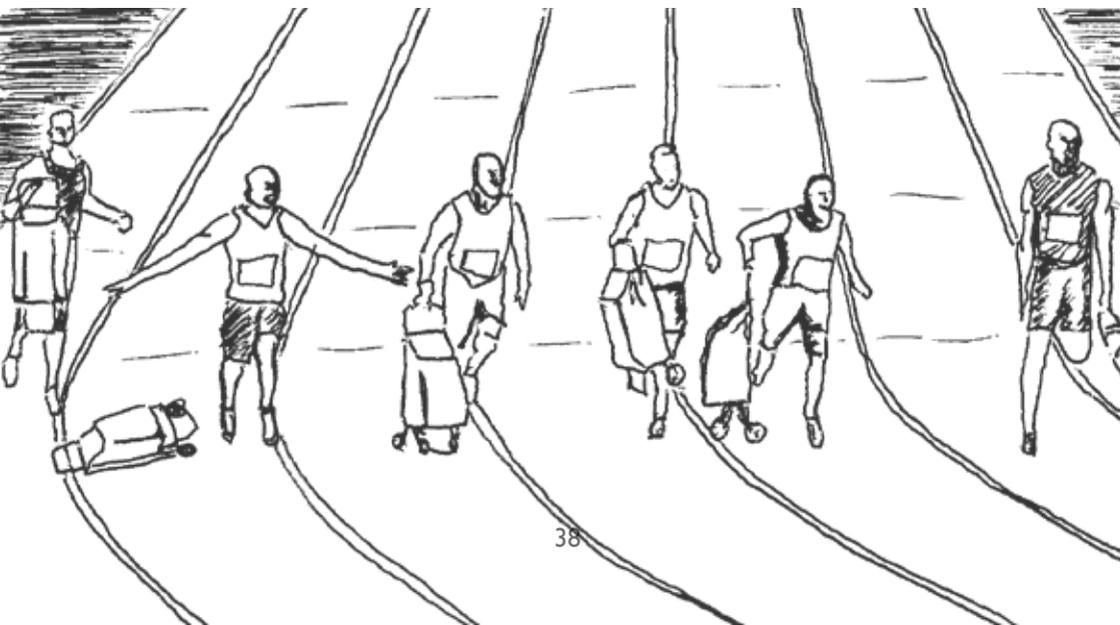
#TrolleyRace#ViktorAdler-
Markt#Gemüse#Awaren-
ess-parcour#Feiern#Zusam-
men#Aufmerksamkeit

Das aller erste TrolleyRace am Victor Adler Markt für Groß und Klein. Beim Wettlauf geht es nicht nur um Zeit, sondern auch darum, wie geschickt man im Umgang mit dem Trolley ist. Alle Altersgruppen sollen die Möglichkeit haben mitzumachen. Die Sieger und alle Beteiligten werden verköstigt mit Produkten vom Markt

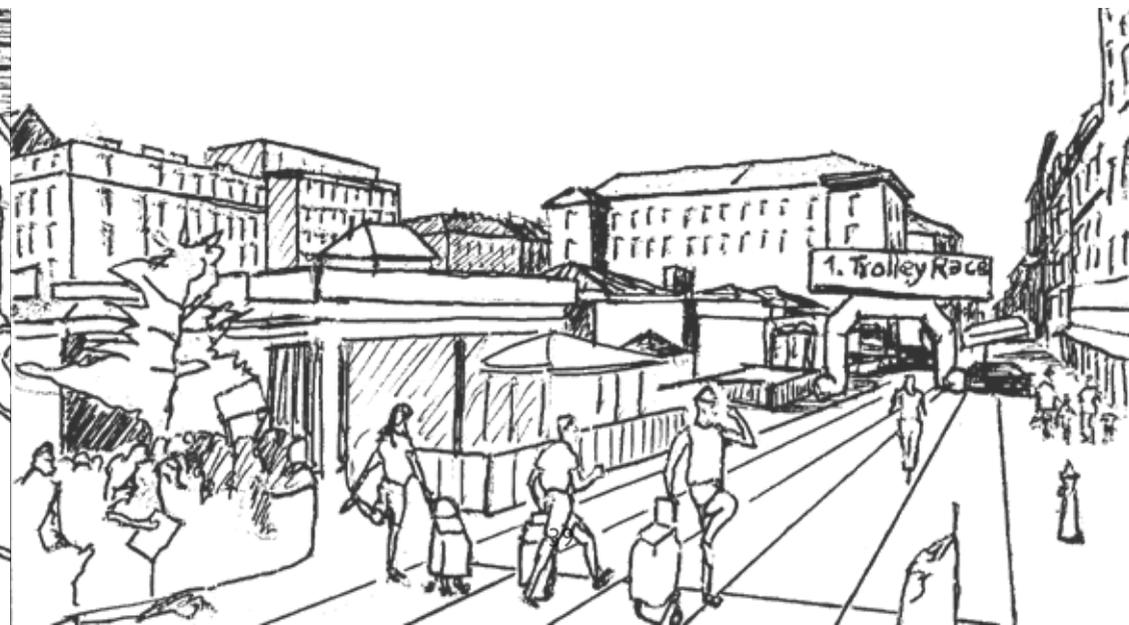
Dieser Wettbewerb könnte in ganz Wien stattfinden Weitere Märkte können ihre besten Trolleyisten stellen, und so kann sich ein Liga der Trolleyfahrer regelmäßig zu Wettkämpfen treffen. Im Fokus, immer der Markt

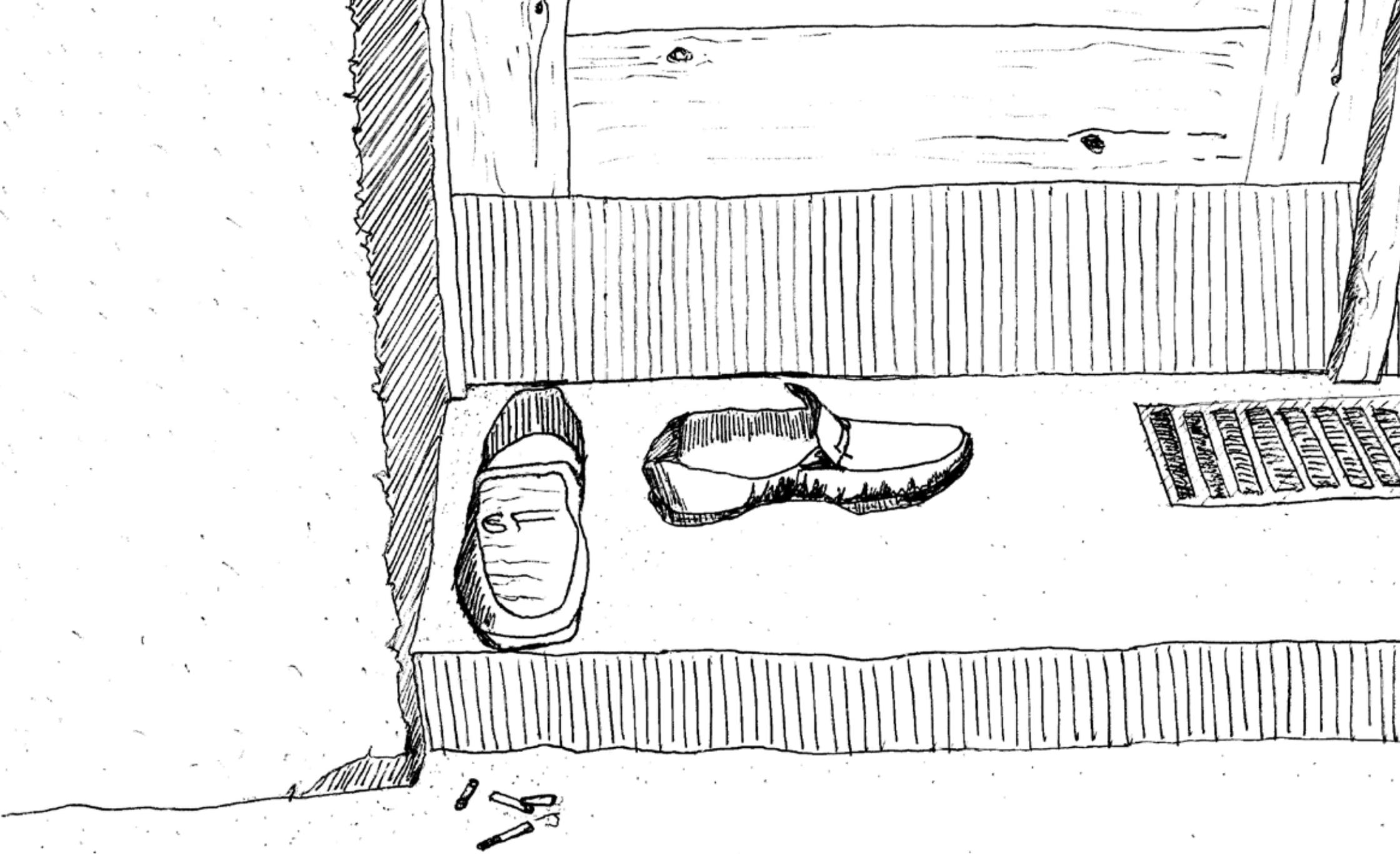


Für die Sieger.



38





Gebratenes Huhn Geflügelhändler Jahn

- 1 ganzes Hendl
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- Butter

dazu: Risipisi (Reis mit Erbsen),
grüner Salat

Die Damen hinter der Theke hatten sichtlich Freude, da wir beide noch nie ein Brathendl gemacht haben geschweige denn wissen wie man eines macht. Nach dem sie fertiggelacht hatten fingen Sie dann doch an zu erzählen: Also das wichtigste natürlich. Das Hendl waschen. Davor noch Hände waschen, aber das ist eh klar. Weiteres Gelächter. Hendl gescheit einsalzen. In eine Pfanne und im Backrohr bei 170° Ober-/Unterhitze knusprig braun braten. Am Schluss: Butter darüber. Reis kochen(kann man nebenbei im Backrohr in einer Schüssel gar werden lassen), Erbsen dazu. Fertig.

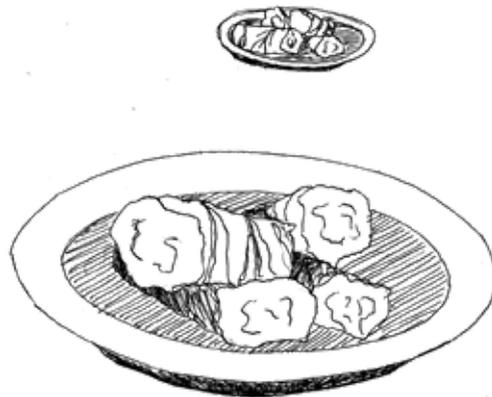


Sarma

Semendria Mesara/Fleischerei

- Sauerkraut
- Reis
- Faschiertes
- Salz
- Pfeffer
- Vegeta
- Lorbeerblätter

dazu: geräucherter Speck, Erdäpfel



Die Zwiebeln würfelig schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Hackfleisch ca. 7 Minuten dünsten. Reis und Paprika hinzufügen und ca. 10 Min. weiterköcheln. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

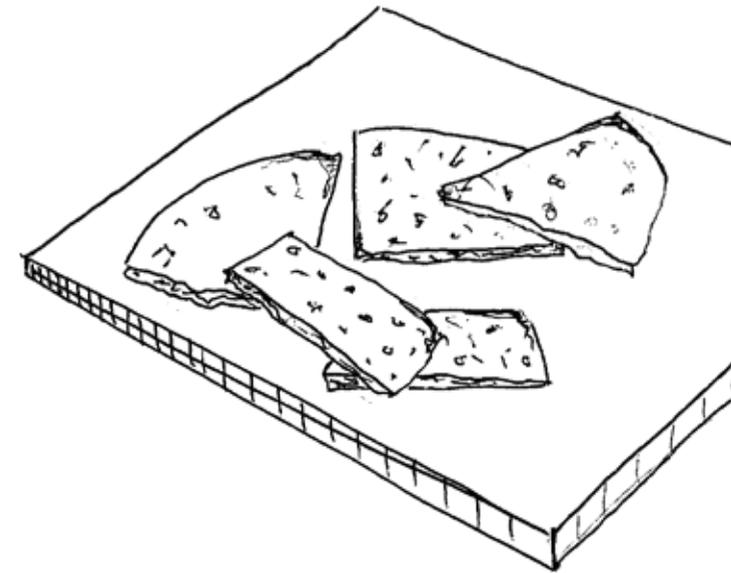
Vom Sauerkrautkopf Blätter lösen und den Strunk entfernen. Die Reste vom Sauerkraut in einen großen Topf legen und Lorbeerblätter hineingeben. Auf die Mitte des Krautblattes das Faschierte legen, die rechte und linke Seite zur Mitte klappen und zu einer Roulade rollen. Im Topf so dicht wie möglich schichten und mit Wasser befüllen. Zwischen die Rouladen Speck-Stücke stecken und aufkochen lassen, danach auf kleiner Flamme mind. 4 Stunden lang köcheln.

Rouladen mit etwas Speck auf einen Teller geben. Mit dem eigenen Saft begießen und zu gekochten Kartoffeln genießen.

Gözleme

- 450g Mehl
- 2EL ÖL
- 1x Germ
- Prise Zucker
- Prise Salz
- 300ml Wasser

- 500g Spinat
- 250g Schafskäse
- 1x Zwiebel
- 1x Knoblauchzehe



„Man muss sich schon ein bisschen plagen damit es gut wird.“

Der Teig:

Die Germ mit Zucker und Salz in etwas lauwarmen Wasser zum Dampfl verrühren und 5 min. „gehen“ lassen.

Dann mit Mehl und 2 Esslöffel Öl zu einem glatten Teig kneten. „Am besten machts die Maschine“. 6 gleich große Kugeln formen, und diese 15 Minuten mit einem Tuch zugedeckt rasten lassen.

Die Füllung:

Gehackte Zwiebel anschwitzen. Spinat, Schafskäse und Knoblauch dazu geben.

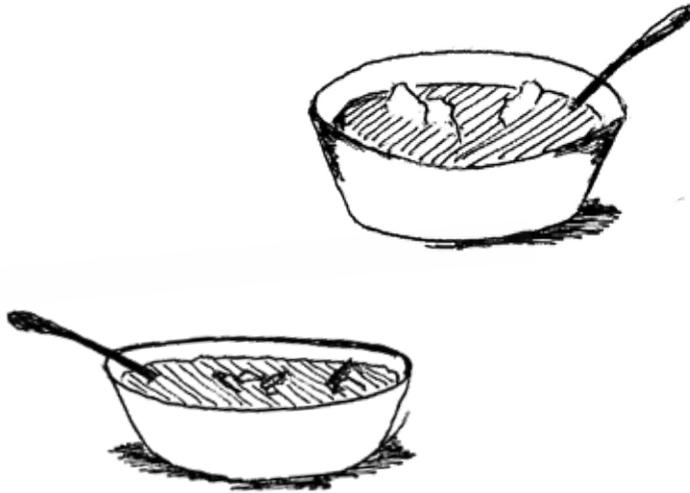
Alles zusammen:

Die Teig-Kugeln zu 30cm großen Fladen ausrollen, etwas Füllung auf eine Fladenhälfte verteilen, zusammenklappen, Ränder andrücken, und beidseitig Goldbraun braten.

Ukrainischer Borschtsch

Pferdefleischerei Gumprecht

- Kartoffeln
- Rote Rüben
- Kraut
- Suppengrün
- Zwiebel
- Karotten
- Tomatenmark
- Sauerrahm



„Ich weiß ja nix mit Pferdefleisch, aber ein ukrainisches Gericht kann ich dir schon erklären“.

Suppengrün zum Suppenfond aufkochen (alternativ mit zwei Stück Schweinsrippe!). Zwiebel glasig anschwitzen, Kartoffeln würfeln, Rote Rüben reiben und dünsten, Kraut und Karotten fein schneiden und alles etwas anbraten. Mit dem Suppenfond aufgießen und köcheln lassen. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem EL Sauerrahm servieren.

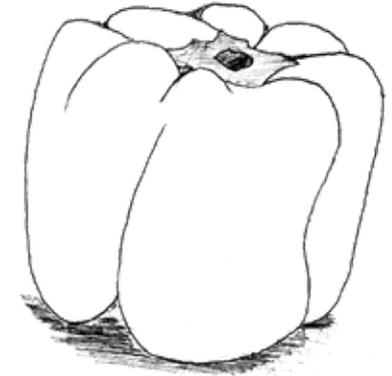
Nastrovje!

Paprikahendl

Gumprechts Pferdefleischerei

- Hendlbrust
- Salz
- Pfeffer
- Grüne Paprika
- Suppenwürfel
- Tomatenmark
- Sauerrahm

dazu Reis oder Spätzle



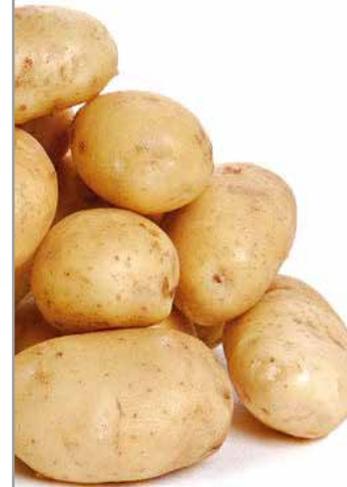
Zwiebel dünsten. Hendl leicht anbraten und mit geschnittenem Paprika, Tomatenmark, Salz und Pfeffer vermengen. Mit zwei Becher Wasser und dem Suppenwürfel aufkochen bis das Hendl gar ist. Zum schluß Sauerrahm dazu. Fertig



REIF FÜR WAS NEUES?



WEISST DU NOCH WIE WIR SCHMECKEN?



Nach vielen Jahren ohne, ist die Kartoffel
wieder am Markt zu haben.