

Neuer „Marktraum“ erweitert den Wiener Naschmarkt

Der neue Marktraum erweitert den Wiener Naschmarkt um regionale Genussvielfalt. Mit dabei: die Biofleischerei Waldgut – ein Highlight für nachhaltige Qualität.



Der Neue Marktraum am Naschmarkt. © Markus Wache

Ein neues Kapitel für den Naschmarkt

Der **Wiener Naschmarkt** zählt seit Jahrzehnten zu den wichtigsten kulinarischen Anziehungspunkten Österreichs. Mit dem neuen **Marktraum** erhält der Traditionsmarkt nun eine Erweiterung, die bewusst auf Regionalität, Qualität und nachhaltiges Bauen setzt. Auf rund 850 Quadratmetern entstand westlich der Kettenbrückengasse eine moderne Markthalle aus Holz und Glas, die architektonisch an die bestehenden Stände anschließt und gleichzeitig neue Möglichkeiten eröffnet. 13

Spezialitätenstände präsentieren hier ein Sortiment, das sich klar an heimischen Produkten orientiert. Die begrenzte Dachterrasse und ein kleiner Veranstaltungsraum – das Markträumchen – ergänzen das Angebot. Zugänglich ist die Halle ausschließlich tagsüber, was sich harmonisch in die Dynamik des Naschmarkts einfügt.

Bio & Regionalität – Waldgut als starker Impulsgeber

Besonders hervor sticht die Präsenz regionaler Erzeuger – allen voran der **Biofleischerei Waldgut**, die zu Österreichs engagiertesten Betrieben im Bereich nachhaltiger Tierhaltung zählt. Dominik und Bernhard Angelmayer führen Waldgut gemeinsam mit ihrer Familie und stehen für eine Landwirtschaft, bei der Tierwohl, Transparenz und handwerkliche Kompetenz zentrale Werte sind.

Seit 2021 biozertifiziert, setzt Waldgut auf schonende Aufzucht, artgerechte Haltung und hochwertige Veredelung. Weil wir selber gerne gut essen – dieser Leitsatz der Angelmayers prägt auch das Sortiment, das nun im neuen Marktraum seinen Platz findet. Für den Naschmarkt bedeutet das eine deutliche Stärkung des Angebots im Bereich österreichischer Bio-Fleischerzeugnisse – ein wichtiger Schritt in Richtung nachhaltiger Versorgung und handwerklicher Qualität.

<https://www.instagram.com/reel/DRUBvs3gKWc/>

Umbau als Teil einer größeren Neugestaltung

Der neue Marktraum ist eingebettet in eine umfassende Neugestaltung des Naschmarkt-Umfelds. Der bereits eröffnete **Naschpark** auf der Pberplattung des Wienflusses erweitert den öffentlichen Raum und schafft neue Aufenthaltsflächen. In den kommenden Jahren werden zudem die Freiflächen rund um den

Bauernmarkt sowie das angrenzende Flohmarkt-Areal
überarbeitet.

Während manche Veränderungen am Naschmarkt traditionell auf öffentliche Diskussionen stützen, betont die Stadt Wien, dass die Fläche des Marktraums historisch bereits für Marktstände genutzt worden sei. Nun erhält der Standort eine zeitgemäße Form, die das kulinarische Erbe des Naschmarkts mit moderner Infrastruktur verbindet.

Ein neuer Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer

Mit dem Marktraum entsteht ein Ort, der den charismatischen Charakter des Naschmarkts weiterführt und Raum für neue gastronomische Ideen schafft. Die Verbindung aus traditionellen Marktstrukturen und zeitgemäßer Architektur setzt ein deutliches Zeichen: Wien stärkt seine regionale Lebensmittelkultur und schafft Platz für Produzenten, die für Qualität und nachhaltiges Handwerk stehen.

Gerade die Präsenz von Betrieben wie der Biofleischerei Waldgut zeigt, wohin der Weg gehen kann: hin zu mehr Transparenz, Regionalität und echtem Genuss – mitten im Herzen der Stadt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at