

Die Markterei Markthalle bietet eine Bühne für regionale Qualität – Jetzt wird ein Fleischer gesucht!

Seit Herbst 2024 hat Wien mit der Markterei Markthalle einen neuen Genusort. Jetzt wird ein Fleischer gesucht, der mit regionalen Spezialitäten das Angebot bereichert und Teil dieses einzigartigen Marktkonzepts wird.



Immer Freitags und Samstags kann man in der Markterei regionale Spezialitäten kaufen. © Markus Korenjak

Wien hat wieder eine Markthalle! Die **Markterei Markthalle** im ehemaligen Wasserbaulabor ist seit Herbst 2024 ein Treffpunkt für Liebhaber regionaler, nachhaltiger und hochwertiger Lebensmittel. Nun wird noch ein engagierter Fleischer oder eine Fleischerei gesucht, die sich mit einem eigenen Stand präsentieren möchte.

Ein Genusort für Wien

Die Markterei steht seit mehr als zehn Jahren für den direkten Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten und hat zahlreiche temporäre Märkte an außergewöhnlichen Orten in Wien organisiert – von der Staatsoper bis zum Grünen Prater. Seit Herbst 2024 hat die Initiative in der Severingasse 7 im neunten Wiener Gemeindebezirk eine neue, fixe Heimat gefunden. **Jeden Freitag (14 - 21 Uhr) und Samstag (10 - 19 Uhr)** wird die denkmalgeschützte Halle zum Marktplatz für regionale Produzenten, die ihre saisonalen Köstlichkeiten anbieten. Hier gibt es nicht nur die Möglichkeit, den Wocheneinkauf zu erledigen, sondern auch direkt mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen, Neues zu entdecken und vor Ort zu genießen. Neben dem klassischen Marktbetrieb sorgen thematische Schwerpunkte, Veranstaltungen und Workshops für ein abwechslungsreiches Erlebnis.

Jetzt bewerben: ein Platz für erstklassiges Fleischerhandwerk

Die Markterei sucht einen Fleischer oder eine Fleischerei, die das Angebot der Markthalle mit hochwertigen, regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten bereichern. Besonders willkommen sind Produzenten mit Bio-Zertifizierung, die neben hochwertigen Rohprodukten auch Spezialitäten für den Sofortverzehr anbieten – etwa feine Wurstwaren, Schinken oder frischen Leberkäse.

Was bietet die Markterei?

- Öffentlicher, urbaner Standort – zentral gelegen, öffentlich gut erreichbar
- Ein stilbewusstes Umfeld – eine Markthalle mit einzigartigem Ambiente
- Direkter Kontakt zu einer genussaffinen Zielgruppe
- Unterstützung bei der Vermarktung durch die Markterei-Plattform

„Unsere Gäste können auf ein Glas Wein vorbeikommen, sich durch das regionale und nachhaltige Angebot kosten und auch gleich den Wocheneinkauf erledigen“, sagt Thomas de Martin, der mit seinem Team hinter der Markterei steht. „Wir legen besonderen Wert auf Vielfalt, Regionalität und nachhaltige Produktion. Produzentinnen und Produzenten, die nach anerkannten Qualitäts- und Herkunftsstandards – gut, sauber, fair – arbeiten, haben bei uns die besten Chancen.“



Dr. Thomas de Martin, einer der Masterminds der Wiener Markthalle. © Alex Gotter

Interesse geweckt? Jetzt Platz in der Markterei sichern!

Fleischerinnen, Fleischer und Betriebe, die Teil dieses einzigartigen Marktkonzepts werden möchten, können sich direkt bei der Markterei melden:

E-Mail: **office@markterei.at**

Mehr Infos: **www.markterei.at**

Die Markterei bietet eine Bühne für herausragende regionale Produzentinnen und Produzenten. Jetzt mitmachen und Wien mit bestem Handwerk versorgen!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at