

Neu in der Wiener Zollergasse: Ökologischer Marktplatz für regionale Vielfalt



Nebst nachhaltigem, regionalem Einkauf bietet markta Raum für Veranstaltungen, für Workshops, Verkostungen und Events. © markta

In Wien erobert seit 2017 der Anbieter **markta** die Herzen umweltbewusster Verbraucher und setzt Maßstäbe in Sachen ökologische und regionale Nahversorgung. Mit dem neuen Standort in der Zollergasse wird das Konzept nun um ein kreatives und modernes Store-Design erweitert, das das Einkaufserlebnis auf innovative Weise mit dem Charme eines traditionellen Marktes verbindet.

Kundinnen und Kunden haben die Möglichkeit, auf zwei Ebenen eine Vielzahl von rund 1.500 Produkten zu entdecken. Über 250 regionale Lieferantinnen und Lieferanten sorgen für eine beeindruckende Auswahl heimischer Lebensmittel, die nicht nur

durch ihre Frische, sondern auch durch ihren geschmacklichen Reichtum überzeugen.

Ein Zentrum für Gemeinschaft und Austausch

Doch der neue **markta**-Markt ist weit mehr als nur ein Einkaufsort. Zur Förderung des Gemeinschaftsgeistes und des Austausches bietet dieser Veranstaltungsraum Platz für Workshops, Verkostungen und Events, die sich rund um die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit drehen. Die Gründerin und Geschäftsführerin **Theresa Imre** erklärt: „Wir möchten uns als Marktplatz mit lokalen Erzeugnissen von Klein- und Familienbetrieben in der gesamten Stadt etablieren und hochwertige Lebensmittel für alle zugänglich machen.“

Dieses Engagement für die lokale Landwirtschaft und die Förderung ländlicher Kleinbetriebe sind zentrale Aspekte, die Unterstützer des regionalen Fleischerhandwerks ansprechen sollten. Schließlich bleibt dadurch die Wertschöpfung im Land und es wird ein hoher Standard an Tierwohl gewährleistet.

In einer Zeit, in der der Verbraucher zunehmend auf Nachhaltigkeit achtet, wird deutlich, dass Initiativen wie **markta** nicht nur der Wirtschaft zugutekommen, sondern auch einen wertvollen Beitrag zur Gesellschaft leisten, indem sie lokale Produzenten in den Mittelpunkt rücken. Durch den gezielten Einkauf bei regionalen Anbietern tragen Konsumenten aktiv dazu bei, die heimische Wirtschaft zu stärken und gleichzeitig qualitativ hochwertige Lebensmittel zu konsumieren.

Der neue **markta**-Standort in der Zollergasse stellt somit eine sinnvolle Verbindung zwischen aktuellem Einkaufstrend und der Wertschätzung lokaler Produkte her und zeigt auf, wie das Fleischerhandwerk in Österreich durch derartige Initiativen gestärkt werden kann.

Standort	Zollergasse, Wien
Gründungsjahr	2017
Produktauswahl	ca. 1.500 Produkte
Regionale Lieferanten	über 250
Veranstaltungsangebote	Workshops, Verkostungen, Events
Leitbild	Nachhaltigkeit und Regionalität

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at