

18 PARNDORF

Woche 34/2010 BVZ

ERÖFFNUNGSFEIER

Am Samstag, dem 28. August, öffnet um 9 Uhr der Markt der Erde in Parndorf zum ersten Mal seine Pforten - oder besser gesagt: das Stadel-Tor in der Schulgasse 1.

Der Programmablauf:

- Auftakt mit Festakt
- Rahmenprogramm ab 11 Uhr
- Eröffnung durch Landesrätin Verena Dunst und Bürgermeister Ing. Wolfgang Kovacs
- Hissen der Marktfahne
- Tamburizza Parndorf
- Weinverkostung: Weingut Andert aus Pamhagen und Weingut Zwickelsdorfer aus Höflein
- Kinderprogramm: Schnecken-Malen und Ziegen-Füttern
- Schaukochen: Ivo Brinjic kocht mit Produkten des Marktes

Unter dem Motto „Verkosten - miteinander Reden - Einkaufen“ findet der Markt der Erde ab sofort ganzjährig an jedem ersten Samstag im Monat von neun bis 14 Uhr statt.

Markt mit regionalen Produkten

ERÖFFNUNG / Österreichs erster „Markt der Erde“ nach Vorbild der Slow Food „Earth Markets“ öffnet am 28. August in Parndorf seine Pforten.

PARNDORF / Ab September findet der Markt an jedem ersten Samstag im Monat statt. Neben einem breiten Spektrum hochwertiger Naturprodukte aus der Region erwartet die Besucher eine Weinverkostung, Schaukochen und Workshops für Kinder und Erwachsene.

Der Markt der Erde ist eine Initiative von Monika Liehl (Ziegenliebe) und Slow Food Burgenland. Mit dem Markt der Erde im Ortszentrum von Parndorf wird am Samstag, dem 28. August Österreichs erster Vielfaltsmarkt, der internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität eröffnet. Das Besondere daran: Auf dem Markt werden nur kleinbäuerliche Aussteller vertreten sein, die in einem Umkreis von höchstens 40 Kilometern zum Marktstandort zu Hause sind



Die Aussteller: Anneliese Michlitsch (Meinklang), Monika Liehl (Ziegenliebe/Marktinitiatorin), Doris Zwickelsdorfer (Weingut Zwickelsdorfer), Michael Andert (Slow Food Burgenland), Elisabeth Deutsch (Marmeladen). FOTO: SLOW FOOD BURGENLAND

und ihre Naturprodukte anbieten, die in der Region hergestellt worden sind. „Märkte waren schon immer Orte der Begegnung und des Austausches. Für die lokale Bevölkerung aber auch für Gäste von nah und fern“, erklärt Initiatorin Monika Liehl, die ihren Stadel allen Anforderungen entsprechend umgebaut hat.