

## Die Meraner Markt-Saison beginnt

**Ab 25. März jeden Samstag bis 28. Oktober: Der Meraner Markt bietet Lebens- und Genussmittel, Handwerk und Kunsthandwerk made in Südtirol. Am gleichen Tag findet die erste Auflage des Farm Food Festivals im Meraner Kurhaus statt.**

Es ist der Markt mitten in der Stadt und für bewusste Konsumentinnen: der Meraner Markt. Die Bauern und Handwerkerinnen, Produzentinnen und Kunsthandwerker bieten eine breite Palette an Waren, die es in dieser 100-Prozent-made-in-Südtirol-Konzentration wohl nirgendwo sonst einmal wöchentlich geben dürfte. Unter dem Motto „Natürlich regional!“ bereichern ständige und rotierende Produzenten jeden Samstag von 9 bis 13 Uhr die Obere Freiheitsstraße in der Nähe des Sandplatzes.

Die wechselnden Anbieter sorgen für saisonalen Fokus; so sind im Frühling erste Salatsorten und Kräuter zu finden, frisch produzierte Käse und Joghurts von Kuh, Schaf und Ziege, die in den Wintermonaten mit Sorgfalt produzierten Fleischwaren, wie Kaminwürsten, Schinken, Speck oder Würste. Veredeltes aus Obst und Gemüse, wie Konfitüren und Aufstriche, Eingelegtes, Weine und Pesti, auch Honig sind Teil des Angebots. Vor Ort zeigen Kunsthandwerker und Handwerkerinnen, wie Taschen und Mützen, Hüte und etliche andere Accessoires aus Filz oder Wolle hergestellt werden. Auch Kreatives, wie Schmuck, Design- und Gebrauchsobjekte aus einheimischen Manufakturen, traditionellen Materialien und in zeitgenössischem Gewand fehlen nicht.

Die Marktstände, deren Design der aus Meran stammende Martino Gamper (Icon Awards Designer of the Year 2014) entworfen hat, bieten die samstägliche Schnittstelle von Landwirtschaft und Handwerk, Handel und lokalem Stadtgeschehen, die einlädt, das Wochenende mit regionalen und nachhaltigen Produkten einzuläuten.

Der Meraner Markt, eine Initiative der Kurverwaltung, bezog 2021 die **FOS - Fachoberschule für Biotechnologie, Ernährung und Tourismus „Marie Curie“** mit ein, mit dem Ziel, die Schülerinnen und Schüler an die Veranstaltung heranzuführen. Eine dritte Klasse ist an der Entwicklung des Rahmenprogramms beteiligt und bearbeitet ihre Ideen und Ansätze im akademischen Jahr 2022/2023 weiter, die im Oktober, am Ende der Marktsaison, vorgestellt werden sollen.

## Farm Food Festival

83 Produzentinnen und Produzenten bieten das Beste von Südtiroler Bauernhöfen im Meraner Kursaal an. Das im eleganten Ambiente des Meraner Kursaals stattfindende Farm Food Festival bringt Verbraucherinnen und Produzenten miteinander in Kontakt und beantwortet Fragen wie: Was sind Paterzeachn? Wer macht heute noch die Grüne Zaache oder Kniekiechl? Sternekoch Chris Oberhammer (Restaurant Tilia, Toblach) kocht um 12 Uhr auf; etliche Workshops und Blindverkostungen stehen auf dem Programm. Die Eröffnungszereemonie findet um 10 Uhr statt, um 11 Uhr prüfen Verbraucher Käse- und Joghurtprodukte, um 16 Uhr stehen Apfelsaft und Cidre im Fokus. Prämiert werden um 16 Uhr das Produkt des Jahres sowie die Direktvermarkter des Jahres. Das Festival sorgt für kulinarische Horizonterweiterung und zeigt, wie viel Qualität, Kreativität und Können in den Produkten der Bäuerinnen und Bauern steckt. Hervorragende Ausgangsprodukte, bewährte Verarbeitungsmethoden, naturbelassene Produkte ohne Farbstoffe oder künstliche Konservierungsmittel und kleine Produktionsmengen garantieren Qualität und Geschmack dieser bäuerlichen Produkte.

Meraner Markt. Natürlich regional. Der Meraner Markt findet samstags, vom 25. März bis 28. Oktober 2023 statt. Von 9 Uhr bis 13 Uhr, Obere Freiheitsstraße, Nähe Sandplatz. Unter anderem finden Sie dort folgende Produkte: Käse, Gemüse, Obst, Blumen. Fleisch- und Wurstwaren, veredelte Lebensmittel. Gebrauchsgegenstände und Designobjekte aus heimischen Materialien wie Zirbenholz, Schmuck, Kleidung & Accessoires aus Filz oder Wolle.

Weitere Informationen und Fotomaterial unter: [www.meran.eu](http://www.meran.eu) / [info@meran.eu](mailto:info@meran.eu)

Information: Farm Food Festival im Kurhaus Meran. 25. März von 10 bis 17 Uhr. 83 Bauernhöfe mit Produkten direkt vom Hof, 100 Prozent aus Südtirol. [www.farmfoodfestival.it](http://www.farmfoodfestival.it) / [info@farmfoodfestival.it](mailto:info@farmfoodfestival.it).  
Weitere Informationen rund um die Marke Roter Hahn: [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)