

IM PORTRAIT

„DAS IST GELEBTE REGIONALITÄT!“

Die 2020er sind das Jahrzehnt der **Rückbesinnung**. Auf **Werte, Heimat und Nachhaltigkeit**. Und auf das grüne Gewissen! Auch für Ziegenbäuerin Rosi Unteregger, die vor 28 Jahren den Wochenmarkt in Altenmarkt initiiert hat. Für Sie ist das „**biologische Wirtschaften**“ der landwirtschaftlichen Betriebe, die den Markt mit ihren Lebensmittel-Produkten beschicken, das Herzstück ihrer Philosophie.

Rosi, Sie verfolgen zusammen mit den lokalen, zum Teil biologisch und konventionell ökologisch arbeitenden Bauern und Bäuerinnen ein Konzept, das den Wochenmarkt in Altenmarkt besonders auszeichnet.

Ja, wir leben Regionalität, indem wir natürlich – unter Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse in den Bergen – unsere Landwirtschaft biologisch betreiben.

Was heißt das?

Wir produzieren ausschließlich mit Mikroorganismen, die einen biologischen Kreislauf bis zum Produkt garantieren.

Auf wieviel Ständen werden diese Produkte angeboten?

Insgesamt 10. Hier gibt es das saisonale Obst und Gemüse, Fleisch und Geflügel, Eier, Fisch, Brot und Mehlspeisen Blumen, Gartenpflanzen u.v.m.

Welche Besonderheiten gibt es?

Hanfprodukte, Naschereien aus Birkenzucker mit ätherischen Ölen und die Kräuter und Produkte unserer zwei Kräuterdamen.

Und was bieten Sie an?

In erster Linie biete ich natürlich meine Ziegenmilchprodukte an. Weiters finden Sie an meinem



Genuss-Stand Kuhmilchkäse, Nudeln, Honig, Schnäpse und Wein. Eigentlich alles, das gut tut und schmeckt.

► **Altenmarkter Wochenmarkt, Marktplatz freitags**

EN

THIS IS LIVING TRADITION

The 2020s are the decade to reflect and look back. On values, home, and sustainability. And your "green conscience". Even for the goat farmer Rosi Unteregger, who started the weekly market 28 years ago in Altenmarkt, the "organic management" of the farms that supply the market with their food products, is also important.



**Rosi Unteregger,
Wochenmarkt-
Gründerin**