



**NYITVATARTÁS**  
**OPENING HOURS | ÖFFNÜNGSZEITEN**

hétfőn (Mo | Mon)  
és szombaton (Sa | Sat)  
07.00-12.00

**9900 Körmend,**  
**IV.Béla király u.**

*Vedd a helyit!*



A projekt az INTERREG V-A Ausztria-Magyarország Program keretében, az Európai Regionális Fejlesztési Alap támogatásával, az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával valósult meg.



MARKT KÖRMEND

**Körmendi  
Piac**

**helyből,  
lendülettel**

## HELYBŐL, LENDÜLETTEL

A lakóhelyünkhöz közeli helyi piacra termelő gazdálkodók léte és fejlődése nagy mértékben függ a vásárlói elfogadástól. A bizalom az, ami ezt az üzleti modellt megteremti és fenntartja. A lokális növénytermesztés, állattenyésztés és áruterelés folyamata könnyebben átlátható a kívülálló számára is. A helyi termelés és értékesítés modellje valójában nagy lépést jelent egy közösség számára az ökotudatos életforma felé.

A kétségtelen előnyök között megemlítendő a helyi fajták/fajok fenntartása, azok hagyományos feldolgozása, ennek következtében a hagyományos ízvilág megőrzése, a kapcsolódó népszokások, tradíciók fennmaradása. A meglévő, vagy megszerezhető földrajzi eredetvédelem tovább növeli az adott termék ársíóját. A szezonális múltban generációk sorának életére volt hatással, miért ne lehetne a jövőre nézve is tekintetbe venni? ...És mindez turisztikai attrakcióvá válhat. Kenyérünnep, szüreti napok, lekvárfőzés, disznótör, hogy csak néhányat említsünk a sok lehetőség közül.

Az egykori mezőváros jellegzetességei közül sok megmaradt mára is. A vásárok, piacok tartása kiváltsága volt a városnak, amellyel a mai napig él. A heti piactag hétfő, amikor benépesül a tér. Az iparcikkek mellett egyre nagyobb számban kerülnek a pultokra a kézműves termékek, hentesárúk, a kistermelői gyümölcskészítmények, mézek, olajok.

A helyi és környékbeli őstermelők kínálják saját termésű zöldségeiket és gyümölcsöiket. A sajátos hangulatú piac a találkozások, jóízű beszélgetések helye is.



## LOKALE PRODUKTE MIT SCHWUNG

Die Existenz und Entwicklung von Landwirten, die für den lokalen Markt in der Nähe unseres Wohnortes produzieren, hängt in hohem Maße von der Akzeptanz durch die Kunden ab. Vertrauen schafft und erhält dieses Geschäftsmodell. Der Prozess der lokalen Pflanzenproduktion, Tierhaltung und Warenproduktion ist für Außenstehende transparenter. Tatsächlich ist das Modell der lokalen Produktion und des lokalen Verkaufs ein großer Schritt für eine Gemeinde in Richtung eines umweltbewussten Lebensstils.

Zu den unbestrittenen Vorteilen zählen die Erhaltung der lokalen Sorten / Arten, ihre traditionelle Verarbeitung und folglich die Erhaltung der traditionellen Geschmackswelt und der damit verbundenen Volksbräuche und -traditionen. Vorhandene geografische Angaben erhöhen die Attraktivität des Produkts weiter. Saisonalität hat das Leben von Generationen in der Vergangenheit beeinflusst. Warum sollte man sie nicht für die Zukunft in Betracht ziehen? ...Und all dies kann zu einer Touristenattraktion werden. Brotfest, Erntetage, Marmeladenkoch- und Schweineschlachtfeste, um nur einige der vielen Möglichkeiten zu nennen.

Viele der Merkmale der ehemaligen Marktstadt sind noch heute erhalten. Die Stadt hatte das Privileg, Messen und Märkte abzuhalten, das bis heute lebt. Wöchentlicher Markttag ist Montag, wenn der Platz von Menschenmengen eingenommen wird. Neben der industriell hergestellten Waren sind auch Kunsthandwerk, Metzgerei- und kleinbäuerliche Obstprodukte, Honig und Öle an den Theken.

Lokale Erzeuger und anderer aus den umliegenden Ortschaften bieten ihr eigenes Gemüse und Obst an. Der Markt mit seiner besonderen Atmosphäre ist auch ein Ort für Begegnungen und gemütliche Gespräche.



## LOCAL PRODUCTS WITH ENTHUSIASM

The existence and development of farmers producing for the local market near our place of residence depends to a large extent on customer acceptance. Trust is what creates and maintains this business model. The process of local crop production, animal husbandry and commodity production is more transparent to outsiders. In fact, the model of local production and sales represents a big step for a community towards an eco-conscious lifestyle.

Among the undoubted advantages are the maintenance of the local varieties / species, their traditional processing, consequently the preservation of the traditional flavours and the related folk customs and traditions. Existing or available geographical indications further increase the appeal of the product. Seasonality has influenced the lives of generations in the past, so why not consider it for the future? ...And all this can become a tourist attraction. Bread festival, harvest days, jam cooking and pig slaughter festivals, to name just a few of the many options.

Many of the features of the former market town are still preserved today. The city had the privilege of holding fairs and markets that is still alive today. Weekly market day is Monday, when the square is occupied by crowds. In addition to the industrially produced goods are also arts and crafts, butchery and small-scale fruit products, honey and oils on the counters.

Local producers and others from the surrounding villages offer their own vegetables and fruits. The market with its special atmosphere is also a place for meetings and pleasant conversations.

