

# Vom Feld auf den Tisch

Wo früher Traktoren hergestellt wurden, wird nun frisches Obst und Gemüse an Konsumenten versandt.

(cs). Von außen macht die ehemalige Traktorfabrik (21., Louis-Häfliger-Gasse) alles andere als einen innovativen und modernen Eindruck. Doch im 3. Stock wartet mit „markta“ ein Start-up, das den Markt mit regionalen Produkten revolutioniert.

Vor fünf Jahren begann alles mit dem Foodblog der Gründerin Theresa Imre, der regionale Produkte in den Fokus rückt. „Immer mehr Anfragen von Produzenten, die auf dem Blog mitmachen wollten, haben mir gezeigt, dass das Interesse an direkter Vermarktung groß ist. So entstand die Idee zu markta“, so Imre. Der digitale Bauernmarkt markta hat das große Ziel, den



**Das Team von markta** hat in den vergangenen fünf Monaten die Traktorfabrik um eine coole Idee erweitert.

Fotos (2): Jenn and the camera

Dialog zwischen Produzenten und Konsumenten zu fördern und den Wert von Lebensmitteln wieder mehr zu schätzen.

## Vom Feld auf den Tisch

Auf der Plattform [www.markta.at](http://www.markta.at) findet man nur Lebensmittel, die Imre und ihr Team vorab getestet haben. „Meistens werden wir von Produzenten direkt kon-

taktiert, wobei wir die Auswahl auch anhand eines Kriterienkatalogs treffen“, so Imre. Rund 100 Produkte von 20 Produzenten finden derzeit so ihren Weg vom Feld auf den Tisch. Mit der Eröffnung des Distributionszentrums in der einstigen Traktorfabrik wurde nun ein weiterer wichtiger Schritt in der Förderung überlegteren Kaufverhaltens mit

Fairness für Produzenten gesetzt. Fünf Monate harte Arbeit wurde in die 114 Jahre alten Räumlichkeiten gesteckt. „Ohne ein Team, das fast rund um die Uhr daran gearbeitet hat, hätten wir es nicht geschafft“, zeigte sich Imre bei der Eröffnung, an der unter anderem auch Altbürgermeister Michael Häupl, Marktamtssprecher Alexander Hengl und der Floridsdorfer Bezirkschef Georg Papai teilnahmen, dankbar.

## Bestellen und abholen

Bestellen kann man direkt auf [www.markta.at](http://www.markta.at). Außerdem gibt es vier Abholstellen in Wien:

- In der markta-Zentrale (21., Louis-Häfliger-Gasse 12)
- In der Vienna PopUp Street (18., Währinger Straße 100)
- Am Naschmarkt ist eine 24-Stunden-Abholstelle (4., U4-Station Kettenbrückengasse)
- Im [weXelerate](http://www.wexelerate.at) (2., Praterstraße 1) ist eine 24-Stunden-Abholstelle