

## LANGENLEOBARN GIBT'S JETZT AUCH FÜR ZUHAUSE

**Wenn die Gastwirtschaft Floh in Langenleobarn einen Markt eröffnet, kann der natürlich nicht anders heißen als:  
Floh-Markt. Dort gibt es Spezialitäten, die den Floh begeistern und ganz in der Nähe produziert wurden.  
Eröffnet wurde der Floh-Markt im Beisein von Stammgästen wie Lukas Resetarits.**



„Der neue Floh-Markt beim Seppel Floh“, sagte Resetarits in der Eröffnungsrede, „ist das Gegenteil von einem normalen Flohmarkt: Hier wird nicht das verkauft, was jemand nicht mehr mag, sondern das, was jemandem besonders wichtig ist. Produkte, die mit Herz, Liebe und Nachhaltigkeit produziert wurden. Köstlichkeiten, die man nur empfehlen kann, weil der Seppel und seine Lieferanten für die Qualität stehen.“

Die Palette der erwähnten Lieferanten reicht von Apfelsaft-Produzentin Helga Wetter über Fleischer Manfred Höllerschmid bis zur Familie Hoffmann mit ihrer Hagenthaler Öl-Manufaktur. Die Palette der erwähnten Köstlichkeiten reicht von Marmeladen, Fruchtaufstrichen, Eingelegtem und Mangalitza-Lardo über Seppelbier und Leobarn Jausenwurst bis zu einzigartigen Ölen, Essigen, Säften und Weinen. Neben ausgewählten Produkten jener Produzenten, die Küche und Keller des Floh beliefern, gibt es aber auch Hausgemachtes vom Floh und vom Floh inspirierte Produkte namhafter Hersteller.

Der Floh-Markt hat zusätzlich zu seiner praktischen freilich auch eine philosophische Aufgabe. Er macht nämlich nicht nur ganz besondere Produkte für jedermann verfügbar, sondern ist zusätzlich auch der ideologische Mittelpunkt des „Radius 66“-Kreises.

Es ist mehr als ein Jahrzehnt her, da begann der Floh in eine damals noch sehr ungewöhnliche Richtung zu denken: Er suchte nicht nach möglichst namhaften, möglichst internationalen oder möglichst günstigen, sondern nach möglichst guten, möglichst kleinen Produzenten in der Umgebung. Und er fand tatsächlich Bauern, die ihn mit großartigem Obst und Gemüse versorgten, er fand wunderbare Fischer und geniale Fleischer. All das in erstaunlicher Nähe.



Der Floh entwickelte die Idee immer weiter, so weit, bis er eines Tages einen neuen Schwerpunkt in seiner Gastwirtschaft definierte: Der heißt „Radius 66“ und sieht vor, dass für die Gastwirtschaft Floh was immer möglich in einem Umkreis von 66 Kilometern eingekauft wird. (Das betrifft übrigens nicht nur die Zutaten für Flohs Küche; auch der vor einem Jahr durchgeführte Umbau ist ein einwandfreier „Radius-66“-Umbau.)

Nun hat der „Radius 66“ mit dem Floh-Markt seinen Mittelpunkt. „Der Floh-Markt ist ein Schaufenster für die tollsten Produzenten der Region“, sagt Josef Floh. „und er soll auch unseren Respekt und unsere Begeisterung für unsere Partner ausdrücken, die besten Lieferanten, die man sich nur wünschen kann.“

Der neue Floh-Markt in der Gastwirtschaft Floh ist immer dann geöffnet, wenn auch die Gastwirtschaft Floh geöffnet ist: also Donnerstag bis Montag von 9 bis 23 Uhr.

**Floh KEG**

A-3425 Langenleobarn / Tullnerstraße 1

Tel: 02272/628 09 / Fax: 02272/628 09 4 / Mail: [floh@derfloh.at](mailto:floh@derfloh.at) / Web: [www.derfloh.at](http://www.derfloh.at)