

Stegerener Markt

Mercato di Stegona

Legende - Legenda

-  Wanderhändler
Venditori ambulanti
-  Warme Küche
Cucina calda
-  Landwirtschaftliche Aussteller
Espositori agricoli
-  Landwirtschaftliche Selbsterzeuger
Fabbricatori agricoli
-  Handwerker
Artigiani
-  Lunapark

①-⑤ Zum Essen siehe Rückseite
Da mangiare vedi retro

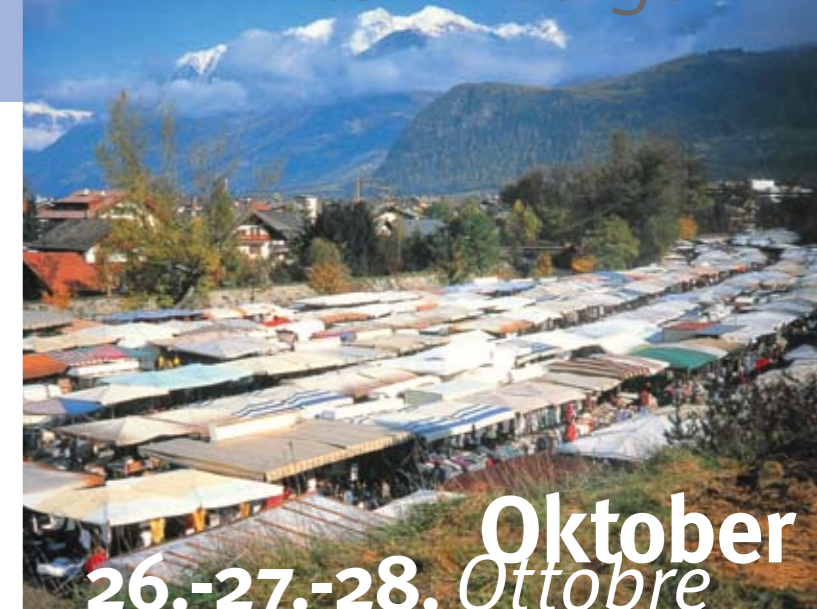


Viehmarkt nur am zweiten Markttag
mercato del bestiame solo il secondo giorno di mercato



Stegener Markt

Mercato di Stegona



Oktober
26.-27.-28. Ottobre

Geschichte *Storia*
 Panoramakarte *Carta panoramica*
 Daten & Fakten *Dati & fatti*

Der Markt beginnt jeden Tag um **8 Uhr** und endet gegen **17 Uhr**; hängt aber vom Wetter ab.
Der Luna-Park (Vergnügungspark) mit den 34 Attraktionen, welcher im Markt integriert ist, hat die Betriebszeiten von **10 Uhr bis 23 Uhr**.

Il mercato inizia ogni giorno alle ore 8 e termina alle ore 17. Il luna park, che è integrato nel mercato, con le sue 34 attrazioni, ha l'orario dalle ore 10 alle ore 23.

Wichtige Nummern

Numeri importanti

Stadtpolizei / Polizia Municipale: Tel. 0474 545 999 (Mobiles Büro am Markt / Ufficio mobile al mercato);
 Fundbüro und Koordinierungsstelle des gesamten Marktes.
ufficio oggetti smarriti e punto coordinamento del mercato.
Tourismusbüro / Ufficio turistico: Tel. 0474 555 722
Carabinieri: 112 (Mobiles Büro am Markt/ Ufficio mobile sul mercato)
Notrufzentrale / Pronto Soccorso: 118
Finanzwache / Guardia di Finanza: 117

ARTPRINT - TEL. +39 0472 200 183 WWW.ARTPRINT.BZ.IT

Zur Geschichte des Stegener Marktes

La storia del Mercato di Stegona

Der von jeher berühmteste Markt in ganz Tirol hat eine lange Geschichte. Ursprung und Alter dieses in der örtlichen, einst bäuerlich geprägten Welt so wichtigen Jahrmarktes, halten sich aber weiterhin im Dunkeln. Viele halten mit einigem Recht daran fest, dass der Stegener Markt aus einer Gauversammlung, wo Gerichte abgehalten und Geschäfte abgeschlossen wurden, hervorgegangen ist. Ein solcher Gerichtstag in „publico placito“ ist für das Jahr 861 in St. Georgen an der Ahr bezeugt. Nur wenig weiter südlich oder flussabwärts gibt es eine Flur, die Alting heißt, was so viel wie Gerichtsversammlung bedeutet. Hier soll es auch den Altingstein gegeben haben, wo der Überlieferung nach der Stegener Markt seinen Ursprung hat.

Der Stegener Markt hatte lange Zeit als Konkurrenzunternehmen den Lorenzi-Markt in Bruneck. Bruneck wurde mit dem Jahre 1256 zur Stadt erhoben, aber eine Stadt brauchte auch ein Marktrecht. Somit wurde der Lorenzi-Markt eingeführt, der im Hochsommer stattfand, jedoch als Termin im ländlichen Raum nicht besonders günstig lag. Somit konnte der Stegener Markt dem Brunecker Lorenzi-Markt bald den Rang abkaufen.

Im Spätherbst, am Ende der Ernte und Almzeit, gab es Anlass genug für einen mehrtätigen Markt. Das Fest der Apostel Simon und Judas am 28. Oktober gilt auch anderswo, zum Beispiel in Klausen, als Markttag.

Der Stegener Markt war ein wichtiges wirtschaftliches Ereignis. Seine größte Bedeutung lag sicher in der Fleischversorgung, da das Pustertal im Absatz von Mastvieh über lange Zeit führend war. Die Eröffnung der Eisenbahnstrecke durchs Pustertal (1871) wirkte sich diesbezüglich auch günstig aus. Der „Stegena Morscht“ war und ist in gewandelter Form aber auch heute noch ein bedeutsamer Brauch. Die dreitägige Dauer ließ ihn auch zu einem Volksfest werden.

Seit es in Österreich am 26. Oktober den Staatsfeiertag gibt, beginnt der Markt an diesem Tag und man spricht wegen des regen Besuchs vom Österreicher-Tag. Am zweiten Tag gibt es immer den Viehmarkt und am letzten Tag ist der sogenannte Feiertags- oder Menschenmarkt.

Il Mercato di Stegona è considerato la manifestazione mercantile più nota nel suo genere in tutto il Tirolo e vanta una lunga storia. C'è chi è convinto che il mercato ebbe origine nel 861 a San Giorgio sulla riva destra dell'Aurino, in un detto pubblico "giorno di giustizia". A poca distanza verso sud si trova una vasta area che porta il nome di "Alting", e significa "riunione di giustizia", dove si trovò anche la "Altingstein", secondo la tradizione la pietra d'origine del Mercato di Stegona.

Per un periodo piuttosto lungo il Mercato di San Lorenzo era la manifestazione concorrenziale del Mercato di Stegona. Nel 1256 Brunico divenne Città e come tale rivendicò il diritto di tenere mercato.

Così nacque il Mercato di San Lorenzo, che ebbe luogo nel mese di agosto, un periodo poco propizio per la popolazione rurale. Pertanto ben presto il Mercato di Stegona sorpassò quello di San Lorenzo.

Il tardo autunno, quando il lavoro nei campi era terminato, il raccolto al riparo ed il bestiame ritornato dagli alpeggi, l'occasione per tenere un mercato era ideale. Inoltre il 28 ottobre, festa degli apostoli Simone e Giuda anche in altri posti, per esempio nella cittadina Chiusa, si teneva mercato, collegando questa data in qualche modo all'inizio dell'inverno.

Il Mercato di Stegona era un'importante evento economico, soprattutto dal punto di vista del commercio della carne. Per un lungo periodo la Val Pusteria occupava il primo posto nel commercio di bestiame da ingrasso. L'apertura della linea ferroviaria della Pusteria nel 1871 portò ulteriori vantaggi al commercio. Bensì in forma diversa, il Mercato di Stegona per molti è tuttora un appuntamento da non perdere. La sua durata di tre giorni lo ha trasformato anche in una specie di festa popolare.

Il mercato inizia tradizionalmente il 26 ottobre, festa nazionale in Austria e data la grande affluenza di pubblico austriaco chiamata la "giornata degli austriaci". Il secondo giorno viene chiamato il "mercato del bestiame", l'ultimo il "mercato delle persone", sempre considerato festivo ed a disposizione del personale di servizio.

Viene consigliata l'arrivo in treno. Dalla stazione ferroviaria raggiunge direttamente tramite il nuovo sottopassaggio in 1 minuto l'area del mercato. Anche con i bus di linea arriva in meno di 5 minuti al mercato. Con l'auto consigliamo di parcheggiare nel Parking Centro Città P1. Da là raggiungere il mercato in 5 minuti. Altri parcheggi trova all'entrata ovest della Città di Brunico o nella zona industriale Nord.

Daten & Fakten

Dati & fatti

360 Wanderhändler, **60** Aussteller von landwirtschaftlichen Maschinen und Produkten, Bauern, Handwerker und der Viehmarkt am 2. Tag bieten durchschnittlich 30.000 Besucher, je nach Wetterverhältnissen, einen unterhaltsamen Markterlebnis. Wegen der Vorbereitungsarbeiten herrscht bereits eine Woche vorher ein Parkverbot auf dem gesamten Marktplatz.

360 venditori ambulanti, **60** espositori di prodotti e attrezzature agricoli, agricoltori, artigiani e i commercianti di bestiame al secondo giorno al Mercato di Stegona offrono in media 30.000 visitatori, dipendente dalle condizioni meteorologiche, un giorno pieno di avventure. Per i lavori di preparazioni è istituito già una settimana prima un divieto di sosta su tutta la piazza mercato.

Den vollständigen Marktkalender finden Sie unter www.gemeinde.bruneck.bz.it

Il calendario dei Mercati si trova su www.comune.brunico.bz.it

Für das leibliche Wohl sorgen:

- 1** **Freiwillige Feuerwehr Stegen** mit Live-Musik bis 1 Uhr: Brathuhn, Pommes frites, Hirtenmaccheroni, Gulaschsuppe, Wienerschnitzel, Weißwurst, „Kirchtagskrapfen“
- 2** **Schützenkompanie Bruneck:** „Strauben“, Gerstensuppe, Wienerschnitzel, Bratwurst, Weißwurst mit Brezen, Trut- hahnschnitzel
- 3** **Bauernkapelle Onach:** Surfleisch mit Sauerkraut, Hauswurst mit Sauerkraut, Makkaroni mit Ragu, Gerstesuppe, Pommes Frites, Tirschtl
- 4** **Unterberger:** Bratwurst, Brathuhn, Gulaschsuppe, Wienerschnitzel, Schweinshaxe mit Kraut
- 5** **Schafzuchtverein Pustertal:** Örtliche Spezialitäten

I diversi stand con i suoi pasti:

- 1** **Vigili del Fuoco Volontari di Stegona** con musica dal vivo fino all'1: pollo arrosto, patate fritte, maccheroni alla contadina, spezzatino, bistecca milanese, salsiccia di vitello, „Kirchtagskrapfen“
- 2** **„Schützen“ di Brunico:** zuppa d'orzo, bistecca milanese, salsiccia bianca con „Brezen“, salsiccia alla griglia, bistecca al tacchino, „Strauben“
- 3** **Banda Musicale di Onies:** carè affumicata di maiale con crauti, salsiccia con crauti, maccaroni con ragu, zuppa d'orzo, patate fritte, „Tirschtl“
- 4** **Unterberger:** stinco di maiale con crauti, salsiccia alla griglia, pollo arrosto, spezzatino, bistecca milanese
- 5** **Associazione d'Allevamento di Ovini:** specialità del paese

Dankeschön an Karl-Theo Stammer der die Bilder zur Verfügung gestellt hat. Ringraziamo Karl-Theo Stammer che ci ha dato a disposizione le immagini

Wie erreichen Sie den Markt?

Come si raggiunge il mercato?

Es wird die Anreise mit dem Zug empfohlen. Vom Zugbahnhof Bruneck führt die neue Unterführung in 1 Minute direkt ins Marktareal. Auch mit den Linienbussen erreichen Sie den Markt in weniger als 5 Minuten. Mit dem Auto empfehlen wir im Parkhaus Stadtzentrum P1 zu parken. Von dort erreichen Sie den Markt in 5 Minuten. Weitere Parkplätze finden sie an der Stadteinfahrt Bruneck West oder in der Industriezone Nord.

