

Es gibt viele Gründe den Markt der Erde in Parndorf zu besuchen:

- ... man wohnt in der Nähe und schätzt das Angebot regionaler, hochwertiger **Lebensmittel direkt von Bauern und Produzenten**,
- ... man möchte durch bewusstes **Einkaufen in der Region** weite Transportwege vermeiden und damit für sich selbst und nachfolgende Generationen die Umwelt schonen und somit auch anhaltendes Wohlbefinden und Gesundheit erhalten,
- ... man bestärkt damit die regionalen Produzenten bei der **Erhaltung der Sortenvielfalt** und Schaffung von Arbeitsplätzen
oder
- ... man möchte einfach die urige **Atmosphäre des Marktes im Stadel** erleben, verschiedene Köstlichkeiten genießen, dem Schaukoch etwas abschauen, mit den Produzenten der hervorragenden Produkte plaudern und sich informieren, **Gleichgesinnte treffen und bewusst mit allen Sinnen einkaufen**
oder
- ... man nimmt den Besuch des Marktes ins Tagesprogramm auf, wenn man sowieso schon die längste Zeit vor hatte, einen Ausflug in die herrliche Neusiedlerseeregion zu machen oder die Garderobe mit diesem oder jenem aus dem Designer-Outlet Parndorf aufzufrischen
oder
- ... man ist bereits begeisterter Besucher der letzten Markttage und freut sich, wieder auf diesem besonderen Markt einkaufen zu können:

- frisches Gemüse der Saison, Sortenraritäten,
- Äpfel, sortenreine Apfelsäfte, Apfelchips, Apfelessig, -likör und –schnaps,
- Bio-Freiland-Eier,
- Bio-Vollkornbackwaren eines Bäckers von hoch- und vollwertigen Brotsorten, Gebäck und Mehlspeisen,
- Honig und andere Bienenprodukte, die Vitamine und Energie liefern – ein wahres Wundermittel der Natur,
- Bio-Tofu, von der Sojabohne bis zum Tofu – alles aus einer Hand,
- Marmeladen, Chutneys, Säfte, Liköre und Schnäpse,
- Bio-Schafkäse und Schafprodukte,
- Spezialitäten von der burgenländischen Weidegans,
- Bio- und FAIRTRADE-Süßigkeiten,
- Trinkmilch, Joghurt und Joghurt drinks der besonderen Art,
- Schinken, Speck und andere Spezialitäten vom Mangalitzaschwein,
- Kirschgelee, Kirschschnaps, Kirsch-Schokolade, Kirsch-Senf und -Essig, Kirsch-Frizzante etc.,
- fangfrischer und kaltgeräucherter Fisch,
- spezielle Rohschinken, Würste, Spezialitäten vom Wild der Saison,
- Ziegen-Rohmilch, Ziegen-Frischkäse, gereifter Ziegen-Frischkäse, Ziegen-Schnitt- und Hartkäse – alles aus Rohmilch,
- handgearbeitete Keramik,
- hochqualitatives Bio-Kernöl und Kürbiskern-Spezialitäten aus dem Seewinkel,
- FAIRTRADE-Kaffee, 100% Bio-Wildkaffee aus Äthiopien,
- Lavendel und -produkte aus eigenem Anbau und Manufaktur,
- Bio-Naturkosmetik und -pflegeprodukte, u.v.m.