Schaufenster der bäuerlichen Direktvermarkter und Kunsthandwerker: Reuttener Herbstmarkt findet am 03. Oktober wieder statt

**Nach zwei Jahren Pause verwandelt sich der Reuttener Untermarkt am 3. Oktober wieder in ein großes Schaufenster der bäuerlichen Direktvermarkter und Kunsthandwerker. Dabei bietet sich die Möglichkeit Einblick in die Vielfältigkeit der regionalen und nachhaltig erwirtschafteten Waren zu bekommen.**

Den großen Herbstmarkt für heimische Kulinarik, Kunsthandwerk und Design veranstaltet die Marktgemeinde Reutte am 3. Oktober, dem Tag der Deutschen Einheit, bereits zum vierten Mal. Malerisch umrahmt von den schmucken Häuserfassaden des historischen Kerns von Reutte werden zahlreiche Standbetreiber aus dem Außerfern, dem Tiroler Oberland und dem grenznahen Allgäu diesen frequenzstarken Tag nutzen und die neu gestaltete Begegnungszone im Untermarkt in ein großes Schaufenster ihres Könnens verwandeln.

Die Produktpalette reicht von Käse, Fleisch- und Wurstwaren sowie Kräuterprodukten bis hin zu Tees, Likören, Edelbränden, Honig, Kartoffeln und Obst. Tiroler Mode, Taschen und Schmuck sowie Kunsthandwerk aus Stein, Glas und Holz runden das Angebot ab.

Der Herbstmarkt ist eines der Top Events im Bergherbst der Naturparkregion Reutte. Von Anfang September bis Ende Oktober steht die Region ganz im Zeichen von Brauchtum, Tradition, Kultur und Kulinarik. Der Bergherbst 2022 hat im September mit den Almabtrieben in Höfen und in Vils begonnen. Darauf folgte die traditionelle Schafschied in Höfen. Die nächsten noch erlebbaren Highlights im Bergherbst 2022 sind der „Raderlebnistag Plansee“ am 24. September, der Reuttener Herbstmarkt am 03. Oktober, der Bezirkserntedankumzug am 16. Oktober in Reutte und der Michlbauer Harmonika Kongress, welcher von 21. bis 23. Oktober in Breitenwang stattfindet.

Ganz persönliche Herbstmomente lassen sich auch bei den regionalen [Kulinarikpartnern](https://www.reutte.com/bergherbst/kulinarikpartner/) des Bergherbstes sammeln. Diese präsentieren ein abwechslungsreiches Angebot aus regionalen herbstlichen Gerichten und speziellen Schmankerln. Von Pfifferlingen über verschiedenste Wildgerichte, Spezialitäten von Lamm oder Gans, bis hin zur großen Kürbis- und Vegan-Kulinarik ist beim Bergherbst für jeden Geschmack etwas Passendes dabei. Alle Detailinfos zu Events und Kulinarik im Bergherbst sind auf [www.reutte.com/bergherbst](http://www.reutte.com/bergherbst) zu finden.