Gesunde KÜCHE

Katrin Schedler ist die Greißlerin

„Schmankerl, die es kaum in Wien gibt"

Die Geschäftsführerin über Namen und Produkte ihres kürzlich eröffneten Lokals.

Wofür steht die Bezeichnung „Grundbira"?
SCHEDLER: Über den Firmennamen habe ich mir lange den Kopf zerbrochen. Am Ende ist es ein Dialektwort geworden – als Hommage an das Ländle. Außerdem steht das Wort für Bodenständigkeit und Regionalität und genau das spiegelt sich in der Auswahl der Produkte wider. Der Name sorgt zudem für Gesprächsstoff und macht neugierig – genau das wollte ich damit erreichen.

Worauf achten Sie bei der Auswahl der Produkte?
SCHEDLER: Mir ist es wichtig, jeden Produzenten persönlich zu kennen und zu wissen, wie das Endprodukt entsteht. Aus diesem Grund habe ich mich bewusst dazu entschieden, hauptsächlich Produkte von kleinen Betrieben ins Sortiment aufzunehmen. Höchste Qualität und die Nachvollziehbarkeit der Herkunft sind somit selbstverständlich. Hinter jedem Produkt steckt eine Geschichte, die ich gerne den Kunden weiter kommuniziere.

Grundbira in einem Satz?
SCHEDLER: Eine Genuss-Anlaufstelle für jeden Genießer, der authentische Spezialitäten aus Vorarlberg sucht.

AUSGEWÄHLTE DELIKATESSEN. Grundbira hat so manche, noch unentdeckte Köstlichkeiten im Sortiment.

COOKING-News

Ländle-Greißlerei für Feinschmecker

Kulinarische Schätze aus Vorarlberg

Ned hudla, sondern gnüßa! Unter diesem Motto hat die gebürtige Feldkircherin Katrin Schedler ihre Greißlerei Grundbira (Dialekt für Kartoffel) im fünften Wiener Gemeindebezirk eröffnet – denn qualitativ hochwertige Produkte aus Vorarlberg zu erhalten, stellte sich für die Wahl-Wienerin als durchaus schwierig heraus. Daher lag es für die Jungunternehmerin nahe, die kulinarischen Schätze nun in die Hauptstadt zu holen. Gesagt, getan: Von der Sennereibutter aus Schlins, Lustenauer Sauerkraut, Schokolade von Fenkart aus Hohenems bis hin zum Wein vom Bodensee – die erlesene Auswahl bietet einen gelungen Mix aus traditionellen Köstlichkeiten sowie vielen Neukreationen und lädt zum Entdecken und Genießen ein. Perfekt für kulinarische Geschenke!

Grundbira, www.grundbira.at
Margaretenstraße 78/III
1050 Wien
Mo–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–18 Uhr

COOKING Buchtipp:

Veggie-Weihnacht

Oh, du köstliche Zeit! Zum großen Fest muss ein Festtagsbraten her? Nicht unbedingt, denn auch ohne Fleisch lässt sich Weihnachten genussvoll zelebrieren. Die Rezepte hierfür liefert Christina Heß in ihrem Buch „Weihnachten vegetarisch". Thorbecke Verlag, 136 Seiten, 22,60 Euro

Thema der Woche:

Gesundes zum Nikolo

SUMM, SUMM, SUMM. Zum Nikolo Lagenhonig in Bio-Qualität aus den 23 Wiener Bezirken verschenken? Warum eigentlich nicht! Hierfür bietet sich die Degustationsbox der **Wiener Bezirksimkerei** hervorragend an. Auf www.wiener-bezirksimkerei.at um 59 Euro erhältlich.

NOSTALGISCH. Tassenweise geschlürft: Der herrlich duftende Christkindltee von **Demmer Teehaus** vereint Hibiskus, Apfel, Hagebutte und Zitrusschalen miteinander und sorgt so für wohlige Wärme. Auf www.tee.at um 5,60 Euro erhältlich.

WINTERLICHE KNABBEREI. Kürbiskerne mit Zimt und Vanille veredelt ergeben ein delikates und abwechslungsreiches Knabbervergnügen mit weihnachtlichem Touch. Auf www.fromaustria.com um 4,49 Euro erhältlich.

Hersteller