

Gesunde KÜCHE

**Alexander
Obsieger**

ist „Der
Greißler“



Mein Motto: „Unverpackt und ehrlich“

**Alexander Obsieger über
Gründe, zu „Der Greißler“ zu
gehen & worauf er Wert legt.**

**Gründe bzw. Argumente,
warum man zu „Der Greiß-
ler“ gehen sollte?**

OBSIEGER: Der wohl wichtigste Grund ist die Müllvermeidung. Wenn wir weniger Verpackungsmaterial benötigen, um etwas sinnvollerweise zu verpacken, brauchen wir auch weniger Rohstoffe, um diese herzustellen und in weiterer Folge selbige, um sie wieder loszuwerden. Auch hat der Kunde die Gewissheit, dass hier überall, wo nicht konventionell draufsteht, Bio drin ist. Denn beim Greißler unverpackt-ehrlich wird nicht überall Bio davor geschrieben, weil es die Grundvoraussetzung sein sollte. Das Bio-Zertifikat sorgt für Kontrolle. Ein weiterer sehr gewichtiger Grund ist es, den Landwirt zu kennen, der die geliebten Produkte herstellt, um bei Kritik auch an die Wurzel des Fehlers gehen zu können.

Worauf legen Sie bei Ihrem Angebot besonderen Wert?

OBSIEGER: Ich lege selbstverständlich besonderen Wert auf die Regionalität der Produkte, auf die Unterstützung anderer Jung- und Kleinunternehmen sowie auf einen fairen Preis. Zudem garantiere ich, dass die Qualität und der Geschmack passen.



ABGEFÜLLT und eingepackt. Bei „Der Greißler“ wird auf unnötige Verpackungen verzichtet.

Der Greißler

Verpackungsfrei & bewusst einkaufen

Einkaufserlebnis der etwas anderen Art

Nachhaltig. Bevor Alexander Obsieger die Pforten seiner eigenen Greißlerei eröffnete, war er 8,5 Jahre in der Schifffahrt tätig. Doch das schien ihm nicht genug: Mit dem Gedanken, die Welt ein wenig verbessern zu können, warf er den Anker schließlich aus und entschied sich wieder dauerhaft an Land zu gehen. Nach langwieriger Standortsuche fand er schließlich mitten im 8. Wiener Gemeindebezirk die perfekte Fläche, um sein verpackungsfreies Konzept an die Konsumenten zu bringen, die

selbstbestimmt über ihren benötigten Einkauf entscheiden wollen. Von Reis bis hin zu Milch – abgefüllt wird die gewünschte Menge in Papier-, Glas- oder Stoffbehältern. Dabei stets im Fokus: Ein fairer, nachhaltiger Umgang mit den Lebensmitteln, bestmögliche Vermeidung von unnötigem Müll und Förderung von regionalen Anbietern. Einkaufen nach Bedarf – finden wir gut!

Der Greißler, www.der-greissler.at
Albertgasse 19, 1080 Wien
Mo–Fr 7.30–19.30 Uhr, Sa 8–18 Uhr

COOKING-Produkttyp: Eat.Care.Love

„Geht es der Umwelt gut, geht es uns gut“, so das Motto des Wiener Start-up-Unternehmens **NUSSYY**, gegründet von Carina Pirngruber. Das naturbelassene Sortiment gibt es in drei Varianten: Natural Superfruits, Essences und Spirits. Bei Spar, Eurospar und Interspar ab 2,99 Euro erhältlich.



Thema der Woche:
Nussiges Trio



KÖNIGLICH. Die NOAN-Produktfamilie kann sich über nussigen Zuwachs freuen. Das australische Superfood ist perfekt für zwischendurch oder zum Aufpeppen diverser pikanter sowie süßer Gerichte. Auf www.noanoliveoil.com um 6,90 Euro erhältlich.



KLEIN, ABER OHO. Greifen Sie zur Abwechslung zu den Bio-Pinienkernen von **Verival**. Dank ihrer wertvollen In-

haltsstoffe regen sie den Stoffwechsel an, fördern die Gedächtnisleistung und stärken das Nervensystem. Auf www.verival.at um 4,99 Euro erhältlich.

POWERSNACK. Reich an B-Vitaminen, Magnesium, Kalzium und Eisen – das milde Aroma der **dmBio** Pekannusskerne passt hervorragend zum Müsli, herbstlichen Salaten oder als Käse-Beilage. Auf www.meindm.at um 4,95 Euro erhältlich.

