



Portrait VDW Mitglied

Das Gute liegt so nah.....z.B. in Oberi

Am 1. November 2021 durfte Doris Geissberger auf 65 Jahre Existenz ihres Geschäfts in Oberi zurückblicken. Im Jahre 1956 übernahmen ihre Eltern Hedy und Ernst Geissberger das Geschäftshaus an der Römerstrasse 232. Ein wichtiger Umsatzträger des Geschäftes war damals eine grosse Milchtour.

Geissberger's Culinarium wurde geboren

2006 zum Jubiläum 50 Jahre Geissberger wurde ein richtig grosser Umbau getätigt. Endlich waren die engen Platzverhältnisse vorbei. Zu einem beliebten Treffpunkt wurde die integrierte Kaffee Bar, heute aus Oberi nicht mehr weg zu denken. Auf einen kurzen Schwatz bei einem Espresso, ein kleines Mittagessen (feine hausgemachte Suppen, frisch zubereitete Sandwiches und Salate) oder ein Z'Vieri mit einem Kuchen aus der Hauseigenen Backstube.

Doris Geissberger ist bestrebt vor allem Kleinbetriebe zu unterstützen. So umfasst heute das Sortiment Produkte von über 70 Lieferanten. Seien es die Eier direkt vom Hof, Milch und Joghurt von kleineren Molkereien, Alpkäse direkt von der Alp, Gemüse und Obst direkt vom Bauer aus dem Thurgau, Schnaps von einer kleinen Brennerei aus Dinhard, Biere von regionalen Brauereien, Zöpfe jeden Samstag frisch gebacken und noch warm angeliefert von einer Bäuerin aus Trüllikon, die in der Weihnachtszeit übrigens die feinsten Weihnachtsguetsli bäckt, Panettone und andere italienische Spezialitäten von kleinen Familienbetrieben, Weine aus der Region und aus Italien von kleinen Weingütern.

Weit herum bekannt ist die Fondue-Hausmischung und die riesige Auswahl an Raclettekäse (viele davon auch in Bio-Qualität). Doris Geissberger hat Augen und Ohren offen wenn sie unterwegs oder auf Reisen ist und besucht regelmässig diverse Lebensmittel-Messen, verkauft wird nur was sie selber gerne mag. Kurze Wege, gute Kontakte und gegenseitiges Vertrauen haben sich all die Jahre bewährt.

Ebenfalls setzt sich Doris Geissberger für die jungen Lernenden ein, die bei ihr eine fundierte Ausbildung zur Detailhandelsfachfrau oder- Assistentin absolvieren. Es ist ihr wichtig, ihnen die Freude am Beruf weiterzugeben.

65 Jahre Lebensmittel-Detailhandel ja da hat sich einiges getan. Innovation ist ein wichtiger Bestandteil für das Weiterbestehen im Detailhandel. So hat sich Doris Geissberger 2010 zur zweiten Sommelière Maître Fromager der Region ausgebildet. Gerne gibt sie ihre Kenntnisse bei Wein- und Käseempfehlungen an ihre Kunden weiter oder vermittelt ihr Wissen bei Wine and Dine's zusammen mit Weinbauern. Entweder auf deren

Weinbaubetrieben oder im eigenen Geschäft, das dann schmuck hergerichtet wird zu einem trendigen Eventlokal.

Gerne wird ihre Lokalität auch von Gruppen, Familien und Vereinen gebucht, die sich bei einem gemütlichen Sonntagsbrunch, einem feinen Racletteschmaus oder Gschwelli mit Käse vom Buffet verwöhnen. Probieren Sie es aus!

Geissberger's Culinarium, Römerstrasse 232 in 8404 Winterthur.

Weitere Infos über www.geissbergers.ch

Rezept aus unserer Suppenküche:

Rüebli – Orangen – Suppe mit Ingwer

20g	Butter	in einer Pfanne erwärmen
1	Zwiebel, klein	fein schneiden, glasig dünsten
400g	Rüebli	geschält, klein schneiden, mitdünsten
2 cm	Ingwer, frisch	schälen, an der Bircherraffel dazureiben
1 Ei	Curry	darüber streuen, kurz mitdünsten
6 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
2	Orangen, Saft	beigeben

Kochen

30 Min. zugedeckt köcheln

Suppe pürieren, ev. durch ein Sieb streichen

2 dl	Vollrahm	flaumig schlagen, hinzufügen etwas für die Garnitur aufbehalten
------	-----------------	--

Salz, Pfeffer nochmals erhitzen, abschmecken

Garnitur

2 Ei	Rapskerne	bei mittlerer Hitze in einer Pfanne trocken rösten
------	------------------	---

Suppe in vorgewärmten Suppentassen anrichten
mit Rahm und den gerösteten Rapskernen garnieren

