



Gunilla Viberg har många järn i elden. Foto: Ida Lindkvist

Mer bröd och ljusare lokal när Gunilla tar över

Publicerad: 22 april 2015

Författare: Ida Lindkvist

Drömmen om ett bageri har funnits länge och till slut bestämde sig Gunilla Viberg för att helt enkelt bygga sig ett på hemmaplan. Ritningarna skickades in och precis i samma stund lades Ulf Pikkarainens Wiener Konditori ut till försäljning. - Jag ringde direkt till honom, jag tänkte att jag kan lika bra försöka där istället för det tar sådant tid att bygga nytt, säger Gunilla som nu är konditoriets nya ägarinna.

Ulf Pikkarainen tackade för sin tid som ägare till Wiener Konditori den 15 april, dagen efter tog Café Kingsgårdens ägare Gunilla Viberg över. I sex års tid har Gunilla drivit Kingsgården och det har varit fullt upp sedan första stund. Hon säger:

- Det är mitt liv det här. Det är inte några 12-timmars arbetsdagar, det är ännu mer. På semmeldagen började jag baka klockan tolv på natten, och fortsatte till sex på kvällen. Och då bakade jag hela tiden och gjorde mandelmassa.

Men just nu är det extra mycket för Gunilla. Samtidigt som Kingsgården hålls öppen ska Wiener renoveras.

- Det är kaos! Kaos i huvudet och i alltihopa, säger hon med ett skratt och fortsätter: det ska vara bra att jobba där, rationellt. Den ytan är så bra som det kan vara, här är det ju jättelitet och jag bakar ju allt själv. Meningen är att det ska bli bättre för personalen, kunderna och mig. Det kommer bli mer yta att baka på, och så ugnarna framförallt.

Även gästdelen ska få sig en omgång:

- Alla kommer känna igen sig, men lite kommer att göras. Jag vill ha det lite ljusare, så det ska ordnas. Sedan ska även möblerna kläs om så jag har beställt mer tyg, jag klär om själv. Jag tycker det är kul och jag har gått möbelpetserarkurs, berättar Gunilla.



Gunilla planerar att fortsätta Wiener på liknande sätt som innan, men lite mer klämmackor och något lättare lunchalternativ kommer att finnas. Då Gunilla brinner för skapandet av matbröd, kommer således ett större fokus läggas på det.

- Jag bakar utan tillsatser och gör allt från grunden. Till exempel kommer musten från Lindesbergs Musteri, kött från Bergslagsdelikatesser och ekologiskt mjöl från Fellingsbro, säger Gunilla.

Tanken på att överge Kingsgården finns i dagsläget inte på världskartan för Gunilla.

- Jag har mitt hjärta här och jag har lagt ner hela min kropp och själ här. Så jag kan inte släppa det, annars skulle man kanske bara satsa därnere. Men jag har rustat allt här också, klätt stolar, satt upp lister, ja, och vi gjorde allt själva. Det var mycket med det här, konstaterar Gunilla och ser sig om i caféet.

Wieners fönster kläs just nu av brunt papper där öppningsdagen symboliseras av ett frågetecken, för Gunilla är ännu inte helt säker på när pappret kommer plockas ner.

- Jag har ett datum som jag vill öppna, men det verkar som att det kan bli tvunget att dröja lite längre.

Att Gunilla har ork att fortsätta sin verksamhet, och nu dessutom fördubbla den hänger på en enda sak:

- Att jag har fortsatt såhär länge är tack vare kunderna. Det är absolut bara kunderna! Jag har fått så mycket feedback.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/mer-brod-och-ljusare-lokal-nar-gunilla-tar-over/>