



WIE EIN SCHERENSCHNITT VERBINDET

Das Bülacher Bistro «im Guss» ist innert Kürze zum Quartiertreffpunkt herangewachsen. Ein Ort, der alle zum Essen, Trinken und Spielen einlädt. Warum das so ist und was der noch junge Schweizer Scherenschnitt von der «gediegen Dienstleistung GmbH» damit zu tun hat, erfahren Sie jetzt.

Text: Franziska Dubach

Bilder: Jonas Weibel



«SWISS-TRADITION-EDITION»

Die Take-away-Verpackungen sind fett dicht, robust, mit lebensmittelechten Farben bedruckt, klimaneutral produziert, FSC- und SWISS LABEL-zertifiziert sowie vielseitig einsetzbar.

» [gediegen.ch](https://www.gediegen.ch)



Auf dem ehemals industriell genutzten Areal der Sulzer-Giesserei in Bülach. Hier ist in den letzten Jahren ein neues Quartier mit Wohnraum für alle, viel Grünfläche sowie Einkaufsmöglichkeiten direkt vor der Haustüre entstanden. Im denkmalgeschützten Gewerbebau befinden sich in nächster Nähe ein Fitnesscenter, eine Musikschule, eine Co-Working-Space, ein Supermarkt, eine Kinderkrippe und das Bistro «im Guss».

SPEZIALITÄT: DIE URFORM DER PIZZA

An einem Donnerstag, kurz vor Mittag. Ein hungriger Mittdreissiger studiert aufmerksam das Angebot des Bistros «im Guss». Er bestellt sich eine «Pinsa al Guss» und einen hausgemachten Eistee. Ramona, Leiterin des Bistros, ist in ihrem Element: Sie nimmt einen Pinsa-Boden und bestreicht ihn vor Kundenaugen mit Basilikumpesto. Flink legt sie Cherry-Tomatenstücke, scharfe Salami und Büffelmozzarella darauf und schiebt die Pinsa in den Ofen. Nach wenigen Minuten ist das Mittagessen fertiggebacken: Ramona nimmt die Spezialität aus dem Ofen und garniert sie mit etwas Rucola. Schiebt sie auf ein Holzbrett, auf das sie vorher ein Wickelpapier mit auffälligem Scherenschnittmotiv legt, und ab geht's zum Gast an den Tisch.

Wieder retour an der Theke erklärt Ramona: «Bei uns ist alles frisch und hausgemacht. Den Teig stellt Sven, unser Bäcker, aus Dinkel- und Reismehl, Sauerteig und Soja her und lässt ihn 48 bis 72 Stunden ruhen. Deshalb ist die Pinsa, die als Urform der Pizza gilt, gut verdaulich und aromatisch im Geschmack. Den Belag passen wir saisonal an. In Italien wird die Pinsa traditionell ohne Belag gebacken und erst dann belegt, aber in der Schweiz ist ein warmer Belag einfach beliebter.» [schmunzelt]



Wedges und Burger – praktisch und modern verpackt zum Mitnehmen.

EIN ZWEITES WOHNZIMMER

Die Swiss-Tradition-Linie mit dem Scherenschnitt-Design von der Schweizer Verpackungsfirma «gediegen» passt gut zu uns: Wie wir, verbindet die «gediegen Dienstleistung GmbH» Tradition mit Innovation. Das traditionelle Scherenschnitt-Design mit modernen, zur aktuellen Zeit passenden Sujets weckt Heimatgefühle und präsentiert die Köstlichkeiten originell und «gluschtig», ist Ramona überzeugt.

«Unser Quartiertreff bietet Familien, Paaren, Senioren, Singles usw. ein Stück Heimat: zum gemütlichen Kaffee, um schnell ein Feierabendbrot zu besorgen, als Lesecke oder gar als zweites Wohnzimmer mit Arbeitsplatz – alle sind bei uns willkommen. Und unsere kleinen Gäste lieben die grosszügige Kinderspielecke mit Mini-Bäckerei und unzähligen Spielen.»



Ramona, Leiterin des Bistros «im Guss», bereitet eine «Pinsa al Guss» zu.

TEAMEVENT «BACK TO WORK»
Gemeinsam backen und geniessen verbindet –
mit diesem kulinarischen Event im Team wieder
richtig zusammen wachsen ...

» bistro-imguss.ch/anlaesse-kurse



«Unser hausgemachtes Granola ist äusserst beliebt.»



«Wie wir verbindet die «gediegen Dienstleistung GmbH» Tradition mit Innovation.»

Ramona, Leiterin Bistro «im Guss»

TÄGLICH FRISCHE EIGENKREATIONEN

Die Backwaren für die kleine, aber feine Auswahl backe Sven täglich frisch. In ihrem Ofen sei immer etwas los und somit frühstücke man im Bistro ganztags mit frischgebackenem Brot, Gipfeli und Brötchen. «Das «Guss-Zmorge» holen sich unsere Gäste auch gerne in einer Brunchbox nach Hause», erzählt Ramona. Auch am Feierabend trumpften sie mit frischem, hausgemachtem Sauerteigbrot auf, verrät sie und fügt an: «Wichtig ist uns, dass wir Brot von A bis Z verwenden und übriggebliebenes Brot zu Paniermehl, Croutons und Brotchips weiterverarbeiten», während sie Brotchips in einen Take-away-Beutel, ebenfalls mit Scherenschnittmotiv, abfüllt.

MIT PRODUKTEN AUS DER REGION

Ausserdem lebe das Bistro den «Quartierlädeli-Gedanken». Gäste kämen so zu regionaler Konfitüre, Honig und «Bülacher-Bier», zählt sie auf und füllt frische Erdbeeren in eine Swiss-Tradition-Spitztüte. So liessen sich auch Erdbeeren für den Wiederverkauf abpacken, meint sie. Nun holt Ramona eine Schüssel mit Knuspermüesli hervor, füllt es in den Take-away-Beutel der Swiss-Tradition-Linie ab und sagt: «Unser hausgemachtes Granola ist äusserst beliebt.»

VERPACKUNGEN AUS DER UND FÜR DIE SCHWEIZ

Die «gediegen Dienstleistung GmbH» bewegt sich in einem Nischenmarkt, produziert ihre Verpackungen klimaneutral in der Schweiz mit Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft. «Ihr Engagement entspricht uns, deshalb setzen wir ihre robusten und stilsicher in der Hand liegenden Verpackungen gerne im Take-away ein. Das moderne Design passt zu unserem Quartier und fällt auf. Wir verwenden die Spitztüten für Wedges, die Burger-Tasche für Hamburger, Pita-Sandwiches und unseren Fleischkäse-Bagel. Der Take-away-Beutel eignet sich perfekt als Lunchsack zum Mitnehmen. Das fettddichte Wickelpapier schützt vor Fettflecken beim Essen der Pinsa, und unsere Brote sehen darin, noch attraktiver aus», freut sich Ramona.