



Gastro-Tipp

Café Badhus

Von Laura Schwärzler
laura.schwaerzler@neue.at



Kontakt & Öffnungszeiten

Café Badhus KG

Öffnungszeiten: Di. bis Fr., 9 bis 18 Uhr,
Sa. 9 bis 12 Uhr, So. und Mo. Ruhetag,
Vorbestellung Mittagessen bis 10 Uhr
Adresse: Hof 17, 6951 Lingenau
Reservierung unter +43 660 2373481
oder info(@)badhus.at

Vier Frauen mit einem Traum

Vier Wälderinnen haben im März in Lingenau ein Café, Bio- und Unverpackt-laden mit tierversuchsfreier Kosmetik und selbst gebackenem Kuchen eröffnet.

Vier Powerfrauen hatten einen Traum von einem Bioladen, Unverpackt-laden oder Café im Bregenzerwald. Alleine hätten sie sich nicht getraut, doch gemeinsam als Team erfüllten sie sich diesen Traum im März dieses Jahres. Sie nahmen es als Fügung wahr, dass das Gebäude, das historische Dorfba-dehaus, frei wurde. Das haben sie zum jetzigen Badhus umgebaut, wo es Frühstück, Mittagessen, Eis, Bioprodukte und selbstgebackenes Brot und Kuchen gibt.

Jede Gründerin bringt individuelle Fertigkeiten mit. Paula Ranak backt mit „Freude am Tun“ unter anderem Streuselkuchen und Nussgipfel. Ihre Tochter Sarah Ranak hat ihren früheren

Kosmetikladen mit tierversuchsfreien Produkten ins Badhus integriert. Das Wohl der Tiere ist auch beim Essen ein Thema. Es gibt vegetarische Gerichte, die Manuela Vögel zubereitet. Doch nicht nur zum Essen gibt es Selbstgemachtes, Martina Baumgartner sorgt sich mit Tee und Sirup aus Goldmelisse, rotem Basilikum oder Holder aus ihrem



Garten in Krumbach um durstige Gäste. Doch alle vier Frauen haben Gemeinsamkeiten: sie sind Quereinsteigerinnen und ihnen liegt die Reduktion von Plastik und die Herkunft der Lebensmittel am Herzen.

Die Lebensläufe der vier sind bunt – von der Hotelfachschule über die Werbeagentur bis zum Reifenhandel. Dass keine Profiköchin oder Konditorin in der Küche stehe, bringe eine gemütliche Atmosphäre wie zu Hause mit sich, sagt Sarah Ranak. „Ein bisschen wie Omas Hausmannskost.“

Aus vier wurden fünf. Melanie Kolb war sofort begeistert vom „durchdachten“ Konzept, dass

Personen auch nur zwei Karotten kaufen und alle etwas für die Umwelt tun können. „Ich habe immer schon gedacht, ein Café in Lingenau wäre cool“, sagt die 26-Jährige, die seit drei Monaten im Badhus backt und verkauft.

Vegan und glutenfrei. Nachhaltigkeit zieht sich im Badhus durch alle Bereiche. So kontrolliert Vögel morgens das Gemüse, das sie aus dem Kühlraum holt. Dann kocht sie Tomatensoße aus reifen Fleischtomaten oder Kartoffelpfanne aus Roter Bete, bevor sie schlecht werden würde. Das Badhus-Team ist dabei offen für Wünsche, wie vegane Gerichte oder glutenfreies Gebäck auf Vorbestellung.



Paula Ranak, Manuela Vögel, Sarah Ranak und Martina Baumgartner haben das Badhus gegründet. Melanie Kolb unterstützt sie seit drei Monaten als Mitarbeiterin (v.l.).

HARTINGER