

Vier Frauen und



oben: (von links) Manuela und Martina
links: Sarah und Mama Paula

Erstens war da Freundschaft. Zweitens die Liebe zur Region. Und drittens ein Haufen guter Ideen, die sich alle – als hätte es immer schon genau so sein sollen – unter einem Dach vereinen lassen. Dazu guter Geschmack, ein Händchen fürs Praktische und unbändige Schaffenslust: Zutaten einer Rezeptur, die seit gut zwei Jahren im „Badhus“ in Lingenau, einem Café und Unverpackt-Laden, gleichermaßen Ausdruck wie Anklang findet.

Text: Simone Fürnschuß-Hofer
Fotos: Karin Nussbaumer

26 |

ein Lebenswerk

Direkt am Dorfplatz von Lingenau, hinter dem Dorfbrunnen, fällt einem das charakteristische Schindelhäus sofort ins Auge. Im Erdgeschoss ist dort seit 2021 das „Badhus“ beheimatet, Café und Unverpackt-Laden in einem. Der Name ist eine Reminiszenz an „Toneles Badehaus“, wo an derselben Adresse bis vor dem Zweiten Weltkrieg die Lingenauer Bevölkerung zum gemeinsamen Bade geladen wurde. Damals wie heute kehrt man hier gerne zu, ein Geheimtipp ist es längst nicht mehr. So wollen auch wir von der *marie* das Badhus und seine Gründerinnen näher kennenlernen.

Den Träumen nicht ausgekommen

Wer sind die vier Frauen, die sich zu einer gemeinsamen Geschäftsidee zusammengeschlossen und einen Ort des Genusses, der Qualität und Lebensfreude geschaffen haben? Weder waren sie zuvor in der Gastronomie noch im Lebensmittelhandel tätig und der typischen Start-Up-Hipster-Szene würde man sie auch nicht unbedingt zuordnen. Schlichtweg die Träume waren es, die ihre eigene Kraft entwickelten und eins ums andere ergaben. Regelmäßig hockten sich die Freundinnen nämlich im Garten zusammen und beim gemeinsamen Spintisieren reifte eine Idee heran, der sie schlussendlich nicht mehr auskamen. „Wir vermissten ein gemütliches Café in Lingenau und sprachen darüber, wie gerne wir Regionales und Selbstgemachtes, tierleidfreie und plastikfreie Produkte vertreiben würden“, so Sarah Ranak, 34. „Erst hat man halt so geredet, mehr

”

Wir vermissten ein gemütliches Café in Lingenau und sprachen darüber, wie gerne wir Regionales und Selbstgemachtes, tierleidfreie und plastikfreie Produkte vertreiben würden.

im Sinne von wäre/hätte/sollte, aber die Themen ließen uns nicht mehr los. Ständig kamen neue Einfälle dazu und irgendwann waren wir soweit, dass wir nicht mehr anders konnten, als es einfach auszuprobieren.“ Sarah, ursprünglich Grafikerin, vertrieb seit geraumer Zeit schon tierversuchsfreie Kosmetikprodukte, Mama Paula Ranak, 58, ist seit jeher eine formidable Kuchenbäckerin, während Manuela Vögel, ebenfalls 58, vor allem frische, gesunde Mittagsmenüs zu zaubern weiß. Und Martina Baumgartner, 55, liebt es, alles in Gläser abzufüllen, was ihr großer Garten hergibt. All diese Ressourcen und Kompetenzen fließen nun im Badhus zusammen. „Jede hat ihren Bereich, um den sie sich kümmert und für den sie hauptverantwortlich ist“, erklärt Sarah.

Volle Kraft voraus

Eins sei ihnen durchaus bewusst gewesen: Das Dorf hatte auf ein Café gewartet, auf einen Unverpackt-Laden hingegen nicht unbedingt. Dennoch ging man es in genau dieser Ausrichtung an, machte sich mit ähnlichen Geschäftsmodellen vertraut, schmiedete Businesspläne, begab sich auf Standortsuche und ließ sich später weder vom ersten noch vom zweiten Lockdown beeindrucken. „Nein, was war keine Bremse, das gab uns eher nochmals Zeit, die Dinge gut zu prüfen, bevor wir dann im März 21 loslegen konnten.“ Die Feuertaufe habe vielmehr darin bestanden, den Auflagen der BH gerecht zu werden. „Ständig kam was dazu, kurzzeitig hätten wir schon an manchem Punkt am liebsten alles hingeschmissen“, so Sarah, der man anmerkt, dass dies in Wirklichkeit nie eine Option gewesen ist. Mit gemeinsamer Kraft verwandelte man den Raum schlussendlich in einen vollwertigen Gastro-Betrieb mit durchdachtem Ladenkonzept. Sarah: „Mein Papa, mein Bruder, mein Freund, alle waren mit größtem Einsatz dabei und sind es bis heute, wenn wir Unterstützung brauchen.“

Hoher Zuspruch

Was die Frauen besonders freut, ist die Tatsache, dass ihr Angebot nicht nur bei Touristen, sondern auch bei den Einheimischen so viel Zuspruch findet. Mehr als sie je gedacht hätten. Die Attribute „bio“ oder „vegetarisch“ würden sie gar nicht so sehr ins Rennen werfen, die Hauptsache sei, dass es im Café nicht nach Verzicht schmecke und der Laden eine gute Auswahl an Gesundem und Frischem biete. Dass man hier Nudeln, Reis, Nüsse oder Hülsenfrüchte aller Art in individuellen Mengen selbst abfüllen könne, würden auch immer mehr Menschen zu schätzen wissen. Natürlich sei da



| 27

”

Die Themen ließen uns nicht mehr los. Ständig kamen neue Einfälle dazu und irgendwann waren wir soweit, dass wir nicht mehr anders konnten, als es einfach auszuprobieren.

>>



Das Badhus-Team ist inzwischen um vier Angestellte gewachsen; von links: Nadine Irrgeher, Ingrid Moosbrugger (nicht im Bild: Angelika Ritlop, Ingrid Häusler). Hinten in der Küche: drei der vier Gründerfrauen.

28 |

auch entsprechende Vermittlungsarbeit wichtig. „Uns war von Anfang an klar, dass es seine Zeit braucht, bis sich Einkaufsgewohnheiten ändern, da vertrauen wir ein Stück weit auch dem Ansteckungseffekt. Das Zusammenspiel von Geschäft und Gastronomie in einem Raum macht sich da auf jeden Fall bezahlt, immer mehr Kunden kaufen regelmäßig bei uns ein.“ Spannend sei auch, dass das Café als ein Ort wahrgenommen würde, wo – so ein immer wieder gehörtes Feedback – „man sich auch mal alleine reinsitzen traut“.

Traum wächst und gedeiht

Ohne eine gewisse Portion Idealismus sei eine Idee wie das Badhus nicht umsetzbar, das müsse einem klar sein. Aber gerade „weil die Leute mit uns mitfiebern und so interessiert daran sind, was wir machen“ würde der Job so viel Spaß machen und einen stets aufs Neue motivieren. Von Ängsten hat sich das Frauen-Kollektiv nie leiten lassen, bislang jedenfalls sei der Tatendrang stets über jeden Zweifel erhaben gewesen. Inzwischen ist das Team mit vier Teilzeit-Angestellten auf insgesamt acht Frauen angewachsen, Angebote wie das Genussfrühstück oder der Badhus-Vierobad fänden viel Anklang. Auch, wer glutenfrei essen muss oder sich vegan ernährt, kommt im Badhus voll auf seine Kosten. Und für die warme Jahreszeit gibt es noch einen Service im Programm, der landesweit ziemlich einzigartig sein dürfte: Ein Wald-und-Wiesen-Brunch in Form eines gefüllten Picknickkorbs inklusive allem, was dazugehört. Auf Wunsch kann sogar ein Retro-E-Roller hinzugemietet werden, um die besten Ecken und Winkel im Bregenzerwald aufzuspüren. Also die wirklich geheimen Plätzchen, die in keinem Reiseführer und auch nicht in der *marie* verraten werden sollten. 🍷

”

Uns war von Anfang an klar, dass es seine Zeit braucht, bis sich Einkaufsgewohnheiten ändern. Das Zusammenspiel von Geschäft und Gastronomie in einem Raum macht sich da auf jeden Fall bezahlt, immer mehr Kunden kaufen regelmäßig bei uns ein.





Café Badhus und Unverpackt-Laden

Frisches Obst und Gemüse in Bio-Qualität, tierversuchsfreie Kosmetik und Pflegeprodukte, regionale Produkte, täglich frisch zubereitete Mittagessen (Di bis Fr), Kuchen etc. auch zum Mitnehmen; Hof 17, Lingenau
www.badhus.at

Besondere Angebote:

- **Genussfrühstück** jeden Mi und Sa, vor Ort oder „to go“
- **Badhus-Picknick** im Grünen (auch als Gutschein-Variante) inkl. Decke, Besteck, Gläser und auf Wunsch inkl. Mietmöglichkeit eines Retro-E-Rollers
- **Glutenfreie und vegane** Frühstücksvarianten und Kuchen
- **Badhus-Vierobad** mit Live-Musik und freiem Eintritt, jeweils von vier bis neun auf der Badhus-Terrasse:
Fr, 04. August mit Buramusic Lingenau – Blasmusik-Sound
Fr, 22. September mit Badhus-Blech-Brass-Sound
Nur bei guter Witterung!



Was wir gewinnen, wenn wir verzichten

Gewinn und Verzicht stehen an zwei entgegengesetzten Polen. Diesen beiden Polen wollen wir nachspüren. Welche persönlichen Erfahrungen haben wir damit? Welche Rolle spielen sie in Wirtschaft, Politik und Religion? Sind sie überhaupt zusammenzubringen?

Referent Martin Strele wird am Donnerstag, den 3. August im Bildungshaus Batschuns von 9 bis 17 Uhr dem Spannungsfeld von Gewinn und Verzicht nachgehen und aufspüren, was das in unserem Leben und für diese Erde bedeutet. Am Nachmittag wird das Thema in Workshops in den Bereichen Wirtschaft, Politik, Spiritualität und auf persönlicher Ebene konkretisiert.

Das Werk der Frohbotschaft lädt alle Interessierten zu diesem Seminartag herzlich ein. Eintritt zur Tagung samt Verpflegung ist frei. Anmeldung beim Werk der Frohbotschaft Batschuns, info@frohbotinnen.at oder 05572/40 10 19 bis spätestens 26. Juli.

Programm:

- 9 Uhr** Vortrag und Gespräch | Martin Strele
12 Uhr Mittagessen
14 Uhr Workshops mit Martin Strele (persönlicher Bereich), Christof Drexel (Wirtschaft), Josef Mathis (Politik), Brigitte Knünz (spiritueller Bereich)
ca. 17 Uhr Abschluss

Martin Strehle
© darko todorovic

