



## Kontakt und Öffnungszeiten

### Bahi, Bregenz

Adresse: Kirchstraße 35, 6900 Bregenz  
Tel.: 0676/3526957, E-Mail: bahi.bregenz@gmail.com  
Öffnungszeiten: Täglich von 9 bis 18 Uhr,  
Frühstück von 9 bis 11.30 Uhr, Mittagstisch von 11.30  
bis 13.30 Uhr, Brunch am Samstag von 9 bis 14 Uhr



## Gastro-Tipp

Bahi  
in Bregenz.

Von Katja Grundner  
katja.grundner@rusmedia.com



Inhaber Cornelius Lingg und Barista sowie Kommunikationsverantwortliche Sandra Basik inmitten des lichtdurchfluteten Self-Service-Lokals.

HARTINGER (7)



# Ein nährnder Ort für Körper und Seele

Im Bahi vereinen sich kulinarische Vielfalt, hochwertiger Kaffee und eine heimelige Atmosphäre.

Das Bahi ist für viele wie ein zweites Wohnzimmer“, sagt Inhaber Cornelius Lingg. Und es wirkt tatsächlich so. Im hohen, offenen und lichtdurchfluteten Lokal sorgen bunt zusammengewürfelte Sessel für eine wohlige Atmosphäre. Bei einer Momentaufnahme im Bahi sitzt eine Frau in einer Ecke und liest ein Jojo-Moyes-Buch. Zwei andere Frauen sitzen in einer räumlich leicht abgegrenzten Sofaecke vor einem Computer, um etwas Geschäftliches zu besprechen. An der Fensterfront hockt ein älterer Herr und beobachtet das Treiben auf der Bregenzer Kirchstraße. Angrenzend sitzt ein junger Mann am Tisch und genießt das Mittagessen mit seiner Partnerin.

„Das Schöne ist bei uns, dass die Gäste ganz durchmischt sind – von Schülern und Pensionisten bis hin zu Leuten mit Hunden, Festspielmitarbeitern und Familien“, erzählt der Bregenzer. Die Beliebtheit bei Letzteren ist

unter anderem auf die Malecke für Kinder zurückzuführen. Lingg hebt auch die zahlreichen Stammgäste hervor – diese versteht er nicht nur als Kundschaft, sondern als gewachsene Community.

**Offenheit und Inklusion.** Die gemütliche Atmosphäre im vegetarischen Restaurant Bahi führt Lingg aber vor allem auf seine sieben Mitarbeiter zurück. „Dass die sich bei uns wohlfühlen und gerne zur Arbeit kommen, beeinflusst die ganze Stimmung. Ich habe das Gefühl, dass das

Bahi für sie genauso eine Herzensangelegenheit ist wie für mich“, äußert der 37-Jährige. Im Gegensatz zu vielen anderen Gastronomiebetrieben habe das Self-Service-Lokal keine Schwierigkeiten, Personal zu finden. Darüber hinaus gibt es laut Lingg zwei geförderte Stellen, unter anderem eine junge Frau mit Down-Syndrom. „Das ist eine Bereicherung für das Team“, betont er.

Der Inhaber beschreibt das Bahi als einen Soul-Space, in dem jeder so sein kann, wie er ist. Auch die gerahmten Landkar-

ten an den Wänden spiegeln die weltoffene Einstellung des Lokals wider.

**Internationales Angebot.** Ebenfalls weltoffen wirkt die Speise- und Getränkekarte. Neben klassischem Joghurt im Glas gibt es Hummus- und Indian-Toast zum Frühstück. Letzterer beinhaltet Cream Cheese, Datteln und Curry. Besonders beliebt ist der Samstagsbrunch, bei dem Gäste von 9 bis 14 Uhr ein vielfältiges Buffet erwartet. Täglich – mit Ausnahme des Samstags – wird zu Mittag ein Gericht angeboten:

entweder ein Curry oder ein Eintopf, zum Beispiel Tikka Masala, Chili sin Carne oder Linsen-Dal. Die Mittagstisch-Karte wird jede Woche neu zusammengestellt.

**Für Kaffeeliebhaber.** Unter anderem ist das Bahi für seinen Kaffee bekannt. Auf einer der Wände steht groß auf Englisch geschrieben: „Der beste Kaffee der Stadt.“ Lingg begründet diese Aussage wie folgt: „Wir bieten Third-Wave-Coffee an – ein auf Qualität und Herkunft bedachter Kaffee.“

Die sogenannte dritte Kaffeewelle beschreibt eine Konsumhaltung, bei der hochwertiger Kaffee als Genussmittel und nicht als Massenware verstan-

„Ich möchte mich nicht zwischen Nachhaltigkeit und Qualität entscheiden müssen.“

Cornelius Lingg, Inhaber

den wird – ähnlich wie bei erlesenen Weinen und hochwertiger Schokolade. „Dabei wissen wir genau, wo der Kaffee herkommt, die Anbauer erhalten einen guten Preis, und die Qualität ist sehr gut“, erklärt der Inhaber. Nach ihm ist dieses Modell mehr als Fairtrade. „Fairtrade ist ein Label für die Massenproduktion. Aber der Grund, warum die Anbauer bei uns angemessenes Geld für den Kaffee erhalten, ist nicht aus Mitgefühl heraus, sondern einfach, weil sie Qualität und Varietät liefern.“

Im Bahi gibt es einen Houseblend-Kaffee – eine Bohnenmischung aus Uganda und Peru. „Das ist ein ausgewogener Kaffee, der jedem schmeckt“, beschreibt Lingg. Daneben gibt es immer zwei Single-Origin-Kaffeesorten. „Diese haben mehr Charakter. Denn Kaffee aus Äthiopien schmeckt natürlich anders als jener aus China oder

Brasilien.“ Die Single-Origin-Kaffeesorten wechseln regelmäßig. Außerdem erhalten die Gäste im Bahi Decaf- und Cold-Brew-Kaffee – ein kalt extrahierter Kaffee, der sich besonders an heißen Tagen anbietet.

Zum Kaffee gibt es den ganzen Tag verschiedene, selbst gemachte Kuchen zur Auswahl. Auch mit veganen und glutenfreien Alternativen.

**Nachhaltigkeit und Qualität.** Ein Grundsatz im Bahi ist der bewusste und wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln. Es wird darauf geachtet, möglichst viele Produkte in Bio-Qualität und aus der Region zu beziehen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Auch die Entscheidung für ein einziges Mittagsgeschäft hat nachhaltige und qualitative Gründe. „Ich möchte mich nicht zwischen Nachhaltigkeit und Qualität

„Das Bahi ist für viele wie ein zweites Wohnzimmer.“

Cornelius Lingg, Inhaber

entscheiden müssen“, betont Lingg.

Ähnlich verhält es sich mit dem Speisenangebot. Auch wenn das Bahi ein vegetarisches Lokal mit einigen veganen Angeboten ist, wird dies nicht als Aushängeschild genutzt. „Wir möchten kein Identitätsthema aus der Ernährung machen. Zu uns kommen auch viele Fleischnesser. Denn das Wichtigste für uns ist, dass es schmeckt“, erklärt der Besitzer. Auch dieser Ansatz spiegelt die offene Haltung im Bahi wider.



NEUE.AT/sun691