

Noch ist in dem 200 Quadratmeter großen Lokal einiges zu tun, aber: Ab Mitte Mai soll „Das Seeham“ Hunger und Durst auf Bio stillen – ohne Ruhetag.

STEFANIE SCHENKER

SEEHAM. Demnächst werden die Maler anrücken, in den nächsten 14 Tagen sollen der Parkettboden, die Theke und die Küche geliefert und eingebaut werden. Läuft alles nach Plan, dann soll das Lokal Mitte Mai in Probebetrieb gehen. Die offizielle Eröffnung ist für 24. Juni geplant.

Kulinarisch den Ton angeben werden im „Das Seeham – Café, Bar, Restaurant“ Sammy Abdelhedi und Stanislava Dolna. Die beiden haben in den vergangenen drei Jahren mit einem weiteren Partner schon das Seecafé in Mondsee geführt. Auf der Fahrt von ihrem Wohnort in Moosdorf zur Arbeit und retour kam das Paar täglich zwei Mal am vor etwas mehr als einem halben Jahr eröffneten Bioart-Campus bzw. an der Baustelle des Bioart-Campus vorbei. „Wir haben das Projekt wachsen sehen“, sagt Sammy Abdelhedi. Und dann kam seine Steuerberaterin ins Spiel. Sie kannte den Bioart-Campus durch einen Mieter, der ebenfalls ihr Kunde war. Und weil sie wusste, dass Sammy Abdelhedi und seine Partnerin auf der Suche nach einem neuen Gastronomielokal waren – eines, das näher an ihrem Wohnort lag und etwas kleiner sein sollte als das bisherige Lokal –, schlug sie den beiden vor, sich den Bioart-Campus anzuschauen.

Dort suchte Bioart-AG-Vorstand Robert Rosenstatter einen Betreiber für das geplante Café und Restaurant. Zehn Minuten nach dem ersten Anruf seien Sammy Abdelhedi und Stanislava Dolna bereits da gewesen. „Und man hat sofort gemerkt, die beiden verstehen Gastronomie, sie sind keine Häuptlinge, sondern packen selber an“, sagt Robert



Sammy Abdelhedi, Stanislava Dolna und Robert Rosenstatter am Tisch vor den Schaumanufaktoren.

Jetzt zieht ein Lokal in den Bioart-Campus ein

Rosenstatter. Und: Ein Gastro-Paar als Pächter zu gewinnen sei sein großer Wunsch gewesen.

Das Thema Bio war für die frisch gebackenen Biogastronomen aber zunächst neu. Auf der Biofachmesse in Nürnberg sei dann aber die endgültige Entscheidung gefallen, den Wechsel zu wagen. „Wir haben gesehen, dass es wirklich alles in Bioqualität gibt“, sagt Sammy Abdelhedi.

Der gelernte Koch wird auf ein kulinarisches Ganztageskonzept setzen: Start ist ab 8 Uhr mit klassischem Frühstück, das es in fixen Varianten oder individuell zusammenstellbar geben wird. Mittags sollen warme Salate und Tagesgerichte Abwechslung in den Speiseplan bringen, nachmittags gibt es hausgemachtes Softeis aus Heumilch und Heumilchjoghurt im Stanitzel oder als Eisbecherkreation. Abends stehen dann Pizza, Flammkuchen, Burger, frische Pasta und

Beef Tartar auf der Karte. Auch für Vegetarier und Veganer werde man einiges bieten, wie etwa einen Veggieburger oder Flammkuchen mit Humus und Gemüsevariationen. Auch Fans von Bier, Wein und Spritzer-Variationen werden auf ihre Kosten kommen, versprechen die Pächter.

„Wir produzieren Softeis aus Bioheumilch und aus Bioheumilchjoghurt.“

Sammy Abdelhedi, Gastronom

Das neue Lokal – Café, Restaurant und Bar in einem – wird integraler Bestandteil des Bioart-Campus mit seinen bisher 27 dort eingemieteten Unternehmen. „Genau das wird es auch so besonders machen“, erklärt Robert Rosenstatter. Denn so wie der im „Das Seeham“ servierte Kaffee aus der im Bioart-Campus behei-

mateten Naturkaffee-Schauröstererei stammen wird, werden auch andere Zutaten und Gerichte aus den hauseigenen Manufakturen kommen. Dazu zählen etwa die süßen „Wos Guad's“-Aufstriche, Kuchen und Törtchen aus Tina Tagwerchers Konditorei oder Schnaps, Whiskey und mehr aus der Destillerie Farthofer.

60 Sitzplätze innen sowie noch einmal so viele Plätze auf der Terrasse wird das neue Lokal haben. Ruhetag soll es vorerst keinen geben – auch sonntags wird „Das Seeham“ offen haben. Gesucht werden noch drei bis fünf Mitarbeitende für Küche und Service.

Im Bioart-Campus sei „kein einziger Quadratmeter mehr frei – wir haben sogar schon eine Liste mit weiteren Anfragen“, sagt Robert Rosenstatter, der an der von Anfang an geplanten Erweiterung arbeitet. 90 Prozent der Ausschreibungen seien durch, ein Baustart sei aber noch offen.