

# Soviel Bio wie möglich

## Café-Bistro 2010 eröffnete in der Ländgasse neu

Auf der rückwärtigen Seite der Silbernagelpassage, in der Ländgasse 135, hat am Donnerstag das Café-Bistro 2010 neu eröffnet. Nach dem Umzug von der Herrngasse setzt Inhaberin Margit Resch nun dort ihr Konzept eines nachhaltigen Lokalbetriebs fort. Jeden Tag eine andere Karte, jeden Tag frisch kochen und nichts wegwerfen. „Soviel regional, soviel biologisch wie möglich und Fleisch und Fisch aus artgerechter Haltung“. Es müsse nicht alles „bio“ sein, denn Gemüse aus der Region beispielsweise habe für sie eine höhere Wertigkeit als biologisch angebautes aus Neuseeland, das um die halbe Welt gekarrt werde, sagt die Bistro-Betreiberin, die selbst aus einer Gastronomen-Familie stammt.

Neben einer üppigen Frühstückstafel, beispielsweise für „Elfen und Feen“, für „ganze Kerle“ und „Paradiesvögel“ gibt es eine täglich wechselnde Speisekarte. An Getränken wird unter anderem ein „Mittags-Achterl“ in Rot oder Weiß empfohlen.

Die Einrichtung des „2010“ ist ein Mix aus behaglichem Landhausstil und modernen Elementen, aber ebenso nachhaltig: Manche der alten Tische stammen aus Klöstern und Bauernhöfen, andere aus dem persönlichen Fundus der Betreiberin, wie der runde Esstisch, der sich schon jetzt großer Beliebtheit bei geselligen Runden erfreut. Margit Resch, die mit dem „2010“ einen Lebensraum verwirklicht hat, wünscht sich, dass sich Künstler bei ihr kreativ ausleben können. Derzeit sind Silberschmuck von Dr. Ka-

trin Zirngibl, Schmuckobjekte von Julia Reidel und Malerei von Sieglinde Brams-Miskes zu sehen. Margit Resch will auch Themenabende mit Literatur und Kunst organisieren und wechselnde Ausstellungen in den Schaukästen von Künstlern wie Klaus Wiedmann gestalten lassen. Ein Innenhof bietet nicht nur Platz für eine Außenbewirtung, sondern auch für die Betonplastiken von Gabi Eichstetter, die dort farbenfrohe Akzente setzt. In den nächsten Tagen wird die Café-Einrichtung noch durch ein Klavier ergänzt.

Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr und sonntags von 9 bis 14 Uhr. Am Aschermittwoch ist ab 18 Uhr Fischessen. Reservierungen werden unter Telefon 97500909 entgegengenommen.



Viel Platz für große und kleine Runden bietet das neue „2010“. (Fotos: cv)



Hanna Löhe, Margit Resch, Lisa Zehntner und Claudia Raßhofer (von rechts) sorgen für einen guten Service.