

---

# Region Augsburg

## Gedenken

Erste Stolpersteine  
werden  
verlegt *Seite 44*



---

**Donnerstag, 8. Mai 2014**

**35**

---

- **Küche** regional und international
- **Ambiente** schlicht, modern
- **Preise** Vorspeisenteller ab 10,50 Euro, Businesslunch (3 Gänge) 15 bis 18 Euro, 4-Gänge-Menü 62 Euro (abends), Flasche Wein ab 19 Euro
- **Besonderheiten** Mittagskarte, wechselnde Wochenkarte, große Weinauswahl, schöne Terrasse
- **Anschrift** Mittlerer Lech 23, 86150 Augsburg
- **Telefon** 0821/7808422
- **Internet** [www.restaurant-lustkueche.de](http://www.restaurant-lustkueche.de)
- **Geöffnet** dienstags bis samstags von 11.30 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr, montags 18 bis 22 Uhr
- **Ruhetag** sonn- und feiertags
- **Barrierefrei** ja
- **Parken** in der Altstadt oder im Parkhaus City-Galerie

## Auf Empfehlung ...

„Der Koch lässt sich immer was Ausgefallenes einfällen. Man bekommt hier Kombinationen, die einen immer wieder überraschen.“

Christina Seidel aus Augsburg

# Die „junggebliebenen“ Wilden

**Lieblingslokale unserer Leser** In der Augsburger Lustküche zelebrieren drei Freunde gutes Essen in lässiger Atmosphäre / *Serie (66)*

**Augsburg** Dass dieses Restaurant nicht ganz normal ist, sieht man eigentlich schon von außen. Der Name! „Lustküche“! „Wo sind die Stangen und die tanzenden Mädels?“, habe man damals, 2003, bei der Namensfindung gescherzt, erzählt Andreas Kraus und lacht noch heute darüber. Doch der unorthodoxe Name passt perfekt zu dem Restaurant, in dem quasi „junggebliebene“ Wilde am Werk sind und mitten in der Augsburger Altstadt auf lässige Art und Weise die Lust auf guten Essen zelebrieren.

In der Lustküche herrscht eine Art kulinarische Gewaltenteilung unter drei Freunden: „Häuptling“ ist Christian Reischl, Andreas Kraus Küchenchef, Marcel Stimpel Serviceleiter und „Weinfreak“ – „das sind unsere drei Säulen“, sagt Bea Winklbauer, die eigentlich Säule Nummer vier ist. Sie kümmert sich um die Kunst im Restaurant – das Auge isst schließlich auch mit.

In erster Linie kommen die Gäste aber wegen der Geschmackserlebnisse in die Lustküche. Kraus hat schon auf der halben Welt gekocht, auch auf Sterne-Niveau, und lässt seine Erfahrungen in seine Kreatio-

nen einfließen: Geschmorte Kalbsbäckchen mit Thai-Curry, Tatar vom Holländer-Matjes mit Kalamata-Oliven, Bärlauch-Spätzle mit gekochtem Schinken. Kraus nennt seinen Kochstil „crossover“. Seine Küchenphilosophie: kleine Karte, frische Produkte, wenn's geht regional. „Was auf den Teller kommt, muss schmecken, Verkünsteln bringt nichts“, sagt der Küchenchef der „Lustküche“, der ein Faible für Schmorgerichte hat. Er freut sich, dass auch viele Koch-Kollegen unter den Gästen sind – aber so richtig erklären kann er sich das eigentlich nicht. „Ich mache ja nichts Außergewöhnliches“, sagt er bescheiden. Bea Winklbauer sieht das anders: „Du bist ein Spezialist für Akzente“, sagt sie zu ihrem Kollegen und ergänzt: „Die Saucen vom Andi sind großartig.“

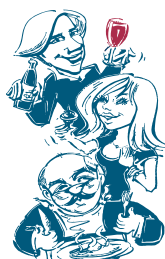
Um möglichst viel von „Andis“ Kreationen kosten zu können, be-

stellen Lustküchen-Kenner gerne einen Vorspeisenteller – denn darauf gibt's immer das neueste Potpourri aus der Küche. Die Gäste sind mindestens ebenso bunt gemischt. Viele mögen das lässige Ambiente. Manche kommen auch in Jeans und Badelatschen. Gut so, findet Marcel Stimpel, sie sollen sich wohlfühlen. „Wir verkleiden uns auch nicht“, sagt er, der beim Arbeiten auch Jeans und Poloheemd trägt. „Man bekommt gutes Futter in lockerer Atmosphäre“, fasst er zusammen. Und auch guten Wein.

Die großen Winzer und bekannten Rebsorten sucht man auf der Weinkarte vergebens. Das ist Konzept. „Weil die Weinkarte unschlüssig ist, müssen die Gäste mit uns kommunizieren“, erklärt er „Weinfreak“ Stimpel. Seine neueste Entdeckung aus Sizilien: ein Weißwein, der in einer Amphore unter der Erde gereift ist. Wenn das nicht in die Lustküche passt... *Lea Thies*

**📍 Gut Essen** In unserer Serie stellen wir die Lieblingslokale unserer Leser vor.

**➔ Bei uns im Internet:** [augsburger-allgemeine.de/gutessen](http://augsburger-allgemeine.de/gutessen)



**Gut Essen**



Modern und ohne Firlefanz – das ist die Lustküche in der Augsburger Altstadt.



In der Lustküche gibt es eine Art kulinarische Gewaltenteilung. Andreas Kraus (rechts) ist Küchenchef, Christian Reischl (Mitte) ist Gastgeber und Marcel Stimpel (nicht im Bild) kümmert sich um den Service. Links im Bild: Souschef Andreas Eirich. Fotos: Marcus Merk