



Ein eingespieltes Team. V. l.: Gastgeber Christian Reischl, Küchenchef Andreas Kraus, Serviceleiter Marcel Stimpel. Bilder und Skulpturen unterstreichen die Kreativität in der Lustküche optisch. Unten: Skrei und Garnele auf grünen Linsen, Frühlingslauch und Birnen.

RESTAURANT LUSTKÜCHE

## KREATIVITÄT AUF DEM TELLER und im Raum

**L**ustvoll kochen, am liebsten mit Freunden. Das war stets die Philosophie von Christian Reischl. 2003 erfüllte sich der Augsburgener den Traum von einem eigenen Restaurant. „Damals wurde diese ehemalige Pizzeria frei, wir ergriffen die Chance“, erzählt der Mann mit dem Zopf. Ein Name war schnell gefunden: „Lustküche, weil wir unseren Gästen Lust auf gutes Essen machen möchten. Sie sollen den gleichen Spaß haben wie wir. Essengehen muss Freude machen.“ Dass hier einmal Pizza gebacken wurde, daran erinnert heute nichts mehr. Modern und gradlinig zeigen sich die Räumlichkeiten. Anzugträger sind ebenso zu sehen wie die Jeans-und-T-Shirt-Fraktion. „Jeder soll sich wohlfühlen“, sagt Christian Reischl. Gemeinsam mit Küchenchef Andreas Kraus und Serviceleiter Marcel Stimpel zelebriert er eine lustvolle Art zu kochen und sorgt für eine angenehme, lockere Atmosphäre. Die Augsburgener danken es dem Trio und kommen gern. Andreas Kraus hat schon in der halben Welt gekocht und lässt seine Erfahrungen in spannende Kreationen einfließen. So ein Lustküchen-Menü macht Lust, es zu probieren: Buttermilch-Gemüse-Mousse im



Lachsmantel mit Dill-Senf-Sauce, gebackene Jakobsmuscheln, rosa gebratener Kalbsrücken mit Roter Bete sowie grünem Apfel-Meerrettich-Risotto und zum Dessert ein Ananas-Kokostörtchen mit Ingwer Baiser. Das liest sich fantasievoll und präsentiert sich optisch höchst kreativ. „Aber das Beste ist, es schmeckt unseren Gästen ausgezeichnet“, lobt Gastgeber Reischl seinen Freund Andreas. Zusatzprodukte sind ein No-Go. „Wir bieten eine unverfälschte Küche, stellen alles selbst her, jede Soße, jedes Chutney, beziehen die Produkte von Händlern unseres Vertrauens und schreiben alle zwei Wochen eine neue Speisekarte“, erklärt der Küchenchef. Die Weinkarte ist eher klein, aber fein mit ausgesuchten Raritäten: „Wir geben gern jungen, noch unbekanntem Winzern eine Chance.“ Kunst findet in der Lustküche

nicht nur auf den Tellern statt, sondern auch an den Wänden und im Raum. Diese kreative Seite ist das Metier von Christians Ehefrau Bea Winklbauer: „Bis Ende April sind noch die Arbeiten der Künstlerin Jessica Götz zu sehen. Sie sind Teil einer Reihe zum Thema Berglandschaft. Alle drei Monate gibt es einen Kunstwechsel. Selbstverständlich sind alle Werke zu erwerben.“ ■

---

Gastgeber: Christian Reischl  
Mittlerer Lech 23, 86152 Augsburg  
Telefon: 08 21 / 7 80 84 22  
E-Mail: [info@restaurant-lustkueche.de](mailto:info@restaurant-lustkueche.de)  
Internet: [www.restaurant-lustkueche.de](http://www.restaurant-lustkueche.de)  
Öffnungszeiten: Di. bis Sa. 11.30 – 14.00 Uhr  
und 18.00 – 22.00 Uhr, Montag Küche  
ab 18.00 Uhr, Ruhetag: Sonntag  
Terrasse, barrierefrei, Catering  
Kreditkarten: Mastercard, EC-Karte