

# Lustküche



Gastgeber in der Lustküche: Christian Reischl und Küchenchef Andreas Kraus

vermehrt die Angestellten und Gewerbetreibenden der Umgebung zum schnellen Lunch und abends die Genießer mit Zeit und Muße. Entsprechend unterschiedlich ist auch die Karte gewichtet; wer also das ganze Potential der Küche schmecken möchte, komme zum Diner. Dann gibt es eine bunte Crossoverküche, die zwar hier und da handwerklich und geschmacklich auch mal etwas ins Schlingern gerät, aber ansonsten ein durchaus anständiges Niveau hat.

Von saftigem Kaninchenrücken mit gebratenen Steinpilzen auf Rucolasalat über gut abgeschmeckte Kürbissuppe mit (leider gummiartiger) Garnele bis zum korrekt rosa gebratenen Lammrücken mit Auberginenpüree und Grenaillekartoffeln war auch heuer wieder kaum Diskrepanz zwischen Preis und Leistung festzustellen.

Patron Christian Reischl kümmert sich immer herzlich und aufmerksam um die Gäste und hat in seinem kleinen, aber interessant sortierten Weinsortiment zu jedem Anlass einen guten Essensbegleiter parat.

## Magnolia

Beim Glaspalast 1  
86153 Augsburg  
☎ 0821-3199999

[www.restaurant-magnolia.com](http://www.restaurant-magnolia.com)

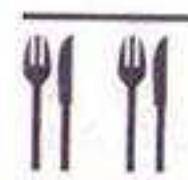
Mo-Fr 12-14.30 Uhr u. ab 18.30 Uhr, Sa ab 18.30 Uhr, So Ruhetag, HG: 15-24, M: 25-60



Die lange Geschichte vom Magnolia und kein Ende... Was uns Altmeister Franz Fuchs dieses Jahr bot, war die reinste Berg- und Talfahrt. Das Restaurant im Museumsgebäude Glaspalast, an einer Ausfallstraße gelegen, gehört architektonisch nach wie vor zu den interessantesten in der Fuggerstadt. Der junge Service ist freundlich und versucht sein Bestes, damit sich der Gast wohlfühlt. Franz Fuchs, einstmals einer der glorreichen Sterneköche Augsburgs, versucht dies ebenso - leider nicht immer mit vollem Erfolg.

Begrüßt wurden wir mit einem pffigen Carpaccio von der Roten Bete mit Crème fraîche und Forellenkaviar. Die Verschmelzung dieser drei Aromen war ein vielversprechender Einstieg in Fuchs'sche Geschmackssicherheit. Weiter ging es mit feinem Rindercarpaccio mit rohen Steinpilzen und einer milden Balsamico-Sauerrahm-Crème. Die Tranche vom gebeizten Wildlachs war von sehr guter Qualität und wurde bedeckt von einem Mantel aus rohen Schalotten und Zwiebeln - das Ganze gebettet auf marinierten Radieschen und begleitet von einem Wasabi-Schaum. Bis dahin bewegte sich alles noch auf gutem Niveau. Leider ging es dann steil bergab.

Die Steinpilze auf dem Safranrisotto waren noch akzeptabel, der Reis allerdings völlig verkocht und aufgeplatzt, überwürzt und durch zu viel Safranpulver annähernd ungenießbar. Der Loup de Mer, gut kross auf der Hautseite gebraten, hatte das Meer schon sehr lange nicht mehr gesehen, und was sich die Küche bei dem total versalzenen Spinat als Beilage gedacht hat, bleibt uns ein Rätsel. Völlig unverständlich, warum so etwas die Küche verlassen darf.



Das Fleisch des Galloway-Rindes, dessen Filet gut auf den Punkt gebraten auf unserem Teller lag, war wieder von vorzüglicher Qualität. Leider wurde es ummantelt von einer Farce mit Shi-Take-Pilzen, deren Würzung wieder stark auf einen verliebten Koch schließen ließ. Der dazu gereichte „Kräuter-Pilz-Semmelknödel“ offenbarte sich als fetttriefende Scheibe eines einstmals sicher guten Grundproduktes.

Die Nachspeisen - eine Panna Cotta mit frischen, leider etwas unreifen Früchten, oder gute Zwetschgenknödel - waren handwerklich solide aber recht einfallslos. Alles in allem waren wir hin- und hergerissen, aber mit solch einer Gesamtpräsentation fällt es schwer, zufrieden nach Hause zu gehen. Der sehr umfangreichen Weinkarte würde eine kleine Verjüngungskur sicher gut tun.

## Meder's

im Hotel Augsburger Hof  
Auf dem Kreuz 2  
86152 Augsburg

☎ 0821-343050, [www.augsburger-hof.de](http://www.augsburger-hof.de)

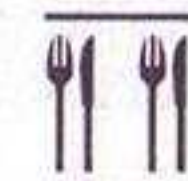
Täglich durchgehend ab 11.30 Uhr,  
HG: 12-23, M: 18-44

☎ 90-115 / ☎ 99-150



Die im letzten Guide avisierte Auszeichnung ist in weitere Ferne gerückt - nicht nur wegen der Modifizierung unserer Bewertungsstufen, auch nach alten Kriterien wären heuer ganz sicher keine 5 Pfannen drin gewesen. Im Augsburger Hof wird solide gekocht, aber die Anstrengungen der Küche, neben den gutbürgerlichen Gerichten auch etwas pffigere Kreationen zu bieten, konnten uns heuer noch weniger überzeugen.

Unharmonische, gelatinewabbelige Ingwer-Kürbis-Terrine neben einem Berg trockener Geflügelleber oder passable Jakobsmuscheln mit geschmacklich diffusem, nichtssagenden Tomaten-/Avokadotatar und trockenes Salatbouquet ohne einen Tropfen Essig und Öl waren enttäuschend. Auch bloß ganz ordentlich die Saltimbocca mit viel zu weichen To-



maten-Tagliatelle, nichtssagender weißer Rahmsauce mit grünen Pesto-Tupfen und Verlegenheits-Broccoliröschen.

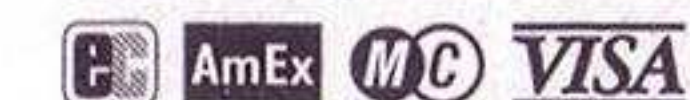
Bei der Crème brûlée störte nicht nur die unprofessionell flockige Konsistenz, sondern auch der nur partiell karamellierte Zucker. Das Lemongras-Eis hätte auch als handelsübliches Zitronen-Eis durchgehen können. Unser Fazit: Mit den traditionellen Gerichten ist man hier gut bedient - für Feinschmecker hat die Küche wohl einfach kein Händchen. Der Service ist ungezwungen freundlich wie eh und je und der Weinkeller des Hauses hat auch den einen oder anderen guten Tropfen zu bieten.

## Papageno

Theaterstraße 8  
86150 Augsburg  
☎ 0821-9076464

[www.papageno-restaurant.de](http://www.papageno-restaurant.de)

Di-Sa 11.30-15.30 Uhr u. ab 17 Uhr, So 11.30-14 Uhr u. ab 18 Uhr, Mo Ruhetag,  
HG: 8-22, M: 36-46



Seit einem Jahr ist die junge Gastgeberfamilie Ludwig nun schon als Nachfolger der Fassls im Papageno zugange und sie scheinen sich hier zwischenzeitlich gut eingelebt und etabliert zu haben. Die äußerst günstigen und entsprechend einfacheren Mittagsgerichte, die sie hier auch weiterhin bieten (müssen), lassen wir nicht in unsere Bewertung einfließen. Die ganz locker erkochten fünf Pfannen gelten also nur für die Abendkarte, denn da zeigt der ambitionierte Torsten Ludwig, der unter anderem bei Aspacher in Illereichen, bei Karrer in Stuttgart und in der Vila Joya, Portugals bestem Restaurant, am Herd stand, was er wirklich drauf hat.

Und er könnte sogar noch eine ganze Menge mehr, doch auf dem Weg zur nächst höheren Bewertungsstufe steht er sich bisweilen ein wenig selbst im Wege. Würde er sich nicht bei vielen Gerichten so übereifrig um optische Kreativität und üppige Vielfalt bemühen, wäre mehr Konzentration auf das Wesentliche möglich und somit pointiertere Geschmacks-

