



Strandhaus Lindau

D-88131 Lindau, Frauenhofer Straße 20

Tel. 08382 273 79 92

www.strandhaus.li

geöffnet täglich 11 – 23 Uhr

Hauptgerichte 13,90 – 25,90 Euro



Köche gibt es viele, aber waschechte Barbecue-Meister nur ganz wenige. Noch weniger solche, die auf einem Campingplatz Furore machen. Eines dieser exotischen Exemplare heißt **Klaus Winter** und wirbelt seit einigen Jahren am Campingplatz im Lindauer Stadtteil Zech die See-Gastronomie durcheinander. À propos Camping: Die weitläufige Anlage direkt am Bodensee ist mit ihrem natürlichen Baumbestand und der Nähe zum Wasser nebst unzähligen Freizeitmöglichkeiten die ideale Basis für eine kürzere oder längere Auszeit. Das Grillen ist den Menschen auf Zeltplätzen ja eine Art zweite Natur. Wie gut, wenn man im Fall von Lindau-Zech auch grillen lassen kann – und dann noch von Klaus Winter. Berühmt ist er für seine Barbecue-Büffets, denn er gönnt dem Fleisch bis zu 14 Stunden Garzeit im Smoker. Dort verwandeln sich auch die Stücke aus der zweiten Reihe wie etwa Schweineschulter in Spezialitäten, die an Zartheit und Geschmack kaum zu überbieten sind. Aber natürlich gibt es auch Gerichte à la carte. Und da garantiert der ambitionierte Chef: „Alles hausgemacht.“ Der Mann hat keine Angst, sich an seinen Behauptungen messen zu lassen. Mit Recht. Allein das Mittagsbüffet für magere 7,90 Euro ist wirklich ein Ereignis, wenn man bedenkt, für wie wenig Geld hier mit purer Frische gearbeitet wird – nach den Standards von „Landzunge Plus“. Das bedeutet, dass sich der Wirt regional orientieren muss und jahreszeitlich einkauft. Das Büffet ist nicht nur äußerst günstig, sondern auch reichhaltig und irgendwelcher Fertigprodukte unverdächtig. Respekt! Die Krönung auf der Karte ist gewiss das angeräucherte Rinderfilet, das so womöglich in Deutschland kein zweites Mal auf einer Karte steht. Es liegt zunächst einige Zeit im Rauch eines Smokers, wo es die Aromen des Holzes annimmt. Dann kommt es auf den Grill. Hausgemachte Sauce dazu – und fertig ist ein Hochgenuss von denkwürdiger Geschmacksvielfalt: Das Fleisch ist zart, der Rauchgeschmack spürbar, aber nicht dominant. Aber auch für fleischlos glückliche Menschen gibt es Anlass, ins Strandhaus zu gehen: etwa der köstlichen Käsknöpfe wegen, die eines von rund einem Dutzend vegetarischer Gerichte sind. nyf