



## RESTAURANT STRANDHAUS



**Der Name Klaus Winter könnte es irgendwann schaffen, so eng mit dem Grillen in Verbindung gebracht zu werden, wie Ferdinand Porsche mit schnellem Autofahren. Denn Klaus Winter ist eine Art Hohepriester des Barbecue.**

Er betreibt nicht nur das Restaurant Strandhaus am Rande des Campingplatzes von Lindau-Zech – wichtige Säule seines Erfolgs als Küchen-Derwisch ist auch die Grill-Akademie, mit der sich Winter bereits durch alle Kanäle gebruzzelt hat bis hin zur eigenen Fernsehserie bei Regio-TV. Er hat inzwischen eine große Gemeinde von Jüngern, die immer wieder zu den stets früh ausgebuchten Kursen pilgern. Mit einem Wort: Wer beim Grill-Guru bestellt, der darf das mit allerhöchstem Anspruch tun und dann auch ein bisschen pingelig sein bei der Beurteilung des Gegrillten. Doch der Mensch lebt nicht vom Grill allein, und so muss sich Klaus Winter auch gefallen lassen, dass man den Rest seiner Küche genauer anschaut. Denn auch hier klopft sich der Chef auf die Brust und garantiert: „Bei uns ist alles selbstgemacht, alles frisch. Von der Suppe bis zur Nudel.“ Und das Mittagsbuffet für schlanke 7,90 Euro? Geeignet für jeden Hunger, weil jeder so viel nehmen kann wie er mag? „Auch das Buffet – alles selbstgemacht“, beharrt Klaus Winter. Und die Leckereien geben ihm Recht. Zum zarten Seelachsfilet zum Beispiel gesellt sich eine zauberhafte Dill-Sauce, in der nicht nur der Fisch sondern der Gast selbst davon schwimmen möchte, so wunderbar leicht-würzig ist die zubereitet. Egal ob die Sauce zum Schweinefleisch oder die Spätzle, selbst die Buttersauce zum Gemüse: Das Es-

sen hält, was der Chef verspricht. Das hat sich offenbar herumgesprochen, denn auch an einem Wochentag kann der Gast im Strandhaus selbst mittags ohne Reservierung nur mit etwas Glück auf einen freien Tisch hoffen. Die recht umfangreiche Karte lebt von regionalen Gerichten, wobei sich hier die Klassiker breit machen. Klar darf das Schnitzel nicht fehlen, ebenso wenig der Zwiebelrostbraten. Alles drin, alles dran. Aber nicht der Grund, warum hungrige Menschen mitunter sehr weite Strecken auf sich nehmen. Das bleibt den wirklich eindrucksvollen Barbecue-Buffets vorbehalten. Dreh- und Angelpunkt dieser Abende bildet der Smoker, ein Grillgerät, auf dem riesige Stücke Fleisch bis zu 12 Stunden lang bei Rauch und niedrigen Temperaturen vor sich hinsaften. Sie sind dann so zart und schmackhaft, dass bereits der Duft genügt, damit selbst Vegetarier ins Grübeln kommen, ob sie dem Fleisch noch länger entsagen sollen. Hier liegt Winters wahre Stärke, wenn selbst aus Schweineschulter eine Delikatesse wird, wenn Rinderbrust so zart und mürb ist, dass sie sich allein mit der Gabel mühelos zerteilen lässt. Diese Grillabende sind kulinarische Offenbarungen – gerade auch wenn Winter die ausgetretenen Barbecue-Pfade verlässt und mit Wild oder Meeresgetier arbeitet.

**Fazit: Hausgemacht und frisch ist das gesamte Angebot im Strandhaus. Schon allein deshalb ist das Restaurant immer einen Besuch wert. Zur unwiderstehlichen Pilgerstätte aber wird es durch die wechselnden Grill-Buffets, die das Haus in Deutschland tatsächlich einzigartig machen.** 🍴

TEXT & FOTO: ERICH NYFFENEGGER

D-88131 Lindau | Frauenhofer Straße 20 | Tel. 08382 2737992, [www.strandhaus.li](http://www.strandhaus.li) | geöffnet täglich von 11 bis 23.00 Uhr, Hauptgerichte von 13,90 bis 25,90 Euro, Mittagsbuffet 7,90



mmmmh!



lecker!



spitze!