

Kurz gemeldet

ZEUGHAUS

Vortrag zu Stolpersteinen und zur Erinnerungskultur

Die Hochschulgruppe der Deutsch-Israelischen Gesellschaft Augsburg-Schwaben richtet in Kooperation mit dem Verein Respect & Remember einen Vortrag zu Erinnerungskultur im Allgemeinen und zu einer kritischen Betrachtung des Projekts der Stolpersteine im Besonderen aus. Die Veranstaltung unter dem Titel „Was heißt, an die Shoah erinnern? Kritik an den Stolpersteinen“ findet am Donnerstag, 19. April, um 19.30 Uhr im Zeughaus, Zeugplatz 4, statt. Eine Anmeldung unter hochschulgruppe.augsburg@dige.v.de ist erforderlich. (AZ)

Das Fischerstüberl war seit vielen Jahren eine feste Anlaufstelle für Badegäste und Ausflügler am Autobahnsee. Vor allem in der Badesaison war das kleine Lokal mit Biergarten gefragt. In diesem Jahr wird das Stüberl nicht für die Verpflegung der Besucher des beliebten Augsburger Sees sorgen: Das Gebäude wird abgerissen und wieder aufgebaut.

Die Postbräu Thannhausen hat das Gebäude von der Stadt gepachtet. Geschäftsführerin Anna-Dina Priller sagt: „Es gab ohnehin einen Wechsel der Gastronomen, weil unser vorheriger Pächter aus Altersgründen aufgehört hat.“ Deshalb

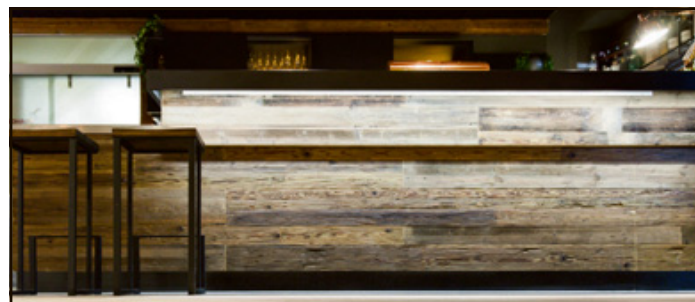
haben sie die Chance zu einem Neubau ergriffen. Das Gebäude sei schon sehr in die Jahre gekommen, so die Geschäftsführerin. „Wir investieren und planen da ein neues Lokal mit Biergarten und Spielplatz. Das wird sehr schön werden.“ Allerdings nicht mehr in diesem Jahr. Die Planungen laufen derzeit. Mit der Wiedereröffnung der Gaststätte rechnet Anna-Dina Priller erst im kommenden Jahr.

In den vergangenen Wochen wurden bereits Bäume im Umfeld des Stüberls gefällt. „Dabei handelt es sich um eine Naturverjüngung, die das Grünamt durchführt“, erklärt die Geschäftsführerin. (ziss)



Die Ausflügler am Augsburger Autobahnsee müssen in diesem Jahr auf die Bewirtung durch das Fischerstüberl verzichten. Das Gebäude wird abgerissen. Foto: Stephanie Lorenz

ANZEIGE



WIEDERERÖFFNUNG

nach Umbau

Gewerbering 3, (direkt an der B2), 86438 Kissing
Tel.: 082 33/20005, www.kuehners-landhaus.de

KÜHNERS LANDHAUS

Restaurant und Events

ANZEIGE

ASAMHOFKISSING **RIEDERASAMHOF** **UNSER LAND**
Futtermittel & Lagerhaus
Danke für all die Jahre guter Zusammenarbeit – wir wünschen weiterhin viel Erfolg!
Eier aus Bodenhaltung, GVO-freie Futtermittel, Bayrisch Soja
Asamhof, Hauptstraße 1, 86438 Kissing
Tel.: 082 33/5676 - Fax: 082 33/60663 - mail@asamhof-kissing.de www.asamhof-kissing.de

Wir gratulieren zu Ihrem neugestaltetem Restaurant
Schreineri-Innenausbau GmbH
Kelttenstraße 6
86343 Königsbrunn
Tel.: 08231 2084
E-Mail: info@muellerwerkstaette.de
Internet: www.muellerwerkstaette.de



Luggi's Paartalforellen
ob frisch oder geräuchert, immer ein Genuss!
Wir gratulieren zur Wiedereröffnung und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.
Peter Berger · Hofladen · Kissing · Ottomühle
Telefon 082 33/81 81 · www.fischzucht-berger.de

MIETEN SIE EINFACH FÜR IHRE FEIER WAS FEHLT!
EVENTMEILE.DE
Eventbedarf einfach mieten!

hafenmair
Fliesen & Kacheln anders.
Atelier für Gestaltung
Nina Zeilhofer
Dipl. Ing. Architektin
Peißenbergstr. 3 86163 Augsburg
www.nina-zeilhofer.de

Anzeigen-Service
Tel. [08 21] 777-2500 Alles was uns bewegt

Wir stoßen auf **KÜHNERS LANDHAUS** an und wünschen viel Erfolg.
SLYRS Destillerie GmbH & Co. KG
Bayrischzeller Straße 13 | D-83727 Schliersee/Neuhaus
Tel.: 08026/922795 | info@sllys.de | www.sllys.com

Wo Kulinarik und Optik verschmelzen

Wer in Kühners Landhaus zu Gast ist, bekommt besondere Momente serviert

VON VINCENT AUMILLER

Hört man Schweinebraten mit Knödel oder Schweinefilet mit Spätzle, denkt man sofort an die bayerische Küche. Doch bei Dry-Aged-Zwiebelrostbraten? Vielleicht nicht im ersten Augenblick. Besucht man allerdings Kühners Landhaus in Kissing, wird sich das schnell ändern.

„Unsere Heimat hat kulinarisch so viel zu bieten“, sagt Inhaber und Küchenchef Andreas Kühner. Und man merkt sofort die Begeisterung, die dabei in seiner Stimme mitschwingt. Der 34-Jährige hat es sich zur Aufgabe gemacht, für seine Gäste besondere und moderne Inszenierungen regionaler Gerichte zu erschaffen.

Seit 2010 führt er das Restaurant, in dem er aufwuchs und damals von seinen Eltern übernahm. Zuvor war der gelernte Koch und studierte Be-

triebshilf unter anderem in einem Vier-Sterne-Hotel am Bodensee und dem Fünf-Sterne-Haus Bayerischer Hof in München angestellt. Auch beim für seine Molekular-Küche bekannten Drei-Sterne-Koch Juan Amador sammelte er wertvolle Erfahrungen.

Die Qualität der Speisen, die in Kühners Landhaus serviert werden, sprechen längst für sich (siehe nebenstehender Artikel). „Und jetzt spiegelt sich die Sprache, die auf den Tellern gesprochen wird, auch im Ambiente wider“, freut sich der Inhaber. Bei diesen Worten wird ebenfalls deutlich: Hier hat sich jemand seinen Traum erfüllt.

Es ist ein geschlossenes Bild aus Kulinarik und Optik, das dem Besucher in dem Kissingener Traditionshaus vor Augen geführt wird. „Wir haben all unsere Ideen ohne Architekt umgesetzt“, erzählt Kühner

stolz und nennt im gleichen Atemzug die herausragende Arbeit der beauftragten Handwerker.

Sieht man sich in den neuen Räumen um, sind es vor allem die Details, die beeindruckend sind. Verschiedene Raumkonzepte versprühen jeweils eine ganz besondere Atmosphäre. Das beginnt bereits mit dem Betreten des Restaurants, das am Gewerbering 3 beheimatet ist. So hängt im Eingangsbereich Moos an der Wand, das Frische symbolisiert. Auch der rustikale Holzwurzelstisch steht für die Natürlichkeit, die bei Kühners großgeschrieben wird. Durch die neuen Glasscheiben samt Logo findet man Eintritt in den Restaurantbereich. Hier wurden die Holzstühle mit hochwertigem Lodenstoff überzogen, der typisch für bayerische Trachtenjanker ist und somit ein wohliges Heimatgefühl vermittelt. Dafür sorgt zudem



Koch aus Leidenschaft: Andreas Kühner hat sich mit der Neugestaltung seines Restaurants einen Traum erfüllt.

der neue Kamin, in dem ein Weinschrank integriert ist. Ein Detail mehr, das einem in Erinnerung bleibt. Genau wie die Kupferelemente an der Bar, die jetzt mit einem Tresen ausgestattet wurde und deren Zapfsäule das Restaurant-Logo ziert. Besonders wichtig war Kühner das Beleuchtungskonzept. „Je nach Tageszeit können wir das Licht entsprechend anpassen“, verrät er. Schwarze Pendelleuchten, die innen in Gold lackiert sind, sorgen für ein angenehmes Licht. „Schließlich sollen Tisch und Essen im richtigen Licht erscheinen“, betont Kühner.

Ein ausgemachter Lieblingsort

Neben der großen „GastStube“ sind diverse Nischen und Räume charakteristisch für Kühners Landhaus. Beispielsweise der neue Lieblingsraum des Chefs: Den neu gestalteten Wintergarten bezeichnet Kühner mit einem Augenzwinkern gerne als Saloon 2.0. Eine moderne und gleichermaßen geradlinige Holzverkleidung, dunkle Lederstühle, massive Holzische, alte Öllampen, Kakteen und Oxenköpfe an der Wand – alles ist perfekt aufeinander abgestimmt.

Genauso wohl durchdacht ist das Raumkonzept für den Nebenraum „EckStube“, der mit gemütlichem Alpencharme punktet. Dort finden bis zu 36 Personen Platz – ideal für Veranstaltungen oder private Feiern. Auch das „EssZimmer“, in dem nur ein einzelner Tisch steht, ist allein den Besuch wert. Doch am besten überzeugt man sich gleich selbst davon. „Die Gäste sollen sich hier wohlfühlen und ihren Besuch als Erlebnis empfinden“, umschreibt der Kissingener seine Philosophie.

Und eines sei vorweggenommen. Es sind keine leeren Worte des leidenschaftlichen Verfechters der bayerischen Küche. Denn, wer einmal den Dry-Aged-Zwiebelrostbraten serviert bekommen hat, weiß, was gemeint ist. „Bei uns geht es unkompliziert zu. Wenn der Kellner vornehmer als der Gast ist, geht doch der Spaß verloren“, lacht Kühner.

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: Ruhetag
Mittwoch bis Sonntag:
11.30 bis 14.30 Uhr und ab 18 Uhr

Weitere Infos im Internet

www.kuehners-landhaus.de und auf facebook sowie instagram



400 Jahre alte Holzelemente, dazu ein neuer Kamin samt Weinschrank: In Kühners Landhaus vereinen sich Tradition und Moderne zu einem stimmigen Gesamtbild. Fotos: Anne Heider Fotografie, Düsseldorf



Innovative Hygiene.

HAGLEITNER HYGIENE
DEUTSCHLAND GmbH
Robert-Bosch-Straße 12
82054 Sauerlach bei München
+49 (0) 8104 629580

Herzlichen Glückwunsch zur gelungenen Wiedereröffnung!

Wir danken für die gute Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg!



Farbenummer? Kölling's Nummer!

Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Umbau!

St.-Bernhard-Str. 13a
86438 Kissing
082 33-779 83 80
www.malermeister-koelling.de

Herzlichen Glückwunsch zur Wiedereröffnung

Heizung, Bad und Sanitär – professionell und fair

Sie erhalten aus unserem Hause:

- Solartechnik • Brennwertechnik
- Öl-, Gas-, Pellets- oder Holzheizanlagen
- Wärmepumpen • Badsanierungen

Profitieren Sie von unserem Know-how. Rufen Sie an – wir beraten Sie gerne.

Kirchstraße 10 • 86504 Merching • Tel. 08233/9761
E-Mail: info@lichtl.de • www.lichtl.de



Wasser & Wärme