

Das Theater muss im Martinipark nachrüsten

Kultur Weitere 250 000 Euro sind fällig, um die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter zu verbessern

VON MICHAEL HÖRMANN

Seit Beginn dieser Spielzeit dient der Martinipark im Textilviertel als Spielstätte für das Theater Augsburg. Zwei ehemalige Industriehallen wurden umgebaut. An Gesamtkosten hatte die Stadt dafür zuletzt 3,36 Millionen Euro angegeben. Diese Zahl war Mitte des Vorjahrs genannt worden. Schon damals hieß es, dass Mehrkosten von knapp 1,1 Millionen Euro gegenüber dem ursprünglichen Kostenansatz angefallen waren. Die Ausgaben für Klima, Lüftung und Heizung seien deutlich höher geworden als gedacht. Jetzt zeigt sich, dass die Kosten ein weite-

res Mal nach oben gehen. Der Aufwand für die Einrichtung des Interims im Martinipark ist nochmals um 250 000 Euro teurer geworden. So steht es im Quartalsbericht von

Pro Spielzeit gibt es rund 170 Aufführungen

Friedrich Meyer, dem kaufmännischen Direktor des Theaters. Der Bericht wird nächste Woche im zuständigen Ausschuss des Stadtrats präsentiert. Laut Meyer war der erhöhte Aufwand nötig, „um in vielen Details die Repertoireauglichkeit und die Arbeitsbedingungen für die

Mitarbeiter zu verbessern“. Die Mehrausgaben könnten sich allerdings kompensieren lassen, sagt Meyer. Womöglich könnten Restmittel, die für die Instandhaltung von Gebäuden eingeplant sind, verwendet werden. Bei den Investitionen taucht für das zweite Theaterquartal (Dezember bis Februar) die Fertigstellung der Video-Ton-Anlage an. Die Kosten dafür liegen bei 143 000 Euro.

In der Spielstätte, die mindestens fünf Jahre vom Theater Augsburg genutzt werden soll, werden pro Spielzeit etwa 170 Aufführungen angeboten, dazu gehören Opern und Schauspiele.



Der Martinipark im Textilviertel ist derzeit eine der Spielstätten für das Theater Augsburg. 620 Plätze gibt es in der umgebauten Industriehalle. Foto: Annette Zoepf/Archiv

ANZEIGE

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

Essen als Erlebnis

Die Speisen in Kühners Landhaus sind alles – nur nicht konventionell

Bayerische, moderne Küche – unter diesem Motto führt Andreas Kühner sein Restaurant. Die Karte ist wohl definiert, hier passt der Grundsatz „Klasse statt Masse“. „Die Jahreszeiten geben die Auswahl der Speisen vor“, erklärt Kühner. Derzeit heißt das im Landhaus: Spargelzeit. Besonderes Augenmerk wird in der Küche auf Regionalität gelegt. „Das perfekte Beispiel dafür ist unser Dry-Aged-Beef“, weiß der passionierte Koch. Die Weiderinder wachsen im Wittelsbacher Land auf, werden in Pöttmes geschlachtet und reifen schließlich in Kühners Landhaus für mindestens 28 Tage. „Diese Zeit braucht frisches Rindfleisch, bis es zart und weich ist. Denn über die Reifedauer verdunstet Wasser, zurück bleibt ein Fleischgenuss mit unvergleichlich kräftigem, nussigem Geschmack. Da wir das Fleisch mit einem kleinen

Fettrand anbraten, karamellisiert dieser und verleiht dem Ganzen eine fast marzipanartige Note“, schwärmt der Chef des Hauses. Mit seinem Dry-Aged-Zwiebelrostbraten erreichte der Kissingener übrigens deutschlandweite Popularität: In der Kabel 1-Serie „Mein Lokal, dein Lokal – Wo schmeckt's am besten?“ überzeugte er die Jury und gewann mit der vollen Punktzahl.

Mal klassisch, mal besonders

Natürlich dürfen auch die Klassiker nicht fehlen. „Wir haben immer Steaks, Salate oder Innereien auf der Karte“, sagt Kühner. Stets zu finden ist auch eine Empfehlung für eine Vor- und eine Hauptspeise. „Beispielsweise ist der Lamm-Burger vom Asam-Hof beim jüngeren Publikum sehr beliebt“, verrät Kühner. Für den schnellen und unkomplizierten Hunger bietet sich

die Mittagskarte mit Gerichten ab 8,50 Euro an. Und im Sommer kann man sich selbstverständlich auch den Schweizer Wurstsalat auf der hauseigenen Terrasse schmecken lassen. Ein Genuss sind nicht nur die Speisen, sondern auch die Getränke. Hier achtet man im Kissingener Familienbetrieb ebenfalls auf Regionalität. Der Williams kommt aus Ried, der Gin aus Augsburg oder München und die Weißweine hauptsächlich aus bayerischen oder deutschen Gefilden. *va*

Kühners Catering

Apropos Genuss: Den gibt es nicht nur im Restaurant, sondern auch außerhalb. Bei Firmenveranstaltungen, Hochzeiten oder privaten Feiern kann man seine Gäste mit dem Kühner-Niveau dank des angeschlossenen Catering-Services verwöhnen.

Weitere Infos im Internet

www.kuehners-landhaus.de
www.kuehners-catering.de



Ob Wintergarten (oben), Esszimmer (Mitte) oder Gaststube – verschiedene Nischen und Räume machen Kühners Landhaus so besonders.

Kulinarische Events: Schnell sein lohnt sich

Über das Jahr verteilt finden in Kühners Landhaus immer wieder kulinarische Themenabende statt. Egal ob Hummerabend, Spargel-Gourmet-Menü oder BBQ-Terrassenparty – der Blick in den Eventkalender, der auch online zu finden ist, lohnt sich auf jeden Fall. Wer besonders schnell ist, kann sogar noch einen der

wenigen Restplätze beim nächsten Highlight ergattern. Am kommenden Freitag, 20. April, findet ab 19 Uhr das Frühjahrs-Winzermenü mit dem Österreicher Hans Topf jun. vom gleichnamigen Weingut statt. „Lassen Sie sich von guten Tropfen und tollem Essen verwöhnen“, lädt Andreas Kühner ein. *va*



Andreas Kühner (3. v. l.) freut sich gemeinsam mit seinem Team (auf dem Bild ist ein Teil zu sehen) über die gelungene Wiedereröffnung. Fotos: Anne Heider Fotografie, Düsseldorf

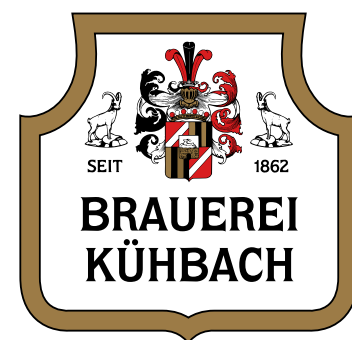


Raum & Ausstatter
Roland Eimesser
Ihr kreativer Meisterbetrieb

Wir gratulieren zur Wiedereröffnung und wünschen weiterhin viel Erfolg.

- ☐ Polstererei
- ☐ Bodenbeläge
- ☐ Tapeten, Vorhänge
- ☐ Sonnenschutz
- ☐ Reparaturen
- ☐ Beratung, Verkauf

Kirchbergstr. 12 1/2
86157 Augsburg
Tel.: 08 21/52 42 73
Fax: 08 21/52 42 21
mail: roland@eimesser.de
internet: www.eimesser.de




Hofmetzgerei Franz
OTTILLINGER
seit 1842 feinste Fleisch- und Wurstwaren

wünscht weiterhin
glückliche Gäste.

bleibt so lecker wie ihr seid!

www.ottillinger.de



...mehr als Blau und Blau

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen für die Zukunft alles Gute.

Bahnhofsallee 7
86438 Kissing
Tel. 082 33/60 03 93



Wir gratulieren der Familie Kühner zum gelungenen Umbau!

GENÜSSE LEGEN HIER!



Lechstraße 12, 86415 Mering
Telefon 082 33/3 03 94

www.fliesenzentrum-mering.de



Wir gratulieren zur Wiedereröffnung

Herzlichen Dank an **KÜHNERS LANDHAUS**
Restaurant und Events

Anja Breuer und Andreas Kühner ... es war uns ein Vergnügen!

Lichtkonzept und Leuchten von **www.lichtundform.de**



Wir gratulieren zur Wiedereröffnung und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.



Wartenburger Straße 24
D-86165 Augsburg
www.gbs-augsburg.de
Hotline 24 h
Telefon 08 21/71 59 51
Telefax 08 21/71 97 58



Fischer + Hohner GmbH
Ziegeleistr. 13 a | 86368 Gersthofen
Tel.: 0821/29 776 60
www.fischer-hohner.de

Wir gratulieren zur Wiedereröffnung und wünschen viel Erfolg!

Stephan Meissner
Meissner Bauunternehmen
Reinhartshäuser Straße 14
86399 Bobingen
Tel. 082 34/9 69 10 91

www.meissner-bauunternehmen.de



Wir bauen Ihr Zuhause

- Sanierung
- Ausbau
- Umbau
- Putzarbeiten
- Malerarbeiten
- Pflasterarbeiten
- Fenster und Türaustausch
- Fliesen- und Mosaik-Verlegung
- Barrierefreier Aus- & Umbau
- 3D-Planung

NEUMEIER FLEISCH GmbH

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Baindlkirch
Rettenbachstr. 11
86510 Ried/Baindlkirch
Tel. 082 02/83 42
Fax 082 02/89 81

Jeden Donnerstag Weißwurstessen

Augsburg
Proviantbachstr. 3 b
86153 Augsburg
Tel. 08 21/55 76 80
Fax 08 21/5 67 89 15

info@neumeier-fleisch.de