



## Das Gute liegt so nah

An dem Campingplatz am Bodenseeufer gleich nach der deutschen Grenze war ich schon sehr oft vorbeigeradelt, ohne einen Gedanken auf einen eventuellen Besuch seines Restaurants zu verschwenden, denn manche Vorurteile sitzen so tief, dass man sie nicht mehr wahrnimmt. Zum Beispiel jenes, dass es an so einem Ort eh nur TK-Pizza, Bockwurst und Eintopf geben wird.

Auf das „Strandhaus“ trifft das nun gar nicht zu. Gleich bei meinem ersten, skeptischen Besuch überzeugte mich der „Pulled Pork Burger vom LandZunge-Schwein“ (11,90), ein Burger mit Schultertfleisch aus dem Smoker, Tomaten-Aprikosen-Chutney, kross gebackenen Zwiebeln, Salat, Weißkraut und eingelegten Zucchini in einem frisch gebackenen Holzofenbrötchen. „Pulled“ heißt „gezupft“, „LandZunge“ ist ein regionales Label (Allgäu und Bodensee), der Smoker ein BBQ-Barrel-Grill, in dem das Fleisch bis zu 12 Stunden lang in heißem Rauch gegart wird. So schmackhaft war mir Schweinefleisch schon lange nicht mehr vorgekommen.

Ab diesem Sonntag gibt es alle zwei Wochen abends ein Candlelight-Dinner mit Pianomusik.

Der Inhaber des „Strandhaus“, Klaus Winter, ist Mitbegründer und -herausgeber des seit zehn Jahren existierenden Magazins „FIRE&FOOD“ und bringt Interessierten in seiner FIRE&FOOD BARBECUE ACADEMY das „kulinarische Grillen“ und das „echte Barbecue mit Smokern“ bei. Kein Wunder, dass die freitäglichen und (nur bis Ende September) montäglichen Barbecue-Abende von besonderem kulinarischen Interesse sind. Ab diesem Sonntag gibt es alle zwei Wochen abends ein Candlelight-Dinner mit Pianomusik, und während der ganzen Saison von April bis Ende Oktober gibt es ein umfangreiches Mittagsbuffet.

Ich habe mich mittlerweile mehr oder weniger durch die Karte gegessen und kann vom Rinderfiletsteak in der Gerstenmalzkruste (26,50) über das Wiener Schnitzel (ja, aus der Kalbsoberschale und in Butterschmalz gebraten, 16,90) bis zur mit Chorizo gefüllten Maispouardenbrust (17,90) alles Verkostete nur wärmstens empfehlen. Nur die (allerdings Allgäu-üblichen) Kässpätzle zum Zwiebelrostbraten (19,90) kommen mir nach wie vor grob überinstrumentiert vor. Vorspeisen, Vegetarisches, Fischgerichte und Desserts kann ich hier nicht alle aufzählen, es gibt aber ein wirklich breites Angebot. Und auch beim Wein hat man kein Problem, ein gutes Fläschchen zu finden.

! Strandhaus, Strandbar, Strandkorb, Meike und Klaus Winter, Fraunhofer Straße 20 am „Park Camping Lindau am See“, D-88131 Lindau, Tel. +49/8382/2737992, Fax -994, post@strandhaus.li, www.strandhaus.li, Öffnungszeiten Mo bis Fr 11 bis 23, Sa und So 9 bis 23 Uhr.