



AVISO EINKEHR
 DAS RESTAURANT HAUPT IM
 AUGSBURGER PRINZ-KARL-PALAIS:
 WOHLFÜHLEN IM EINSTIGEN MILITÄRBEZIRK



Text: Frank Heindl

DAS HÄTTE SICH der Architekt Ludwig Leybold nicht träumen lassen: Dass in dem Gebäude, das er Ende des 19. Jahrhunderts als Kaserne zu Ehre und Ruhm der Streitkräfte Wilhelms II. geplant hatte, dereinst Menschen aus allen Bevölkerungsschichten sitzen würden, um sich an delikaten Speisen zu laben und nebenbei zu erörtern, wie gelungen sich die Leyboldsche Architektur hundertdreißig Jahre später ins Stadtbild fügt.

Ende der 1990er-Jahre hatte der Architekt Dieter Rehberger eines der beiden langgestreckten Gebäude saniert, die nördliche und südliche Begrenzung der Prinz-Karl-Kaserne bildeten. Kriegsschäden und jahrzehntelanger Leerstand hatten dem Haus arg zugesetzt – doch das kam Rehbergers Idee von zeitgemäßer Sanierung sogar zupass. Er entkernte das Militärgebäude, erhielt aber die großen Treppenhäuser, die imposanten Gewölbe, die großen Fenster, die großartige Fassade aus rotem Klinker. Und bescherte den Augsburgern so das Schmuck-

stück »Prinz-Karl-Palais«, das sich mittlerweile zum Eingangportal eines komplett neuen Stadtquartiers entwickelt hat – des Prinz-Karl-Viertels.

Von vorneherein hatte zu Rehbergers Konzept auch ein Restaurant gehört, das Leben ins neue Haus und ins neue Viertel bringen sollte. Ein glücklicher Zufall also, dass der Koch Michael Haupt gerade auf der Suche nach einem neuen Wirkungsfeld war. »Wir konnten uns damals nur sehr schwer vorstellen, wie in diesem alten Gemäuer ein Restaurant wirken würde«, erzählt Haupts Partnerin Bettina Piller. Der Architekt hatte in den halb souterrain gelegenen Räumen des Restaurants den Putz von den Decken klopfen lassen – zum Vorschein kam das prächtige gemauerte Kreuzgratgewölbe, das auch die imposante Eingangshalle des Gebäudes ziert.

SO BRAUCHTE ES nur noch die Künste eines versierten Innenarchitekten, um das alte Kellergewölbe zu einem behaglichen Restaurant zu machen. »Auf die roten Raumteiler wären wir alleine nie gekommen«, gibt Bettina Piller unumwunden zu. Dazu kam noch eine stimmungsvolle

©Restaurant Haupt

Beleuchtung – und schon hatte das von der Presse als »luxuriöses Baujuwel« betitelte Gebäude ein weiteres Highlight: das Restaurant Haupt. Ein beliebter Zeitvertreib für Stammkunden ist es, neuen Gästen dabei zuzuschauen, wie sie über die Bauweise des Deckengewölbes rätseln und die Frage erörtern, warum die auf Säulen ruhende, weit geschwungene Konstruktion nicht zusammenstürzt.

Zum unvergleichlichen Ambiente gehört übrigens auch der kleine Garten auf der Nordseite: Dort kann der Gast in lauen Sommernächten bis zur späten Stunde speisen – mit Blick auf den 1,7 Hektar großen Park, der den Betrachter schnell vergessen lässt, dass hier einst die Rekruten der k.u.k.-Monarchie gedrillt und geschunden wurden, dass von hier die Augsburger Regimenter in den Ersten Weltkrieg aufbrachen, dass auch die braunen Nazihorden hier Aufmärsche und Fahnenweihen zelebrierten.

Man kann also heute bei einem guten Wein und beispielsweise bei Haupts wunderbarem mediterranen Menü trefflich über die Zeitläufte rasonieren – beispielsweise über die Tatsache, dass aus einem militärischen, nach außen abgeschotteten Komplex ein modernes, urbanes Viertel geworden ist, mit Einzelhandel, Ärzten, Büros, Studentenwohnheim und nicht zuletzt dem in der Mitte gelegenen Park mit 130 neu angepflanzten Bäumen. »Charmanter Prinz hat Zimmer frei« – mit diesem Slogan hatte Architekt Rehberger zu Beginn um Mieter geworben. Doch Werbung war bald nicht mehr nötig: Inzwischen sind weitere Wohnblocks wie Pilze aus dem Boden geschossen; auch ein Haus für betreutes Wohnen gehört zum Ambiente des gemischten Bevölkerungsspektrums.

AUCH WENN DER Gesamtkomplex wirtschaftlich aufs Beste funktioniert – von Krisen blieb das Restaurant nicht verschont. In den ersten Jahren arbeitete sich Haupt strebsam nach oben, erhöhte beständig sein Niveau, kam in die Reichweite höchster Meriten von Gault-Millau- und Michelin-Testern – und musste doch seine ehrgeizigen Pläne zurückschrauben. Denn Sterneküche kann sich nicht jeder leisten, und wenn die Wirtschaft kriselt, bleiben die Kunden weg. 2008 war es soweit: Die großen Weihnachtsfeiern der Unternehmen blieben – nicht nur bei Haupt – aus, die Gästezahlen sackten ab, man musste umdisponieren. Seither bietet man einen preiswerten Mittagstisch an, auch abends ist Bürgerliches zu haben – doch mit Haupts Menüs stehen weiterhin auch Leckereien für den gehobenen Geschmack auf der Speisekarte. Weshalb die Gourmet-Kritiker dem Haus treu geblieben sind: Der Gault Millau

verlieh 13 Punkte, von Michelin gab's den BIB-Gourmand, eine Auszeichnung für sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen. Auch die Kunden sind wieder da, Koch Michael Haupt muss sich keine Sorgen mehr machen. »Nur das mit dem Stern mussten wir aufgeben, diese Ambition haben wir abgelegt«, sagt Bettina Piller ohne Bedauern. Ihr sei die Zufriedenheit der Stammgäste wichtiger. Die rühmen übrigens auch den außerordentlich freundlichen Ton des Personals, das nicht nur den zum Ausklang passenden Grappa empfiehlt, sondern – wenn es der Gästeandrang erlaubt – auch gerne eine Weile zum Plausch am Tisch verweilt.

DER GUTE RUF des Loup de Mer ebenso wie des Chateau-briand oder der bayerischen Ente auf Apfelrotkraut tut ein Übriges, und natürlich auch die Tatsache, dass Michael Haupt Wert auf frische Zutaten aus der Region legt – Fleisch und Kartoffeln etwa bezieht er von ausgewählten Höfen aus dem Schwäbischen Umland. Und der Weinkeller beherbergt trotz Verkleinerung manchen edlen Schluck, bei dessen Auswahl Bettina Piller fachkundig berät.

Frank Heindl lebt als freier Journalist in Augsburg. Er ist außerdem Kulturredakteur für die Internet-Zeitung DAZ (www.daz-augsburg.de) und verbringt in dieser Funktion einen großen Teil seiner Zeit in Theater- und Konzertsälen. Manchmal allerdings geht er abends auch gut essen.

Wegbeschreibung
 Von der Autobahnausfahrt Augsburg-West kommend fährt man auf der B 17 Richtung Landsberg. Diese an der Ausfahrt Eichleitnerstraße verlassen – hierher fährt man auch, wenn man aus der Richtung Landsberg und dem Allgäu kommt. Die Eichleitnerstraße stadteinwärts bis zur Gögginger Straße, auf die man nach rechts einbiegt, um sofort anschließend erneut nach rechts in die Schertlinstraße einzufahren. Von hier noch etwa 500 Meter.

Restaurant Haupt im Prinz-Karl Palais
 Schertlinstraße 23 | 86159 Augsburg
 Telefon 0821. 589 84 75
kontakt@restaurant-haupt.de | www.restaurant-haupt.de

AVISO EINKEHR

DIE SCHÖNSTEN DENKMALGESCHÜTZTEN WIRTSHÄUSER UND GASTHÖFE IN BAYERN SIND (NOCH) NICHT SO BEKANNT WIE VIELE UNSERER SCHLÖSSER, BURGEN UND KIRCHEN. DAS MUSS SICH ÄNDERN! IN »AVISO EINKEHR« STELLEN WIR IHEN DESHALB DIE SCHÖNSTEN KULINARISCH-BAVARISCHEN MUSENTEMPEL VOR: ALLE RESPEKTABLE UND AUTHENTISCHE ZEUGNISSE UNSERER REICHEN BAUKULTUR UND: IN ALLEN KANN MAN HERVORRAGEND ESSEN, IN MANCHEN AUCH ÜBERNACHTEN.