

Bauunternehmer und Gastronom

Thomas Hollmayr kocht jetzt auch für Gäste im Penzkofer-Gebäude

Regen. Bis jetzt war es ein Mitarbeiterrestaurant und öffnete mal für gebuchte Veranstaltungen, aber nicht für die Öffentlichkeit. Das ist seit einer Woche anders. DAS MAXX heißt ein neues Restaurant in Regen im Penzkofer-Bürogebäude im Gewerbegebiet Metten. In der Küche steht Küchenchef Thomas Hollmayr.

„Gehoben, aber nicht abgehoben“, so beschreibt Alexander Penzkofer die Küche. Als Geschäftsführer sind er sowie seine beiden Geschäftsführer-Kollegen Elfie Eisner-Penzkofer und Hermann Maier auch die Chefs im neuen Restaurant, jüngstes Standbein des Unternehmens. „Wir sind nur hinter den Kulissen tätig, der Matador im Restaurant ist nur einer: Thomas Hollmayr, der Küchenchef“, stellt er klar. Thomas Hollmayr – er stammt aus Bischofsmais – ist in der Gastroszene kein Unbekannter: Er ist als Ausnahmekoch bekannt, unter anderem aus der „Kulturwirtschaft“ in Ottmaring, aus dem „Grauen Hasen“ in Deggendorf und anderen Lokalen, die er als Küchenchef führte.

Seit zwei Jahren gehört Thomas Hollmayr zum Penzkofer-Team. Er ist als Küchenchef fest ange-



Junior Max Penzkofer (Mitte) durfte das symbolische Band durchschneiden und das neue Restaurant DAS MAXX mit Geschäftsführer Alexander Penzkofer (l.) und Küchenchef Thomas Hollmayr (r.) eröffnen. – F.: Ebner

stellt, kocht regelmäßig bei Veranstaltungen im Saal, in der Lounge oder im Restaurant. Tagsüber sorgt er dafür, dass die Mitarbeiter im firmeneigenen Restaurant gestärkt durch den Arbeitstag gehen können. Auch Geschäftspartner kommen öfter in den Genuss seiner Kochkunst.

„Wir wurden immer wieder gefragt, wann wir das Restaurant endlich auch für die Öffentlichkeit aufmachen. Außerdem haben wir seit heuer im Frühjahr eine 4-Tage-Woche im Büro. Das war Thomas Hollmayr als Vollblut-Koch

zu wenig, ihm wurde fast langweilig. Er ist ein Riesentalent, dafür braucht es auch die richtige Bühne“, meinte Alexander Penzkofer bei der Eröffnung mit einem Augenzwinkern.

Die Idee: Ein neues Restaurant für die Kreisstadt, mit guter, aber trotzdem bodenständiger Küche und à-la-carte-Auswahl statt fester Menüfolge. Jetzt verwöhnt Thomas Hollmayr die Gäste hier am Wochenende jeweils am Freitag- und Samstagabend ab 18 Uhr. Hollmayr versteht sich als „Genussarbeiter“: Er setzt auf gutes

Handwerk, kreative Ideen und Nachhaltigkeit. „Ich bin nicht der Typ für Schnickschnack, da konzentriere ich mich eher aufs Wesentliche“, sagt er über seinen Kochstil. Gute Grundprodukte und hochwertige Zutaten wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Beilagen sind ihm wichtig.

Das Fleisch kommt vom regionalen Metzger, das Gemüse aus dem nahen Gäuboden, der Salzwasserfisch spätestens 24 Stunden nach dem Fang in die Pfanne. Artgerechte Haltung und Schlachtung hat der Küchenchef genauso im Blick wie den richtigen Reifeegrad des Fleisches oder den edlen Tropfen aus dem Weinschrank. Auf der Speisekarte, die auch online auf der Website zu lesen ist, stehen deshalb Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und vegetarische Gerichte. Kross gebratenen Donauzander bekommt man hier ebenso wie einen Tafelspitz, Pasta-Pfifferlinge oder die klassische Bayerische Hofente.

Das Restaurant bietet Platz für 40 Personen (Reservierung notwendig). Getafelt wird im modernen Büroneubau mit der leuchtend-roten Fassade aus über 12 000 Ziegeln, umgeben von warmem Holz, natürlichen Materialien und Farben. „Wir wollen den Gästen einfach entspannte, schöne Stunden bei gutem Essen ermöglichen“, verdeutlicht Alexander Penzkofer. – bb