

Penzkofer-Restaurant öffnet für Öffentlichkeit

Das Maxx in Regen – „Genussarbeiter“ Thomas Hollmayr bekoht jetzt nicht nur Mitarbeiter

Regen. (red) Vor wenigen Tagen wurde das neue Restaurant im Penzkofer-Bürogebäude eröffnet. Küchenchef Thomas Hollmayr verwöhnt hier die Gäste – mit Blick auf den Geißkopf.

„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 die Chefs im neuen Restaurant, wenn auch eher auf dem Papier. „Der Matador im Restaurant ist nur einer: Thomas Hollmayr, der Küchenchef.“ Hollmayr ist in der Gastroszene beileibe kein Unbekannter: Er hat eine große Fangemeinde, ist bei Liebhabern guten Essens bekannt, unter anderem aus der Kulturwirtschaft in Ottmaring, aus dem Grauen Hasen in Deggendorf und anderen Lokalen, die er als Küchenchef führte.

Bayerisch, international und mediterran

Seit zwei Jahren gehört Hollmayr zum Penzkofer-Team. Als Küchenchef kocht er regelmäßig bei Veranstaltungen im Saal, in der Lounge



Junior Max Penzkofer schneidet das Band durch und eröffnet das neue Restaurant Das Maxx mit Alexander Penzkofer. Fotos: Susanne Ebner

oder im Restaurant. Tagsüber sorgt er mit gesunden, frischen und saisonalen Gerichten dafür, dass die Mitarbeiter im firmeneigenen Restaurant gestärkt durch den Arbeitstag gehen. Auch Geschäftspartner kommen öfter in den Genuss seiner Kochkunst. „Wir wurden immer wieder gefragt, wann wir das Restaurant endlich auch für die Öffent-



In der Gastroszene bekannt: Küchenchef Thomas Hollmayr.

lichkeit aufmachen. Außerdem haben wir seit heuer im Frühjahr eine Vier-Tage-Woche im Büro. Das war Thomas Hollmayr als Vollblut-Koch zu wenig, ihm wurde fast langwei-

lig. Er ist ein Riesentalent, dafür braucht es auch die richtige Bühne“, meinte Alexander Penzkofer bei der Eröffnung mit einem Augenzwinkern. Die Idee: ein neues Gour-

met-Restaurant für die Kreisstadt am Wochenende, mit guter, aber trotzdem bodenständiger Küche und À-la-carte-Auswahl statt fester Menüfolge. Anfang September wurde das Restaurant offiziell eröffnet. Der erfahrene Küchenchef ist selbst ein Genießer, versteht sich als „Genussarbeiter“: „Ich bin nicht der Typ für Schnickschnack, da konzentriere ich mich eher aufs Wesentliche“, sagt er über seinen Kochstil. Gute Grundprodukte und hochwertige Zutaten seien ihm wichtig.

Das Fleisch komme vom regionalen Metzger, das Gemüse aus dem nahen Gäuboden, der Salzwasserfisch spätestens 24 Stunden nach dem Fang in die Pfanne. Artgerechte Haltung und Schlachtung habe der Küchenchef genauso im Blick wie den richtigen Reifegrad des Fleisches oder edle Tropfen aus dem Weinschrank. Er setze auf Soßen, die auch mal Zeit brauchen dürfen, auf intensive, natürliche Aromen, frische Kräuter, traditionelles Kochhandwerk. Aber auch auf internationale oder mediterrane Küche. Kross gebratenen Donauzander bekommt man hier ebenso wie einen Tafelspitz, Pasta-Pfifferlinge oder die klassische Bayerische Hofente.