



Neueröffnung in der Äußeren Münchener Str. 83,

Brauereigaststätte **Zollhaus**, Landshut

„Ich schätze regionale Produkte sehr“

Patrick Schmidt führt das neue Zollhaus: Ein kleines Küchen-Gespräch

Patrick Schmidt, 26, ist seit über zehn Jahren im Kochgeschäft. Mit 19 Jahren hatte er bereits sein erstes eigenes Lokal in Taufkirchen, jetzt hat er das Zollhaus an der Äußeren Münchener Straße übernommen und ein neues Konzept für das Wirtshaus erstellt. Wir haben uns mit ihm über Kulinarik, Fertigprodukte und Essgewohnheiten eines Kochs unterhalten.

Landshuter Zeitung: Herr Schmidt, was ist für Sie als Koch gutes Essen?

Patrick Schmidt: Gutes Essen ist für mich, wenn's schmeckt. Ich schätze regionale Produkte sehr, der regionale Aspekt beschäftigt mich auch schon seit Jahren. Ich sage immer: Wieso soll ich etwas kaufen, das nicht regional ist, wo es doch bei uns fast alles gibt? Zudem zeichnet gutes Essen aus, dass es frisch gemacht ist und nicht aus dem Packerl kommt. Und das wird aber leider immer weniger – dass in der Gastronomie frisch gekocht wird.

Stehen Sie als Koch zu Hause abends auch noch am Herd?

Ehrlich gesagt, nein. Ich koche daheim auch, aber nicht abends. Zudem esse ich den ganzen Tag in meinem eigenen Wirtshaus, mal hier, mal da. Ich probiere viel, da hat man abends keinen Hunger mehr.

Wenn Sie aber dennoch mal Hunger haben: Was kochen Sie am liebsten?



Traditionelles wie Schweinebraten gibt es im Zollhaus genauso wie ...



...etwas ausgefallenerer Gerichte: Hier hat der Koch ein Flusskrebbsgröstl auf den Tisch gebracht. Fotos: cv

Das ist ganz schwer zu sagen. Ich mache mir nie konkret einen Plan und kaufe dann danach ein. Ich mache eher den Kühlschrank auf, schaue was da ist und mache dann aus den vorhandenen Sachen was. So gehe ich auch einkaufen: Ich bin im Supermarkt unterwegs, nehme das, was mich gerade anlacht und

Geht denn ein Koch auch mal zu Fast Food-Ketten?

Natürlich gehe ich auch mal Fast Food essen. Auch mal mit meinen Kindern. Aber das sollte nicht zur Regel werden.

Das Interview führte Claudia Hagn.

dann arbeite ich mit dem zu Hause. Aber ich gebe zu, dass ich auch gern essen gehe. Wobei auch meine Frau daheim sehr gut kocht.

Haben Sie dann auch ein Lieblingsgericht?

Das gibt es bei mir nicht. Mir schmecken einfach so viele Sachen, da kann ich mich nicht entscheiden. Im Sommer habe ich gern im Smoker zu Hause Pulled Pork gemacht – aber das würde ich jetzt nicht als Lieblingsgericht bezeichnen.



Patrick Schmidt will im neuen Zollhaus Tradition mit Moderne würzen.



ZOLLHAUS
BRAUEREIGASTSTÄTTE

ALTES BIER

07.II. & 08.II. 2015

AB 17.00 UHR MIT LIVE MUSIK.
ES SPIELEN „D'OIDFOUBINGA“



REGIONALE KÜCHE IN EINEM EINZIGARTIGEM AMBIENTE
TÄGLICH MITTAGSTISCH - KEIN RUHETAG

BRAUEREIGASTSTÄTTE ZOLLHAUS
ÄUSSERE MÜNCHENER STR. 83, 84036 LANDSHUT
+49 (0) 871 27 55 22 63 • WWW.ZOLLHAUS-LANDSHUT.DE

**Wir gratulieren
zur Neugestaltung!**

FLIESEN

Schwimmer

**Meisterbetrieb für
Fliesen- und
Natursteinarbeiten**

Fliesen Schwimmer, 84036 LA
Äußere Münchener Straße 88

Tel. (0871) 44566
Fax (0871) 42525

Neueröffnung

Brauereigaststätte

**Zollhaus,
Landshut**

Äußere Münchener
Straße 83



**Das
Original!**



DS **elektrotherm** GMBH
Komplettlösungen für effiziente Gebäudetechnik

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit bei der Installation der Heizungs- und Sanitärtechnik und wünschen der Brauereigaststätte Zollhaus viel Erfolg!

DS elektrotherm GmbH • Innere Münchener Straße 26 • 84036 Landshut
Tel. 08 71/9 43 32-0 • Fax 08 71/9 43 32-50 • www.elektrotherm.com



INGRID KRATZER
WEINE-GETRÄNKE

IK@WEIN-INGRID-KRATZER.DE

0 80 84-25 86 11

Landshuter Straße 44 • 84416 Taufkirchen (Vils)

Planung - Ausführung - Montage
der gesamten Küchentechnik

**HANGEL &
LEHNER** GmbH

Gastronomietechnik

Tegernseestr. 15 - 83022 Rosenheim
fon 08031 356 3660 | fax 08031 356 3680
www.hangel-lehner.de | info@hangel-lehner.de

Wir gratulieren herzlich
und wünschen viel
Erfolg für die Zukunft