

Murtal & Murau

REGIONAL UND MODERN

Im Traditionsgasthaus wird bald wieder gekocht

Mit nur 25 Jahren übernimmt Markus Pölzl das frühere Gasthaus Haas. An Erfahrung mangelt es dem Neumarkter nicht. Er hat seine Lehren daraus gezogen.

Er isst gerne und viel – und wenn man ihn nach seinem Lieblingsgericht fragt, verweist er auf die Küchen seiner Großmütter. Das Kochen wurde ihm also in die Wiege gelegt, auch wenn er als Jugendlicher „nur Fußball im Kopf hatte“. Aus der großen Fußballkarriere wurde nichts, dafür wurde das Kochen nach und nach zum Traumberuf. Warum nach und nach, ist einfach erklärt. Markus Pölzl machte bei manchen seiner Arbeitgeber früh Erfahrungen mit dem, was viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastroszene bekritteln: miese Arbeitsbedingungen – von der schlechten Bezahlung über den rauen Umgangston bis zu den unendlichen Überstunden, die obendrein nicht ausbezahlt werden.

All das hat ihn geprägt – entsprechend will er darauf schauen, dass es seinen Mitarbeitern anders ergeht. Denn im Juni eröffnet der 25-Jährige sein erstes eigenes Restaurant in Neumarkt. Am Sonntag und Montag ist Ruhetag: „Die Mitarbeiter sollen mindestens einen Tag am Wochenende freihaben, um ihn mit ihrer Familie verbringen zu können“, so Pölzl. Zudem will er eine faire Entlohnung und eine familiäre Atmosphäre bieten.

Der Koch übernimmt das ehemalige Gasthaus Haas am Neumarkter Hauptplatz, das auch für seinen wunderschönen Gastgarten bekannt ist. Nennen wird sich die Gaststätte „Zum Pölzl“. Detail am Rande: „Dort habe ich mit 14 von der Schule aus Schnuppertage ge-



Markus Pölzl, Koch aus Neumarkt

NICOLAS KRUMBÖCK

macht“, schmunzelt der Koch, der schon in vielen Küchen tätig gewesen ist und sich 2020 mit einer Kochschule selbstständig gemacht hat. An Erfahrung mangelt es dem 25-Jährigen jedenfalls nicht. Mit 19 wurde er zum ersten Mal Küchenchef.

Wie gesagt: Pölzl liebt gutes Essen und war bereits in vielen Ländern dieser Erde, um die dortige Küche kennenzulernen. Auch „normale“ Urlaube verbindet er mit Restaurantbesuchen – wirft gerne einen Blick in die jeweiligen Küchen, um Zutaten und Kochweisen kennenzulernen: „Ich bin ein neugieriger Mensch und da kann man so viel lernen.“ Als „Testesser“ sind die Familienmitglieder im

Einsatz, für die er gerne kocht. „Ich bin mit gutem Essen aufgewachsen, das hat viel zu meiner Entwicklung beigetragen.“

„Regional mit einem modernen Touch“: So will der Neumarkter sein Restaurant ausrichten. Eingekauft wird regional, gekocht wird frisch. Fertigprodukte, egal welcher Art, werden seinen Gästen nicht serviert. „Ich arbeite für den Geschmack. Das ist meine Leidenschaft“, so Pölzl. Er weiß „leider“, dass manche Menschen den Unterschied zwischen selbst gekocht und Convenience-Produkt gar nicht mehr erschmecken.

Zum Ausgleich sportelt Pölzl. Laufen, Skitouren, Kraftsport ... und Fußball, versteht sich.

Michaela Egger