



STADT UND REGION

Heute in der LZ

Landkreis (I) Seite 14

Heiteres und Kritisches: Minister Söder bei Neujahrsempfang

Landkreis (II) Seite 15

Vorsicht: Wasserwacht und Feuerwehr warnen vor Eisflächen

Wörth Seite 17

Fit: Trimm-Dich-Pfad soll im Frühjahr eröffnet werden

Stadt Landshut Seite 25

FW wollen mehr Straßennamen für verdiente Landshuter

Heimatanzeigen Seite 27

Kalenderblatt Seite 18

Ihre Ansprechpartner in der Redaktion

Landkreis Landshut

Mail: landkreis@landshuter-zeitung.de
 Fax: 0871-850-2819
 Michael Faaß 0871-850-2812
 Stefanie Wieser 0871-850-2813
 Erich Vohburger 0871-850-2811

Stadt Landshut

Mail: stadttred@landshuter-zeitung.de
 Fax: 0871-850-2819
 Stefanie Platzek 0871-850-2815

Ihre Ansprechpartner im Verlag

Anzeigenabteilung

Mail: anzeigen@landshuter-zeitung.de
 Telefon: 0871-850-2510

Vertrieb/Aboservice

Mail: vertrieb@landshuter-zeitung.de
 Telefon: 0871-850-2410

Programm des Food-Festivals

Das „3. Lower Bavarian Food Festival“ findet am Samstag, 14. Januar, von 12 bis 22 Uhr auf dem Gelände des Möbel Outlet Zentrums in Altdorf statt. Der Eintritt ist frei. In einer beheizten Eventhalle stehen zusätzlich über 1000 Sitzplätze zur Verfügung. Ab 20 Uhr beginnt dort die „After-Food-Party“ (Ende offen) mit DJ Texas Tex. Für die Kinder wird eine Hüpfburg aufgebaut. Zugunsten der Kinderhilfsorganisation „Stunde des Herzens“ wird eine Spendentombola veranstaltet.

Gegen 16 Uhr wird Thomas „Jumbo“ Schreiner mit seinen Jury-Kollegen das Essen von ausgewählten Food-Trucks testen und einen „Food King“ küren. Auf Facebook, unter der Veranstaltung „3. Lower Bavarian Food Festival“, kann bereits abgestimmt werden, welche Trucks zur Essensverkostung ausgewählt werden sollen.

Insgesamt werden 20 „Food-Trucks“ aus ganz Deutschland auf dem Festival mit ihren Produkten werben. Angeboten werden unter anderem Burger, Nudeln, Sushi, Spareribs, Kaiserschmarrn, Donuts und Frozen Yogurt. Für die Besucher stehen rund 2000 kostenlose Parkplätze an der Bernsteinstraße, auf dem ehemaligen Telekomgelände, zur Verfügung. Zwischen Parkplatz und Möbel Outlet Zentrum verkehren Shuttlebusse. -ts

„Die Landshuter sind coole Socken“

Interview mit Jumbo Schreiner über Esskulturen und das „Lower Bavarian Food Festival“

Von Thomas Simon

Die Food-Truck-Festivals – ein Trend der ursprünglich aus Amerika kommt – erfreuen sich auch in der Region Landshut inzwischen großer Beliebtheit. In Altdorf, auf dem Gelände des Möbel Outlet Zentrums, findet am Samstag ab 12 Uhr bereits das dritte „Lower Bavarian Food Festival“ statt. Veranstalter Nick Holzner verspricht ein „großes Fest“, bei dem für jeden Geschmack das Richtige dabei ist. 20 Food-Trucks, die unter anderem auch aus Frankfurt und Nürnberg anreisen, bieten von Pasta über Pulled Pork bis zu Burgern alles, was das Herz begehrt. Als Stargast wird der Münchner Thomas „Jumbo“ Schreiner kommen, der vor allem durch die Fernsehshow Galileo und seine kulinarischen Reisen bekannt ist. Zusammen mit dem Altdorfer Bürgermeister und einem dritten Jury-Mitglied, das über Radio Trausnitz und Radio Galaxy derzeit ermittelt wird, testet Schreiner die Food-Trucks und wird am Ende einen „Food King“ bestimmen. Wir haben mit dem Galileo-Essenstester im Vorfeld über seine Arbeit und die Bedeutung des „Food Festivals“ in Altdorf gesprochen.

Herr Schreiner, Sie sind vor allem für Ihre Auftritte im Fernsehen als Essenstester bekannt. Mit Essen Geld verdienen. Ein echter Traum-beruf?

Thomas „Jumbo“ Schreiner: Mit Essen Geld verdienen, klingt immer ein bisschen unanständig. Aber wenn man es ganz grob sieht, dann lasse ich das mal so stehen. Eigentlich verdienen ja die Gastro-Tester ihr Geld mit Essen. Meine Aufgabe ist es, den Menschen zu zeigen, was es auf dem Planeten so alles gibt. Woher sollen die Menschen sonst wissen, was es zum Beispiel in Amerika zum Essen gibt. Dass ich die Gerichte, die ich vorstelle, auch probieren muss, ist natürlich ein schöner Nebeneffekt.

Wie kommt man zu diesem Beruf? Haben Sie sich nach der Schule gedacht: Ich möchte die verschiedenen Essenskulturen der Welt erforschen?

Nach der Schule habe ich das gemacht, was mein Vater von mir verlangt hat: Ich habe studiert. Ich bin diplomierter Ingenieur für Versuchstechnik und Thermodynamik und habe eine Zeit lang im elterlichen Betrieb gearbeitet. Irgendwann habe ich dann gemerkt, dass diese Arbeit nicht das Wahre ist und ich so nicht in Rente gehen möchte.

Deshalb gingen Sie in die Medienbranche. Ein logischer Schritt?

Definitiv. Während der Studienzeit habe ich viel Musik gemacht und war in verschiedenen Formen für den Medienbereich tätig. Dafür hatte ich mehr Talent als für die Thermodynamik und Dichlorphosphate. Die Medien haben mir immer Spaß gemacht. Darum bin ich bis heute dabei geblieben.

Was war Ihre erste Station in der Medienwelt?



Veranstalter Nick Holzner rechnet mit über 5000 Besuchern. Foto: Fiktion Plus



Jumbo Schreiner ist vor allem durch die Fernsehshow Galileo bekannt.

Radio Energy in München: Bei diesem Sender habe ich in den 90ern am Sonntagabend von 21 bis 23 Uhr die Comedy-Stunde „Clubmate“ gemacht. Ich war zeitgleich mit Michael „Bully“ Herbig bei Radio Energy. Er hatte die Morning Show und ich die Abend-Show. Damals war Comedy-Radio noch groß angesagt. Jeder Depp, der zweimal einen Witz erzählt hat, wollte sofort zum Comedy-Radio.

Wie kamen Sie dann zum Fernsehen?

Ich habe fürs Radio Comedy-Jingles produziert. Die kamen sehr gut an und irgendwann wurde das Fernsehen dann auf mich aufmerksam. Erst war ich bei „Der Preis ist heiß“. Anschließend habe ich sechs Jahre lang bei DSF, heute Sport1, an der Fernsehshow „Motorvision“ mitgewirkt. Vor zehn Jahren bin ich bei Galileo an Bord gegangen und in die Welt des Essens eingetaucht.

Erinnern Sie sich noch an Ihre erste Essensstation?

Ja, das war das Wiener Schnitzel in Wien beim Figlmüller. Damals ging der Trend noch Richtung XXL: Welches Essen kann man am größten machen? Die Produzenten haben zu mir gesagt: „Mit deiner Größe und deinem Gewicht passt du perfekt in dieses Format.“ Inzwischen hat sich das geändert. XXL ist seit knapp fünf Jahren eher out. Deswegen haben wir uns nach neuen Sachen umgesehen. Heute berichten wir zum Beispiel nicht mehr über die größte Pizza der Welt, sondern den teuersten Hot-Dog. Auch das kommt bei den Zuschauern noch sehr gut an.

Können sie sich Ihren jetzigen Beruf bis zur Rente vorstellen?

Das ist eher eine Frage, die man einem Handwerker stellen könnte. In meinem Beruf ist es nicht abhängig vom Alter oder mir selbst. Ich bin abhängig von der Gunst der Zuseher. Wäre ich ein Metzger, könnte ich meine Wurst machen, bis ich ins Grab springe. Aber bei den, ich sage mal „Gesichtsverleiher“, ist das nicht so einfach. Wenn die Zuschauer dich nicht mehr sehen wollen, dann bist du weg vom Fenster.

Und wenn die Zuschauer Sie weiter sehen wollen?

Dann mache ich das länger als Jopie Heesters. Ich lerne tolle und lustige Menschen kennen und sehe so viel von der Welt. Menschen wie Christopher Columbus oder Marco Polo werden heutzutage vergöttert. Ich habe jetzt schon 20 mal so viel von der Welt gesehen wie die beiden Entdecker. Mein Job ist einfach geil. Im Englischen würde man sagen: „A dream come true.“

Sie reisen um die ganze Welt. Was war bisher Ihre exotischste Erfahrung?

Das Möbel Outlet Zentrum in Altdorf (lacht). Spaß beiseite. Das ist wirklich schwierig zu sagen. Es gibt so viele Sachen, wo du dir denkst, das kann es gar nicht geben. Ein Mann auf einer kleinen Insel im Sumpfgebiet von Florida ernährt sich zum Beispiel seit zehn Jahren nur von Fröschen.

Für viele eine grauenhafte Vorstellung. Gab es auf Ihren Reisen etwas, das Sie besonders ekelhaft fanden?

Ja, das Essen, dass mir meine Schwiegermutter vorgesetzt (grinst). Kleiner Scherz am Rande. Ich finde, man muss immer vorsichtig sein, was die ekelhaften Essensgeschichten angeht. Nahrung orientiert sich grundsätzlich immer an den Menschen, die diese zu sich nehmen. Für die ist das ihr täglich Brot. Wenn sie sich davon nicht ernähren könnten, müssten sie sterben. Die haben sich ihrer Umwelt angepasst. Deswegen muss man vorsichtig sein, dass man nicht jedes Essen „abwatscht“, nur weil es einem selbst nicht schmeckt. Was ich esse, ist oft ein Familienrezept von der Oma und hat eine lange Tradition. Es kann schon sein, dass es mir nicht schmeckt, aber ich würde es nicht gleich als ekelhaft bezeichnen.

Was hat Ihnen zum Beispiel überhaupt nicht geschmeckt?

In Norddeutschland gibt es eine

spezielle Delikatesse, die heißt Schwarz-Sauer. Für dieses Gericht wird einem geschlachteten Schwein das Gesicht abgezogen und zusammen mit Linsen, Blut und Essig eingekocht. Es sieht fast aus wie Gulasch, aber geschmacklich? Da fällt dir nichts mehr ein. Das Gericht schmeckt ungefähr so, wie wenn du eine halbe Stunde lang am Handlauf einer Bahnstufenrolltreppe lecken würdest. Aber die Alteingesessenen dort lieben es.

Sie waren auch schon am Nordpol und haben Surströmming probiert, einen vergorenen Hering.

Richtig. Das hat mich wirklich auf eine harte Probe gestellt. Da wäre ich fast vom Glauben abgefallen. Nach dem ersten Bissen muss man sich eigentlich gleich übergeben. Sowohl der Geschmack als auch der Geruch sind abstoßend.

Auf Ihren Reisen haben Sie die unterschiedlichsten Esskulturen kennengelernt. Welche hat Sie am meisten fasziniert?

Am interessantesten finde ich eigentlich unsere eigene Esskultur. Wir kennen nämlich irrsinnig viele Sachen: Mexikanisch, Tex-Mex, Sushi, Italienisch. Die meisten Deutschen denken ja schon, dass italienische Küche deutsch ist, weil es fast täglich Nudeln mit Bolognese-Soße gibt. Die deutsche Küche ist aber so vielfältig und geht weit über Schweine- oder Rinderbraten hinaus. Deutsche Küche ist super. Man muss nur richtig danach suchen. Die meisten beschäftigen sich aber lieber mit Essen von außerhalb der Landesgrenzen als mit dem eigenen.

Eine Ihrer großen Leidenschaften sind die Food-Truck-Festivals. Wie kam der Kontakt mit Nick Holzner, dem Veranstalter des „Lower Bavarian Food Festivals“ zustande?

Über Parship. Nein. Nick hat mich in Facebook angeschrieben, um mich zum ersten Festival vergangenes Jahr einzuladen. Ich dachte mir dann: „Das schaue ich mir mal an“.

Würden Sie sich als Fan des Altdorfer Food-Festivals bezeichnen?

Natürlich. Wäre es schlecht, wäre ich nicht immer wieder da. Mir gefällt die bodenständige Organisation von Nick und ich bin vom Klientel vor Ort begeistert. Die Landshuter sind einfach coole Socken und nicht so ausgeflippte „Berufshipter“ wie die typischen „Stoderer“ (gemeint sind hier die Münchner, Anm. d. Red.).

Auf welchen Food-Festivals waren Sie zuletzt?

Erst vor Kurzem war ich in Austin, Houston und Los Angeles auf einer ähnlichen Veranstaltung. Dort wird das aber anders aufgezogen. Die Food-Truck-Festivals erstrecken sich über ganze Stadtteile. Für die Amerikaner sind die Food-Trucks aber nichts Besonderes mehr. Die Hälfte von Amerika ernährt sich ausschließlich davon. Bei uns ist das anders. Die Menschen sind nicht nur vom Essen begeistert, sondern auch von den Fahrzeugen selbst. UPS ist dankbar, dass dieser Trend nach Deutschland übergeschwappt ist. Dadurch können sie ihre ausgedienten Lieferwagen noch verkaufen.

Am Samstag werden Sie wieder die Angebote von ausgewählten Food-Trucks testen und mit zwei weiteren Juroren am Ende einen „Food King“ bestimmen. Ist diese Wahl nicht äußerst subjektiv? Essen ist ja bekanntlich Geschmackssache.

Ich bewerte nicht, ob mir persönlich das Essen schmeckt, sondern ob es gut gemacht ist. Es geht mehr um Kreativität, Vielfalt und Handwerk. Ich freue mich auf jeden Fall schon auf Samstag. Das wird richtig cool.