

Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Dolce freddo

Passauer Eiskunst-Lauf: jetzt 9 Desserts als Eis erleben!

UNBEZAHLBAR

JUNI ————— JULI 26



Bester EDEKA. Beste Grillzeit.

Große, leckere und heimische Auswahl bei
Deutschlands bestem EDEKA-Markt!



SCHWAIBERGER

3x Passau. Tiefenbach. Waldkirchen.

YOU SHARE. WE CARE.

MORE SHARING.
MORE STORIES.
MORE SUMMER.

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

SHARE THE SPIRIT

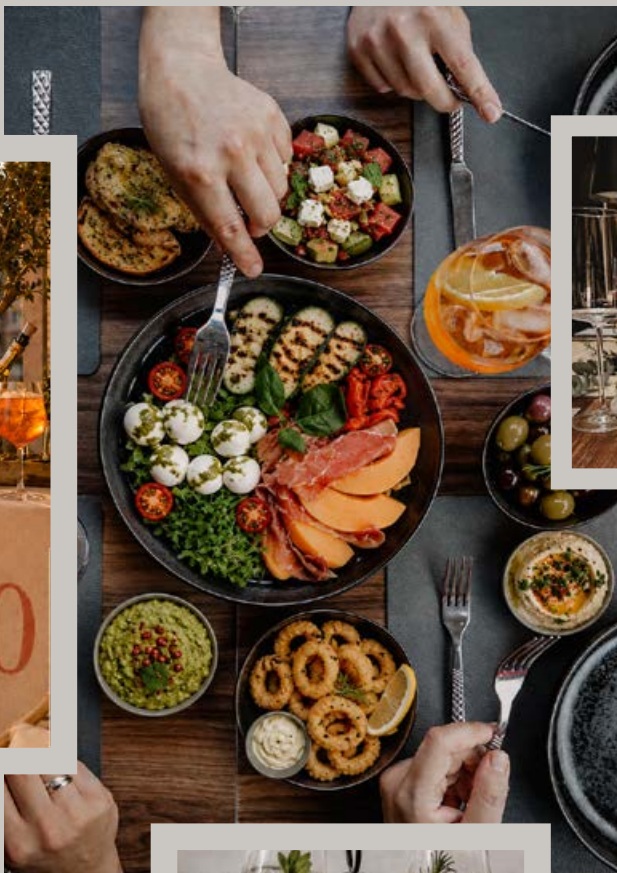


KUNSTNACHT PASSAU. LA DOLCE VITA.

EINFACH DAS LEBEN GENIESSEN. SICH VON KUNST, KULTUR UND ARCHITEKTUR DES „BAYERISCHEN VENEDIG“ INSPIRIEREN LASSEN. UND AN DER ZWO20 BAR MEDITERRANES FLAIR UND ITALIENISCHE DRINKS GENIESSEN.

18. JULI 2026 AB 18 UHR

GEMEINSAM GENIESSEN.



SHARE THE STYLE.

DU WILLST DEN ORIGINAL ZWO20 DEKO-STIL FÜR DEINE HOCHZEIT, DEIN FIRMENEVENT ODER DEINE FEIER? WIR ERLEDIGEN DAS!

SHARING MOMENTS. SIPPING SUMMER.

UNSER SHARING TOWER
MIT 4 GLÄSERN APEROL SPRITZ

€ 20,20



SCHROTTGASSE 12
94032 PASSAU
0851-98848840
WWW.ZWO20PASSAU.COM



Eis geht immer ...



... vor allem als Nachtschisch nach dem gemeinsamen Mittagessen. Deshalb ist die Eistruhe bei Möbel Schuster immer gut gefüllt. www.moebelschuster.de

 **schuster**
KOCHEN & WOHNEN

Es geht ans Eisgemachte!

Ein Dessert krönt jedes gute Essen – sagt man zumindest. Doch vielleicht ist das Dessert ja gar kein Nachtisch, sondern der eigentliche Hauptgang? Manche Schleckermäuler lassen ja gerne mal Schweinebraten, Schnitzel & Co. links liegen und entscheiden sich stattdessen für Kaiserschmarrn. Wobei gerade letzteres Thema mitunter die Gemüter erhitzt, wie man in unserer Streitbar auf Seite 15 trefflich nachlesen kann. Doch sei's drum: Nachtisch geht einfach immer! Und deshalb haben wir uns für den diesjährigen Passauer Eiskunst-Lauf das Thema „Dessert“ auf die (Eis-)Fahne geschrieben. Zwar ist die Idee, Desserts als Eis zu interpretieren, nicht gänzlich neu (man denke nur an Klassiker wie Tiramisu-Eis, Apfelstrudel-Eis, Affogato – oder eben an den genannten Kaiserschmarrn).

Unser erklärtes Ziel für die diesjährige Pasta! Eisaktion besteht jedoch darin, den geneigten Lesern besonders innovative, bislang unbekannte Eiskreationen aufzutischen. Unsere Passauer Eismacher haben sich dafür innovative Rezepte einfallen lassen, die sowohl italienische Süßspeisen-Klassiker als auch Nachspeisen aus dem bayerisch-österreichischen Raum zum Vorbild haben. Schon mal ein Germknödel-Eis geschleckt? Oder eine Donauwelle in der Waffel gehabt? Wer es gar wagt, sich alle neun Eis-Dessert-Kreationen als Kugel zu geben, darf sich über tolle Gewinnchancen freuen: Mit einem vollständig abgestempelten Eis-Pass qualifiziert sich jeder Eiskunst-Läufer für die Verlosung eines dreitägigen Kurzurlaubs im eigenen Chalet im Hotel INNsholz inkl. Luxus-Package im Wert von 1.500 Euro. Neu ist heuer, dass wir auch die drei schnellsten Schlecker belohnen. Die ersten drei Einsender eines vollständig abgestempelten und ausgefüllten Eis-Passes erhalten jeweils zwei Freikarten für ausgewählte Veranstaltungen des Eulenspiegel Zeltfestivals. Also: Schlecken Sie, so schnell und viel Sie können – es geht ans Eisgemachte!



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER



Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

AHORNÖDER STR. 9-13 • 94078 FREYUNG
TEL. 08551 589-0 • WWW.UNSERTRAUMBAD.DE

PASTA! MENÜ

Juni – Juli 2026

HAUPTGANG

18 Dolce freddo

PASSAUER EISKUNST-LAUF: JETZT 9 DESSERTS
ALS EIS ERLEBEN!

9 Auslese
Leserbriefe

15 Streitbar
Kaiserschmarrn

17 Laibesvisite
Roggen Pur / Bäckerei Escherich

41 Fidel Gastro
Lukas Izakaya

48 Redaktionsbräu
Pasta! braut „Roggy Balboa“

50 Dessert
Heute zum Dessert. Nostradamousse

Die nächste Pasta! August - September 2026 erscheint am 31. Juli 2026. Anzeigenschluss ist der 20.7.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
GABRIEL.LLOYD MARTENS.GMBH

REDAKTION TILL GABRIEL, CORNELIUS MARTENS
E-MAIL REDAKTION@PASTAONLINE.DE

DESSERT
FOTOS
ILLUSTRATIONEN
LEKTORAT
DRUCK

CHRISTIAN GÖTZ
STUDIO WEICHSELBAUMER
MARKUS JAURSCH
SCHREIBEREI EDER
HS DRUCK, RIED (OÖ)

ANSCHRIFT AM SEVERINSTOR 4, 94032 PASSAU
TELEFON (0) 851 / 9 29 08 66

ANZEIGEN CORNELIUS MARTENS
E-MAIL ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

**Hightech
zum Leben erwecken.**

Nicole,
Produktentwicklerin



SICHER DEINS

Werde Insider! evgroup.com/jobs



GEHEIMTIPP: GÖTTLINGER

Das außergewöhnliche Gasthaus lockt mit italienisch-bayerischer Küche ins Rottal



Mitten im Ort, direkt neben der Kirche: Das Gasthaus Göttlinger ist leicht zu finden

Im beschaulichen Schmidham, genau in der Mitte zwischen Ruhstorf, Fürstenzell und Bad Griesbach gelegen und rund 30 Minuten von Passau entfernt, wartet ein kulinarisches Kleinod darauf, entdeckt zu werden: das Gasthaus Göttlinger. Schon seit Generationen steht das Haus für unverfälschte, bodenständige Gastlichkeit. Außergewöhnlich und noch etwas unter dem Radar ist die Tatsache, dass durch Matteo Sala, der die Chefin des Hauses, Julia Sala, geheiratet hat, italienisch-mediterraner Flair in das traditionsreiche Haus gekommen ist. Und wie!

Ganz großer Genuss

Brotzeiten und beste bayerische Küche (Tipp: das Berger Pfandl) genießt man im rustikalen Gastzimmer oder im schattigen



Biergarten unter dem großen Kastanienbaum, den man schon vom Weitem sieht. Das neu entstandene Holzhäusl oder der großzügige Saal sind ideal für größere Veranstaltungen wie Hochzeiten, Familienfeste oder Feiern aller Art: individuell, ganz nach Ihren Wünschen ausgerichtet – und natürlich immer mit der typischen Rottaler Gastlichkeit.

Italien trifft Bayern

Besonders ist zweifellos die italienische Kulinarik, die es – in der Kombination mit bayerischer Wirtshausküche – weit und breit so nicht gibt. Matteo Sala verwöhnt mit selbstgemachter Pasta, Fritto misto, Perlhuhn, italienischen Desserts und vielem mehr. Reh-Ravioli? Cannoli, die schmecken wie in Sizilien? Cremige Burrata mit Tomaten und Pesto? Oktopussalat mit Kartoffeln und Sellerie? Eine große italo-phile Weinkarte mit vielen offenen Positionen? All das und viel mehr gibt's im Gasthaus Göttlinger. Von den Eiswaffeln bis zur Pasta – alles ist selbstgemacht. Bei Familie Sala und Familie Göttlinger helfen drei Generationen mit großer Selbstverständlichkeit mit. Genau diese familiäre Atmosphäre macht den Besuch im beschaulichen Schmidham zu einem Erlebnis. Schöne Landgasthäuser gibt es viele im Rottal: Die bayerisch-italienische Kombination beim Göttlinger dürfte aber weit und breit einzigartig sein!



Italienisch inspirierte Küche: hausgemachte Pasta



Gasthaus Göttlinger / Berger Str. 59 / 94099 Ruhstorf a.d. Rott/Schmidham / Tel. 0 85 34 - 2 66 / www.gasthaus-goettlinger.de
Mittwoch bis Samstag 17.30 bis 21 Uhr / Sonntag 11.30 bis 14 Uhr & 17.30 bis 20 Uhr / Montag & Dienstag Ruhetag



SEMINAR

GENUSS

INSPIRATION

SOULFLOW WEEKEND

BREATH. MOVE. DANCE.

Do 06.08. – So 09.08.

4 Tage, die dir guttun – voller Musik, Bewegung, Leichtigkeit und neuer Energie. Das **SOULFLOW WEEKEND** bringt Tanz und Musik, Bewegung, Achtsamkeit und Lebensfreude zusammen. In einer inspirierenden Umgebung bieten wir dir ein vielseitiges Programm für Körper, Geist und Seele.

Salsa & Bachata Tanzworkshops

Yoga & Meditation

Bewegung & Fitness

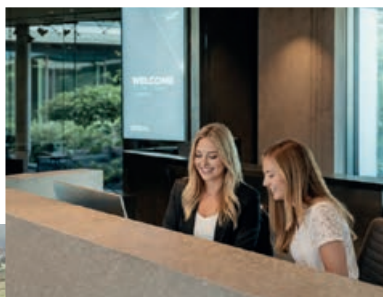
Workshops & Vorträge



Tickets & Informationen

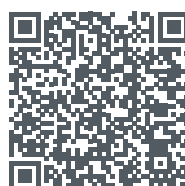


Direkt nach der Grenze bei Wegscheid!



WERDE EIN TEIL
UNSERES TEAMS IN
Hotel & Gastronomie!

Karriere am Loxone Campus.



BEWIRB DICH JETZT!

Mehr Informationen:
loxone-campus.com/karriere



AUSLESE

Leserbriefe

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Alles Scheiße

Ich fühle mich verscheißert!! Wir sind heute nach Passau gefahren, um die neue Tapas-Bar Bilbao auszuprobieren. „Hier biegt sich die Bar unter den ganzen kleinen Köstlichkeiten ...“, so steht es auf Seite 27 von Pasta!-Heft April-Mai 26. Was haben wir gefunden? Zugehängte Fensterscheiben, von wegen, ich halte es für eine Frechheit von Ihnen, sogar eine Speisekarte abzdrukken. Es ist nicht erkennbar, ob – und wenn ja, wann – sich da in der Theresienstraße 31 mal was tut. Bitte unterlassen Sie solche Lügengeschichten. Ihre Leser möchten nicht verscheißert werden. Ohne freundliche Grüße,

— Heinrich Blankart

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Die Pasta!-Ausgabe April/Mai 2026 beschäftigt sich mit Konzepten, die wir für leerstehende Passauer Lokale erdacht haben. „Alte Räume, neue Träume“, so steht es bereits auf der Titelseite des Magazins. Unterzeile: „Muntere Ideen gegen gährende Leere“. Zusätzlich zu dem Alt-Neu-Bild suggeriert die Titelseite also bereits in Wort und Bild, dass es sich eben nicht um die Realität, sondern um Träume bzw. muntere Ideen handelt, die wir übrigens nicht nur für das Bilbao, sondern auch für alle anderen acht leerstehenden Passauer Lokale in diesem Titelthema erdacht haben – keines dieser Lokale ist also existent.

Im Vorwort (Seite 3) sowie in der Einführung zu unserem Titelthema (Seite 23) gehen wir noch einmal im Detail auf unsere Ideen ein. Zudem steht bei jeder vorgestellten Konzeptidee sogar explizit dabei, seit wann das Lokal, das es an dieser Stelle gab, geschlossen hat. Im Falle des Bilbao nachzulesen auf Seite 24 („geschlossen seit 03/2025“).

Das Objekt wurde übrigens kurz nach dem Erscheinen der Pasta!-Ausgabe neu vermietet – allerdings nicht als Tapas-Bar. Zufall? Der Hausbesitzer, der mehr als ein Jahr lang einen Nachpächter für das Objekt gesucht hat, ist jedenfalls sehr glücklich. Überdies gibt es mehrere Anfragen von Gastronomen, die Konzepte, die wir für die leerstehenden Lokale in der Pasta! erdacht haben, tatsächlich umsetzen wollen. Hasta luego & sehr freundliche Grüße.



Anderer Meinung?

Schreiben Sie uns –
wir freuen uns über Ihr Lob
und Ihre Kritik!

redaktion@pastaonline.de

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Lockvogel

Angelockt durch die schönen Bilder in Ihrer aktuellen Ausgabe in der Rubrik „Aufgegabelt“ sind wir heute nach Passau gefahren, um die Tapas in der neuen Bar Bilbao durchzuprobieren. Leider standen wir enttäuscht vor dem geschlossenen Lokal Namaste. Wo haben Sie denn diese Bilder gemacht? Und wann gibt es das neue Lokal wirklich? Schade! Aber trotzdem schöne Grüße!

— Maria Ritzer

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Die Pasta! Rubrik „Aufgegabelt“ in der aktuellen Ausgabe wird zwar auch viel diskutiert (siehe Leserbriefe weiter unten), hier werden allerdings die neuen Lokale Monsoon & Bunter Hund besprochen. Diese Lokale gibt es tatsächlich und freuen sich, von Ihnen besucht zu werden.

Die Tapas-Bar Bilbao gehört zu unserem Titelthema „Alte Räume, neue Träume“, das sich mit leerstehenden Passauer Lokalen und Konzepten beschäftigt, mittels derer man diese Lokale zum Leben erwecken könnte. Dies ist nicht nur auf der Titelseite, sondern auch im Editorial und im Einführungstext zu unserem Titelthema ersichtlich. Außerdem steht bei jedem Lokal zusätzlich dabei, seit wann es geschlossen hat. Es ist ja toll, dass die Bilder so realistisch wirken (und wir haben ja auch tatsächlich für jede der Ideen eigene Konzepte, Logos und Speisekarten gestaltet), aber seien Sie unbesorgt: So wie Ihnen ging es Hunderten anderen auch: Anwohner in der Theresienstraße berichten uns, dass jedes Wochenende

Trauben von Menschen vor dem ehemaligen Namaste stehen und an der Tür rütteln, um ins (fiktive) Bilbao zu gehen. Was das zeigt: Der Bedarf wäre da – eine Tapas-Bar fehlt wirklich in Passau!

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Notwendig

Nachdem ich eben den Leserkommentar „Großer Bogen“ in Kombination mit „Alte Räume, neue Träume“ (Ausgabe April/Mai) gelesen habe, musste ich meinen ersten Leserbrief verfassen. Aus Sicht eines zugezogenen Wahl-Passauers, der nach dem Studium in Passau Fuß gefasst und hier eine Familie gegründet hat, ist die Pasta! der wohl beste Spiegel, der einer Gastroszene vorgehalten werden kann. Welches Medium spiegelt der Gastroszene denn sonst wider (auch mit entsprechender Reichweite), dass Gastrokonzepte neu entstanden sind, vielleicht in dieser Form so nicht zukunftsfähig sind oder bei Startschwierigkeiten eine leichte Korrektur benötigen? Die Pasta! ist in Passau nicht einfach ein nettes Magazin, sondern das einzige Format, das klar benennt, was läuft – und was eben nicht läuft.

Ich komme aus einer Gegend in Rheinland-Pfalz, wo es so etwas schlicht nicht gibt. Dort verschwinden gute Läden leise, neue Ideen gehen unter – und irgendwann sitzt man zwischen Dönerbude, Pizzeria und „Hier war früher mal was“. Genau so sieht eine Stadt aus, wenn niemand hinschaut oder man die Menschen nicht dafür begeistert bekommt.

Der Artikel „Alte Räume, neue Träume“ zeigt, wie wichtig Ihr seid. Ohne Euch würden viele Leerstände einigen gar nicht auffallen. Das Culinarium haben wir erst am vorletzten Abend entdeckt – zu spät. Und ja, ich trauere dem Laden heute noch nach. Und in der Tapas-Bar wäre ich garantiert Stammgast. Kurz gesagt: Ihr seid notwendig. Nicht als Deko, nicht als Wohlfühlbeilage – notwendig für eine lebendige Gastroszene in dieser Stadt.

— Marc Zeimentz

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Totengräber I

Es spricht nicht gerade für Euren Ideenreichtum, jetzt sogar schon gar nicht existierende Lokale kaputt zu schreiben.

— Oliver Hauff

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Totengräber II

Jetzt betätigen Sie sich also auch noch als gastronomische Konzeptentwickler und Innenarchitekten und nehmen denen, die das beruflich machen, die Arbeit weg. Danke für nichts!

— Horst Scharnböck

Pasta!-Herausgeber Till Gabriel antwortet: Was Sie beschreiben, ist genau das, was wir seit beinahe 30 Jahren beruflich machen: Gastronomen in Passau und Umgebung technisch, grafisch, konzeptuell, innenarchitektonisch und kulinarisch zu beraten und zu unterstützen. Damit verdienen wir unser Geld. Zu unserem mittlerweile recht ansehnlichen Kundenstamm gehören Lokale wie das Gallo Nero, Das Oberhaus, Fontanella, Weingut, Ratskeller, Confiserie Simon, Innsteg, Braves Mädchen, Hacklberger Bräustüberl, Marcel von Winckelmann, Weinbau Weizenberger und viele andere. Zudem sind wir selbst mit einer eigenen Gastronomie mehr als zehn Jahre tätig gewesen (Bluenotes, heute Rio) und können (auch) mit diesem Wissen unsere Kunden unterstützen.

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Hier klafft eine Lücke

Der Artikel zu den vielen Leerständen ist verwirrend, viele denken, sogar der Klaffenböck Rudi (und der ist ja ein ziemlich Gscheider), dass die Fotos neben den Leerständen schon Tatsachen sind. Es kommen regelmäßig Leute, heute allein in den zwei Stunden, wo ich in der Pension war, drei verschiedene: Leider lange Gesichter, wenn man sagt, dass das nur Ideen zu einer Wiedereröffnung sind. Auf der einen Seite schön, wenn man sieht, dass die Nachfrage da wäre.

Auf der anderen Seite ist das Bild mit der möglichen Nutzung natürlich „Connis-Märchenstunde“; wenn man den Innenbereich so sieht, dann müsste der viermal so groß sein, dass das alles Platz hätte, genauso die Pavillons davor. Da steht nicht mal einer, zwei schon gar nicht. Viel zu schmal. Das hätte sonst der Martin sicher auch schon so gemacht. Drinnen hat, wenn man auch noch den Ausschank mit Gläserregalen bedenkt, kein Büfett Platz, sondern lediglich zwei Tische mit je vier Stühlen.

Das heißt, man müsste in den Sommermonaten den Umsatz fürs ganze Jahr schaf-

fen, da im Nov., Dez., Jan., Febr., April sowie bei Schlechtwettertagen nur im Innenbereich kein kostendeckender Umsatz geschafft werden kann. Was auch noch erschwerend dazu kommt, ist, dass man abends nur bis 20.00 Uhr öffnen darf, also nur ein reines Tagesgeschäft möglich ist.

Wegen genau dieser zahlreichen Probleme musste Martin/Frau Dunschn ja aufhören, obwohl er die Pension auch noch betreiben konnte (welche ja jetzt wegfällt) und ein Festgehalt als Hausmeister bekam. Reichte aber alles nicht.

So ähnlich sehe ich das auch im Unterhaus-Vorschlag. Auf dem Foto sieht man z. B. eine Holztheke sowie Verschiedenes an den Wänden und in der Einrichtung, die wegen dem ständigen Hochwasser natürlich auch nicht umsetzbar sind. Ohne das ständige Hochwasser hätte der Terli ansonsten ja eh bestimmt weitergemacht. Wie gesagt, leider alles in allem ein „Wunschkonzert“, aber das ist das Leben leider nicht.

— Heidi Arenz

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Heidi, Du kannst dir nicht vorstellen, wie viele Rückmeldungen wir schon zur aktuellen Pasta!-Ausgabe bekommen haben – und es werden täglich mehr. Dich und den Klaffenböck Rudi in allen Ehren: Auf der Pasta!-Titelseite steht groß und fett „Träume“, darunter „Muntere Ideen gegen gährende Leere“. Sowohl auf der Titelseite als auch im Editorial sowie im Opener zum Titelthema steht, dass es sich um Ideen, nicht um Realitäten handelt. Außerdem steht bei JEDEM Objekt explizit dabei, seit wann es geschlossen ist. Können wir auch nix dafür, wenn die Leute nur bunte Bildchen anschauen.

Euer Hausbesitzer aus München, Herr Kraus, scheint die Sache weniger kritisch zu sehen, als es aus Deiner Mail hervorgeht: Er und seine Leute sind begeistert und wollen unsere visualisierte Konzeptidee gleich verwenden, um das Objekt zu vermarkten (was sie inzwischen auch auf allen Immo-Portalen tun). Im Übrigen habe ich denen unsere Visualisierung im Vorfeld zur Ansicht geschickt – diese ist schriftlich und begeistert freigegeben worden. Die konnten gar nicht fassen, dass wir diesen Aufwand betreiben, noch dazu for free.

Wir haben auch schon diverse Rückmeldungen von Gastronomen, die die vorgestellten Konzepte so gut finden, dass sie diese in die Tat umsetzen wollen, konkrete Anfragen liegen u. a. für das „Bilbao“ im ehemaligen Namaste und das „Patatas“ im ehemaligen Unterhaus vor. Zu „Connis Märchenstunde“: Ich habe diese Konzepte natürlich nicht alleine entwickelt – da waren viele dran beteiligt. Konzept, Logo, Speisekarten ... Das hat Wochen gedauert, Tag & Nacht. Hört sich alles einfach an, mit KI und so. Ist es aber nicht.

Zur von Dir in Zweifel gezogenen Umsetzbarkeit: Wir haben einen Architekt-

ten zu Rate gezogen, um die Machbarkeit unserer Visualisierungen zu bewerten. Mit einer geschickten Ausnutzung der Innenfläche sind aus Sicht des Profis die von uns visualisierten zehn Sitzplätze möglich; ein (kleines) Buffet wäre aus Architektensicht ebenso machbar, wenn auf der Wandseite eine durchgehende, schmale Bank installiert würde.

Ähnlich verhält es sich mit dem/den Pavillons im Hof. Zweifellos: Die Bilder mögen da und dort etwas optimistischer wirken, als es in der Realität ist – das bringen derartige Visualisierungen mit sich. Sie alle gehen aber vom tatsächlich nutzbaren Raum als Basis aus, mit exakter Quadratmeterzahl. Deshalb haben wir ja alle Objekte vorher fotografiert und vermessen. Die Prämisse, dass das Ganze „nur“ als Tageskonzept betrieben wird, wurde von vornherein ins Konzept eingearbeitet – deshalb eine Salatbar. Freilich kann es nicht unsere Aufgabe sein, das Konzept auch noch vorab betriebswirtschaftlich auf Herz und Nieren zu prüfen. Natürlich sind wir uns der Tatsache bewusst, dass es nie so einfach ist, wie es scheint. Gleiches gilt für das ehemalige Unterhaus und unser Konzept Patatas: Die Theke ist nicht aus Holz, sondern gemauert wie bisher bzw. geffiest (Patatas fritas, das Schwesterkonzept nebenan) und aus einem Verbundstoff aufgebaut (ähnlich wie bei unserer Bar hier in der Scheune am Severinstor, die ebenfalls hochwassergefährdet ist). Die sonstige Einrichtung lässt sich, bis auf die Theke, jederzeit entfernen und vor Hochwasser sichern. Deko an der Wand: geschenkt. Klar wissen wir beide: Wenn das Hochwasser kommt, kommt es. Dann bist du einfach machtlos. Hier in der Scheune am Severinstor, unserer Redaktion, führte das 2013 zum Totalschaden.

Aber das ist hier ja auch gar nicht unser Thema: Es geht um Ideen gegen Leerstand. Nicht mehr, nicht weniger. Abgesehen davon: Alles for free, versteht sich; es wird keiner gezwungen, das zu lesen. Tun aber offensichtlich ziemlich viele.

Dementsprechend: Bitte nimm weiterhin alles kritisch unter die Lupe, was wir tun – und was wir aus Deiner Sicht nicht tun (sollten). Nehmen wir gerne immer an – merci dafür. Und viele Grüße an den Klaffenböck Rudi. Und an die Meli.

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Heiße Kartoffeln

In der letzten Ausgabe berichten Sie vom Lokal Pastatas ohne einen Hinweis auf deren Adresse. Da ich auch Internet nicht fündig wurde, ersuche ich Sie, mir den Standort des Lokals zu nennen.

— Walter Hoheneder

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Das Konzept, auf das Sie sich beziehen, haben wir „Patatas“ (allerdings finden wir ihren Vorschlag „Pastatas“ auch irgendwie passend!) genannt und ist, wie alle anderen Konzepte in der letzten Pasta!-

Ausgabe, von uns erdacht und visualisiert worden. Keines der Lokale gibt es bisher in Wirklichkeit. Allerdings haben wir schon etliche Anfragen von Gastronomen, die diese Projekte (mit uns) entwickeln wollen. Auf der Pasta!-Titelseite, im Editorial sowie in der Einleitung zum Titelthema ist mehrfach darauf hingewiesen, dass es sich um Ideen von uns handelt – und eben nicht um tatsächlich existierende Lokale. Ziel war es, seit Jahren leerstehende Objekte mit Leben bzw. mit Ideen zu füllen.

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Man wird ja wohl noch träumen dürfen!

Wollte eine kleine Rückmeldung geben zum „Alte Räume, neue Träume“-Beitrag in der jüngsten Pasta!. Zunächst mal herzlichen Glückwunsch zu der Idee! Ich finde, der Ansatz, nicht nur zu kritisieren, sondern auch selbst mögliche (Verbesserungs-)Szenarien zu entwerfen, würde dem Journalismus generell guttun, nicht nur, wenn es um Wirtshäuser geht. Vor allem, weil ich selbst jemand bin, der sich, wenn er so einen Leerstand sieht, immer Gedanken macht, was denn da reinpassen würde. Und was es in Passau denn so brauchen würde. Genau mein Ding sozusagen. Ich fand die allermeisten Ideen auch sehr passend.

Was für mich nicht an den Ort passt, den Ihr ausgesucht habt, wäre das „Patatas – Kartoffeln satt“. Zum einen finde ich das Konzept noch nicht so ganz bis zu Ende gedacht. Und da unten an der Donau ein Speiselokal ... finde ich immer etwas gefährlich. Du hast da ja durch die Donau schnell Feuchtigkeit in den Räumen, die von unten reindrückt – und dadurch immer die Gefahr, dass es so leicht muffig wird. Das ist für eine Bar akzeptabel, aber für ein Speiselokal eher nicht. Wenn dann ginge eher noch was, wo es um To-go-Sachen geht, wie bei dem „Patatas Fri-tas“, das noch eher. Grundsätzlich finde ich aber eine reine Pommesbude eher langweilig. Dagegen könnte ich mir gut vorstellen, dass das Konzept einer Kombi aus Muscheln und Pommes, so wie es ja in Belgien auch gerne gemacht wird, durchaus Potenzial hätte. So wie zum Beispiel die Muschelbar am Helmholtzplatz in Berlin. Das wäre durchaus eine Bereicherung für Passau!

Als jemand, der unter anderem aus gesundheitlichen Gründen versucht, sich pflanzlicher, vegetarischer zu ernähren, haben mir da auch ein bisschen die Ideen gefehlt. Bis auf das „Saladin“ war ja eigentlich nichts dabei. Auch das „Monsieur Croques“ ist mir ein bisschen zu fastfoodig geraten. Da bräuchte es, wenn man schon so einen Sandwichladen aufmacht, auch eine Reihe gesunder Alternativen. Vor allem wenn man die Studenten als Zielgruppe hat, denke ich.

Da hätte ich mir durchaus vorstellen können, dass man sich – mit aktuellen Gesundheitstrends im Hinterkopf – vielleicht noch ein Restaurant mit einer Karte ausdenkt, die der Bewegung hin zu wenig rotem Fleisch, viel Eiweiß und genügend Ballaststoffen Tribut zollt. Ich denke, so etwas könnte gut laufen. Und ich würde es mir natürlich für mich persönlich wünschen.

Ein kinderfreundliches Wirtshaus wäre natürlich auch ein Traum. Obwohl mich der Name „Kombüse“ jetzt nicht so begeistert hat. Ich finde, das ist ein fast schon etwas zu nordischer/s Name/Konzept für Passau. Und für ein richtig cooles Kinder-Wirtshaus braucht es natürlich auch einen Spielplatz im Sommer.

Vielleicht, wenn ihr noch mal sowas macht, findet ihr ja dann irgendwas im Passauer Umfeld, wo genügend Platz für einen Spielplatz und vielleicht sogar für einen kleinen Streichelzoo wäre. Das wäre meiner Meinung nach die optimale Kombi für einen Tagesausflug mit der Familie. Ich träume ja schon länger von einem kinderfreundlichen Hof-Café mit Innenhof, großem Spielplatz draußen, ein paar Tieren drum herum und einem Indoor-Spielplatz in der Scheune für schlechtes Wetter, am besten in Fahrraddis-tanz zur Passauer Innenstadt.

Was mich jedenfalls am meisten abgeholt hat, war die Tapas Bar, gefolgt vom Heurigen im Grünen Baum, dann das „Saladin“. Das „Seoul Food“ finde ich vom Essensangebot her auch sehr spannend, nur wären Manga und K-Pop nicht meine gewünschten Begleiter, aber wenn es dem Lokal hilft ... Das wäre mein Senf zum Ganzen.

Ich hoffe, der eine oder andere (Hansi Wimmer, Kapfingers, Diekmanns vielleicht sogar?) fühlt sich von Euren Vorschlägen inspiriert und setzt irgendwas davon um. Und ich würde mich freuen, wenn Ihr Euch auch mal Wirtshäuser außerhalb von Passau vornehmen würdet. Da schlummern ja auch noch einige unentdeckte Schätze. Danke jedenfalls von meiner Seite für diesen Beitrag. Ich verbleibe in Hoffnung auf eine Serie.

— Christian Luckner

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Aufrüttler

Was für eine aufrüttelnde Lektüre! Endlich ein Kinderlokal in Passau! Und die neue Tapas-Bar schaut ja auch ned grad übel aus. Da ich die Pasta! wie immer von hinten her aufschlug und nicht von Anfang an, dachte ich beim ersten Blättern: Wow, wie viele gute neue Plätze da innerhalb kürzester Zeit eröffnet haben müssen ...

Kompliment für diese gelungenen Gedanken-experimente, die zeigen, was möglich sein

kann. Danke Pasta! für diese frische Ausgabe (und die Lacher über mich selber)!

— Mirja-Leena Zauner

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Braucht's das?

Ich lese Ihr Magazin ja schon seit Jahren, und normalerweise hab ich nichts auszu-setzen. Aber die aktuelle Ausgabe hat mich ehrlich gesagt ein bisschen auf die Palme ge-bracht.

Schon wieder diese endlosen Lobeshym-nen auf die Passauer Gastronomieszene, als wäre hier alles eitel Sonnenschein! Ich kenne das hier vor Ort – und ich kann Ihnen sagen: Nicht jedes Lokal, das Sie so schwärmerisch vorstellen, hält, was die Fotos versprechen. Das ist doch keine unabhängige Berichter-stattung mehr, das ist Werbung in Redakti-onskleidung! Man fragt sich langsam, ob die Gastronomen bei Ihnen einfach eine Anzeige schalten müssen, um einen netten Artikel zu kriegen. Ich sage ja nicht, dass Sie lügen – aber ein bisschen mehr Kritikbereitschaft würde dem Magazin wirklich guttun. So et-was nennt man journalistische Integrität. Und noch was: Diese ganzen hochgestochenen Beschreibungen von irgendwelchen „Aromaprofilen“ und „textuellen Erlebnissen“ – wir leben in Passau, nicht in München! Ein Schweinebraten ist ein Schweinebraten, da braucht's keinen halben Absatz über die „rustikale Eleganz des Krustenbratens im Lichte der niederbayerischen Tradition“. Das klingt lächerlich; tut mir leid, aber das muss mal gesagt werden.

Ich hoffe, Sie nehmen das als das, was es ist – ehrliches Feedback von einer treuen Leserin, die Ihr Magazin eigentlich sehr schätzt. Aber manchmal muss man auch unbequeme Wahrheiten aussprechen dürfen.

— Maria Steininger

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Danke für Ihre Treue und Ihre Of-fenheit! Allerdings können wir die von Ihnen angeführten Punkte keinen Inhalten aus der Pasta! zuordnen. Sind Sie sicher, dass Sie Ihre Meinung an den richtigen Adressaten gesendet haben? Schweinebraten war schon lange kein Thema mehr in unserem Magazin (kommt aber bald!) – und auch die Aroma-profile und textuellen Erlebnisse sind für uns ohne Referenz. Wobei wir absolut der Meinung sind, dass man sich des gesamten zur Verfügung stehenden Wortschatzes bedienen darf, um Essen zu beschreiben. Das nennt man journalistische Freiheit. An-sonsten können wir Ihnen versichern, dass keine Anzeigenschaltungen nötig sind, um in den Fokus unserer gastronomischen Kritik zu geraten.

ZUR PASTA!-AUSGABE „ALTE RÄUME, NEUE TRÄUME“

Reale Fiktion

Was Sie mit dieser Ausgabe der Pasta! geschafft haben, ist unglaublich und erschreckend zugleich. Obwohl es sowohl auf der Titelseite, im Vorwort und in den Einleitungen zu Artikeln über die Lokale selbst klar und deutlich kommuniziert wird: Der Mensch lässt sich durch die Bilder der Lokale leiten und nimmt diese (zumal sie nahezu perfekt generiert wurden) für bare Münze. Ich selbst bin mehrfach (!) Zeuge geworden, wie Menschen vor den leerstehenden Lokalen standen und an der Tür rüttelten, dann Nachbarn und Anwohner fragten, wo es denn hier zur Tapas-Bar, zum Salatladen oder zum Brew Pub geht. Das ist insofern erschreckend, weil Fiktion und Realität verdammt eng beisammen sind. In jedem Fall scheint in Passau der Bedarf nach solchen neuen Konzepten zu bestehen, sonst wäre Ihre Ausgabe nicht Stadtgespräch.

— Elvira Lammert-Knon

ZUR PASTA!-ARTIKEL „AUFGEGABELT – BUNTER HUND“

Brust gegen Bunt

Sehr verehrte Herren Redakteure der Pasta!, ich nehme hiermit Bezug auf obigen, einseitigen (nicht nur wörtlich genommenen) Artikel, mit einer Zustandsbeschreibung dieses „Lokals“:

- 1) In der Woche nach der Neueröffnung, habe ich (AfD-Mitglied) mit einem Freund (CSU'ler) dieses Lokal aufgesucht.
- 2) Sinn und Zweck war, sich umzuschauen, mit dem Wirt Kontakt aufzunehmen. Wir waren früher im Vorgängerlokal „GH zur Schnecke“ bzw. „Wachauer Stube“ mit zwei Stammtischen bei den früheren Wirtsleuten (Sepp und Gisela Obermeier) Stammkunden. Es ging also darum, die Stammtischtradition fortzuführen.
- 3) Mitnichten.
- 4) Im Vorraum saß die jüngere der beiden Wirtinnen hinter einem Laptop und musterte uns Eintretende. Kurz nach dem Betreten der Gaststätte wurde ich wieder „hinausgebeten“, als AfD-Mitglied identifiziert – und deshalb des Lokals verwiesen. Incl. meines Freundes. Mein eigentliches Vorhaben kam gar nicht mehr zur Sprache.
- 5) Ein schneller Rundblick im Lokal belehrte mich eines Besseren. Drei Studentinnen, die sich – offensichtlich – schon längere Zeit an einem Glas Tee festhielten, auf dem Laptop eine Bildervernissage der Antifa, mit vielen AfD-Mitgliedern ... Die Einrichtung, Deko etc., na ja. Geschmackssache.
- 6) Rückfragen bei meinen Stammtischkameraden bestätigten: Die frühere Stammtischgemütlichkeit der Wachauer Stube, incl. im Sommer der Biergarten, ist vorbei.



Anderer Meinung?

Schreiben Sie uns –
wir freuen uns über Ihr Lob
und Ihre Kritik!

redaktion@pastaonline.de

7) Zur Gesamtbewertung: Lassen wir mal das Politische weg. AfD usw. Aber die Nähe zur Antifa, Runder Tisch gegen Rechts usw. ist für einen Wirt bedenklich. Ein guter Wirt ist politisch neutral. Er polarisiert nicht. Zu einem bayerischen Stammtisch gehört auch die politische Diskussion. Sicher, immer moderat. Aber: Hier gilt der demokratische Pluralismus.

Zu den beiden Wirtsleuten: Hier ist offensichtlich die These vorherrschend: Wer nix wird, wird Wirt. Ihr beide seid ja seit Jahrzehnten mit der Gastrobranche „verheiratet“. Ich, beruflich, auch. Wirt sein, das sollte man erlernt haben. Naturbegabung dazu, nicht schlecht.

Beide Wirtinnen haben eigentlich einen erlernten Beruf. Schreiner, Altenpfleger. Toll. Aber deswegen ist man noch kein Wirt, auch nicht mit einem Hund.

Bei diesem Lokal: kaum Kundschaft, wenig Geschäftsbetrieb (sieht man sogar im Vorbeifahren aus dem Bus). Wie finanzieren sich die? Der Verdacht (Antifa-Nähe): der deutsche Steuerzahler, über ein NGO. Punkt. Zu Eurem letzten Heft. Sehr schön. Zehn neue Lokale. (u. a. ein Spanier, Tapas, usw.). Aber jetzt mal die ernsthafte Frage: Warum haben dann vorher die zehn alten Vorgänger zugesperrt??? Aus Reichtum? Kaum.

Zwei Antworten von mir:

- a) Lt. der IHK-Zeitung, vor ca. drei bis vier Jahren, hat Passau, nach Würzburg und Aschaffenburg, die dritthöchste Gastronomiedichte in Bayern. Da treten sich die Wirte gegenseitig auf die Füße. Nur die Besten kommen durch.
- b) Der Verkaufsleiter der größten Brauerei in Passau hat mir mal seinen Standpunkt (richtig) nahegebracht: Sie haben schon Schwierigkeiten, für die brauereieigenen Lokale gute Wirte zu finden. Noch größeres Problem ist, gutes Servicepersonal zu finden.

— Erich Brust

ZUR PASTA!-ARTIKEL „AUFGEGABELT – MONSOON“

Monsoon-Zeit

Herzlichen Dank für den tollen Bericht über das neue Lokal (Anmerkung der Redaktion: Monsoon.) Niemals hätte ich das ohne Ihre Hilfe gefunden, geschweige denn geglaubt, dass es in dieser seltsamen Lage gegenüber vom Passauer Bahnhof so ein außergewöhnliches Lokal gibt! Die Einrichtung, die Getränke, die Speisen, das ist alles sehr besonders. Toll, dass sie das in Passau auf den Radar gebracht haben!

— Pia Schrader

ZU FIDEL GASTRO „CANTINA ENSENADA“

Pleitegeier

Aus verlässlicher Quelle weiß ich, dass der neue Pächter der Cantina Ensenada und Ex-Pleitier in der Vergangenheit kein gutes Wort über Dich verloren hat, sondern immer sehr negativ war. Insofern ist es schon sehr erstaunlich, wie positiv Du über die Machenschaften, oder sagen wir lieber die Geschäfte des Pächters berichtest.

— Stefan Beil

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Zu Ohren gekommen ist mir das auch schon von verschiedenen Seiten. Aber Fidel Gastro hält es immer mit dem Motto „Wer austellt, muss auch einstecken können“. In meinen Artikel über die Cantina Ensenada wird übrigens durchaus kritisch beleuchtet, was der Pächter in der Vergangenheit getrieben hat. Die positive Berichterstattung bezieht sich auf die kulinarische Leistung, die teilweise besser ist, als ich es erwartet hätte.

ZU FIDEL GASTRO „CANTINA ENSENADA“

Cucina deserta

Leider ist der von Euch hochgelobte mexikanische Koch nicht mehr in der Cantina Ensenada tätig. Er war bereits vor Wochen bei uns, um nach Arbeit zu fragen. Insofern ist das, was Ihr da mit Eurem Artikel betrieben habt, Augenwischerei – um nicht zu sagen: Lüge!!

— OliverShade per Instagram Direktnachricht

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Nach meiner Recherche und lt. Aussage des Betreibers stand der mexikanische Koch, Alejandro Diaz, bis zum 01.05.2026 auf der Gehaltsliste der Cantina Ensenada. Zur Erscheinung der Pasta! (bei unserem Testbesuch sowieso) war Diaz also der Koch, deshalb ist unsere Berichterstattung definitiv korrekt. Ob sich Herr Diaz vor seinem Ausscheiden bei Ihnen beworben hat, können wir weder nachprüfen, noch spielt es für den Artikel eine Rolle. Richtig ist, dass seit 01.05. mehrere indische (Aushilfs)Köche den Job von Diaz übernommen haben, die er

zuvor über mehrere Monate angelernt hat. Ob das eine gute Idee des Betreibers war, wird sich zeigen. Günstiger als das Gehalt eines „Chefkochs“ ist es in jedem Fall.

ZU FIDEL GASTRO „CANTINA ENSENADA“

Paco macht Taco

Auch wenn man merkt, wie schwer es Ihnen an einigen Stellen im Bericht fällt, positiv über die Cantina zu schreiben, haben Sie völlig recht: Die Tacos sind wirklich gut. Der Rest: Naja. Ich war inzwischen 2 x aufgrund Ihres Artikels in der Cantina. Die Salsa ist tatsächlich unter aller Kanone, aber die Tacos reißen es wieder raus. Danke für diese authentische, ehrliche Berichterstattung.

— Tamara Pachow

ZU FIDEL GASTRO „CANTINA ENSENADA“

Schumanns Bar

Die einzigen, die in der Cantina etwas arbeiten, sind die indischen Mitarbeiter. Der Chef steht meistens vor der Tür und raucht oder redet an der Bar geschweigt daher. Wir waren seit der Neueröffnung mehrfach in der Cantina, weil wir dort schon seit 30 Jahren Gäste sind. Immer das gleiche Bild! Aber immerhin: Die Drinks, die die Inder machen, sind wirklich gut.

— Veronika Mayr

ZU FIDEL GASTRO „CANTINA ENSENADA“

Das Kartell

Bei den Lobeshymnen, die Fidel Gastro über die Cantina Ensenada loslässt, frage ich mich, wann mit einer bezahlten Anzeige des



Anderer Meinung?

Schreiben Sie uns – wir freuen uns über Ihr Lob und Ihre Kritik!

redaktion@pastaonline.de

Lokals in eurem Heft zu rechnen ist. Meine Wette: in der nächsten Pasta!-Ausgabe.

— Peter Forster-Gadert

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: (Leider) falsch. Keine Anzeige in der Pasta! Auch keine Einladung oder sonst irgendein Kickback. Alles selbst bezahlt: Fotograf, Redakteure, Essen, Drinks – und schlussendlich auch das bedruckte Papier. Sorry!

ZU FIDEL GASTRO „CANTINA ENSENADA“

Reißtest

Ihre innere Zerrissenheit, tatsächlich etwas Positives über die legendäre Cantina schreiben zu MÜSSEN, ist in jeder Zeile greifbar. Ich habe mich jedenfalls köstlich amüsiert. Und ich muss nach meinem Besuch dort zugeben: Die Tacos sind essbar.

— Hartmut Binderbauer

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Aufrichtig: Das Schreiben des Testberichtes über die Cantina ist Fidel Gastro in dieser Form schwergefallen. Denn eigentlich war ich, das gebe ich gerne zu, auf Krawall gebürstet. In der Cantina Ensenada hat es 35 Jahre kein wirklich anständiges Essen gegeben. Das sollte jetzt plötzlich anders sein? Für einen Restauranttester gibt es per se nichts Angenehmeres, als Verrisse zu verfassen – sie sind vergnüglich zu schreiben und zu lesen. Als Tester geht man kaum ein Risiko ein, hat aber ein großes, sensationslüsternes Publikum. Umso schöner ist es, eigene Vorurteile und Klischees zu entlarven und zu überwinden. Genau das ist im Artikel über die Cantina Ensenada geschehen.

ZUM PASTA!-DESSERT „BOAZ DIR DEINE MEINUNG“

Lesart

Ich muss ja zugeben, dass ich Euer Magazin IMMER von hinten nach vorne lese, nie von vorne nach hinten. Das liegt einerseits am Humor Eures Dessert-Redakteurs, der einen jede Ausgabe aufs Neue zum Lachen bringt. Andererseits ist es pure Gewohnheit, ausgeartet bei dieser Ausgabe aber leider ein riesiger Fehler gewesen. Denn bis ich gemerkt habe, dass es sich bei den neun neuen Lokalen gar nicht um real existierende Gastro handelt, sondern um ein „Wunschkonzert“, war es schon zu spät.

— Laura Zimmermann



ÖFFNUNGSZEITEN
SOMMERSAISON:
Mo.: Ruhetag
Di. bis So.: 08:30 - 22:00 Uhr



**ANKOMMEN. ABSCHALTEN.
GENIESSEN.**
Frühstück • Bistro • Kuchen • Eis • Drinks

BAUMGARTNER BISTRO AM INN
Leonhard-Kaiser-Weg 2, 4780 Schärding



32. EULENSPIEGEL

Zeltfestival 2026

08. - 26. JULI
ORTSPITZE PASSAU



MI 08.07. SPIDER MURPHY GANG
Unplugged

DO 09.07. ATTWENGER & GUTE GÄSTE
Konzert

FR 10.07. DREIVIERTELBLUT
Prost Ewigkeit.

SA 11.07. EVA KARL FALTERMEIER
Ding Dong

**SO 12.07. 12. EULENSPIEGEL
POETRY SLAM**
Moderation: Teresa Reichl

MO 13.07. FUN FACTS mit Martin Frank
Anschließend: Mixed-Show

DI 14.07. WM-HALBFINALE
Public Viewing

MI 15.07. WM-HALBFINALE
Public Viewing

DO 16.07. TERESA REICHL
Bis jetzt

FR 17.07. D'BAVARESI
Drei Wuide unterwegs

SA 18.07. HELMUT A. BINSER
BUMM

SA 18.07. KUNSTNACHT

SO 19.07. WM-FINALE
Public Viewing

MO 20.07. RINGLSTETTER & ZINNER
Irgendwas mit Küche

DI 21.07. RINGLSTETTER & ZINNER
Irgendwas mit Küche

MI 22.07. RINGLSTETTER & ZINNER
Irgendwas mit Küche

DO 23.07. HELMUT A. BINSER
BUMM

FR 24.07. TONI UND MAX UTHOFF
Einer zuviel

SA 25.07. CLAUD VON WAGNER
Projekt Equilibrium

SO 26.07. ALFRED DORFER
GLEICH

STREITBAR

**PRO**

Schon der Name ist großartig: „Schmarrn“. Das klingt nicht nach Haute Cuisine, sondern nach etwas, das deine Oma liebevoll auf den Tisch stellt, während draußen ein Schneesturm tobt. Und „Kaiser“ davor macht klar: Selbst zu Zeiten der österreichischen Monarchie wusste man offenbar, dass wahres Glück nicht in der Macht liegt, sondern in karamellisierten Rosinen und einem halben Kilo Puderzucker. Doch trotz des herrschaftlichen Anspruchs dieses Desserts, das eigentlich aussieht wie ein Küchenunfall, ist es sehr demokratisch: Es funktioniert auf der Berghütte, im Wirtshaus oder im Nobelrestaurant. Am besten isst man es auch nicht allein (das hat mein Kontrahent irgendwie falsch verstanden), sondern am besten in größerer Runde direkt aus der Pfanne. Einziger Wermutstropfen: Die Qualität der Zubereitung dieses Wiener Klassikers schwankt meiner Erfahrung nach sehr stark. Den allerbesten Schmarrn bislang hatte ich auf einer Berghütte im Salzburger Pinzgau – direkt aus der Pfanne. Einfach majestätisch!

TILL GABRIEL

Kaiser- schmarrn

Österreichischer Nachspeisen-Stolz oder fettig-süßer Sattmacher? Über Kaiserschmarrn streiten die Pasta-Macher Till Gabriel und Cornelius Martens.

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

CONTRA

Ich gebe ja zu, dass ich Desserts im Allgemeinen für einen riesigen Schmarrn halte. Beim Kaiserschmarrn kommt allerdings erschwerend (sic!) hinzu, dass dieser Teighaufen so tut, als sei er ein Dessert. Selbst die vielgepriesene Fluffigkeit vermag nicht darüber hinwegzutäuschen, dass ihn als Dessert nach einer Hauptspeise niemand essen kann. Außer Bergarbeitern vielleicht ... oder jenen Typen, die sich darüber beschweren, dass der Grillteller zu klein war. Von allen anderen wird dieses Gericht deshalb gerne anstelle eines Hauptgerichtes bestellt, traditionell am Freitag, dem Mehlspeisentag. Ich für meinen Teil kann mich mit diesem Schmarrn überhaupt nicht anfreunden. Mir dreht es alleine bei der Vorstellung, ich solle zur Sättigung etwas Süßes essen, den Magen um. Außerdem halte ich die Zugabe von Rosinen, die statistisch etwa zwei Drittel der Anhänger dieses seltsamen Gerichtes bevorzugen, für völlig sinnfrei. Schließlich gibt es zum Kaiserschmarrn dann ja auch noch einen riesigen Haufen Apfelmus bzw. Zwetschgenröster. Nicht mit mir!

CORNELIUS MARTENS

Roggen Pur

Saisonbrot / Bäckerei Escherich

VON TILL GABRIEL



Das Auge isst mit: Ein schön gestalteter Anhänger mit Informationen zum Brot wertet das ohnehin schon ansprechende Äußere des Roggen Pur auf.

Wo man auch hinblickt ... überall werden derzeit Brotsortimente verkleinert. Überall? Nein, eine Bäckerei in Büchlberg stemmt sich dem Vielschwind entgegen. Und mehr noch: Regelmäßig werden dort sogar neue Brotkreationen aus der Taufe gehoben. Ist das nun unnötige Spielerei oder mutige Experimentierfreude? In jedem Fall ist das in unserer Zeit alles andere als selbstverständlich. Allein deshalb wurden bereits zahlreiche Produkte aus dem Hause Escherich in der Pasta!-Laibesvisite durchleuchtet. Und so möchte ich an dieser Stelle – ganz unabhängig von meinen folgenden Verkostungsnotizen – dem Team um Bäckermeister Gerhard Schulhaus Respekt zollen. Es ist bewundernswert, dass man sich bei Escherich noch die Zeit nimmt, außerhalb des

Standardsortiments an neuen Rezepturen zu tüfteln. Und dabei wird beilaibe (!) nicht immer der einfachste Weg eingeschlagen: ein reines Roggenbrot ohne Schnickschnack, wie das angehängte Brotkärtchen verspricht? Ohne Gewürze und Backhefe, nur mit Roggen und (Roggen-)Sauerteig? Wer jetzt denkt, das sei nichts Besonderes, täuscht sich: Roggen findet man zwar in höheren Anteilen in fast allen Mischbroten (Bauernbrot, Holzofenbrot, Saatenbrot usw.), doch reines Roggenbrot hat tatsächlich Seltenheitswert. Denn die Backeigenschaften von Roggenmehl stellen den Bäcker vor einige Herausforderungen (dazu später mehr). Während Roggen in unseren Breiten seit Jahrtausenden zu Brot verbacken wird und es früher oft unvermeidlich gewesen sein dürfte, reine Roggenbrote zu

backen (aus Ermangelung anderer Getreide), änderte sich mit der zunehmenden Ausbreitung des Weizens auch die Zusammensetzung von Backwaren. Roggen wurde immer stärker zurückgedrängt und kam fortan nur noch in kleinerer Menge ins Brot. Insofern ist der Ansatz der Bäckerei Escherich einerseits eine Reise zurück zu den Ursprüngen mitteleuropäischer Brotkultur, andererseits eine sehr zeitgemäße Idee. Denn was könnte spannender und nachhaltiger sein als Innovation durch Verzicht? Keine ausgefeilte Mehlmischung, keine künstlichen Triebmittel, keine Backhilfsmittel, keine Gewürze – was man weglassen kann, sollte man weglassen. Das ist Sparsamkeit im Sinne von Ockhams Rasiermesser! Wenn sich durch diese Form von Verzicht ein Produkt erschaffen lässt,

Das Roggen Pur

AUF EINEN BLICK

KRUSTE



KRUME



PORUNG



das auch textuell und geschmacklich hervorragend ist – weshalb sollte man dann die Zutatenliste verlängern?

Roggen – eine Diva

Doch zurück zum eigentlichen Star dieser Geschichte, dem Roggen. Er ist bis heute eines der spannendsten Brotgetreide überhaupt (und auch ein interessantes Biergetreide, siehe S. 48 in diesem Heft). Während Weizen meist für Volumen, Luftigkeit und eine eher milde Aromatik steht, bringt Roggen Charakter mit: würzige Tiefe, leichte Säure, erdige Noten und eine fast rustikale Ehrlichkeit. Besonders in Bayern, Österreich und dem gesamten Alpenraum gehört Roggen seit Jahrhunderten ganz selbstverständlich zur Brotkultur. Gerade in Regionen mit rauem Klima und kargen Böden war er lange das verlässlichere Getreide – robust, genügsam und widerstandsfähig gegen Kälte, Wind und magere Standorte. Diese Robustheit im Feld machte ihn allerdings nicht automatisch einfach im Ofen. Im Gegenteil: Reiner Roggen ist eine Diva und verlangt dem Bäcker einiges ab. Anders als Weizen entwickelt Roggen kaum stabiles Klebergerüst. Ein Roggenteig lässt sich deshalb nicht „ziehen“ oder elastisch ausarbeiten wie ein klassischer Weizenteig. Seine Struktur entsteht vor allem über Stärke und sogenannte Pentosane – Schleimstoffe, die Wasser binden und dem Brot Saftigkeit verleihen. Genau deshalb ist Sauerteig bei reinem Roggenbrot praktisch unverzichtbar. Die Säure stabilisiert die Stärke, macht den Teig backfähig und sorgt gleichzeitig für die typische aromatische Tiefe, die gute Roggenbrote so unverwechselbar macht. Ohne diese sorgfältige Säureführung würde ein reines Roggenbrot schnell kompakt, klitschig oder instabil werden. Gerade diese Eigenwilligkeit macht Roggen aber eben

Knusprige Kruste



Schwere, teils sehr feuchte Krume

auch so faszinierend. Ein gutes Roggenbrot lebt weniger von spektakulärem Volumen als von Textur, Duft und Geschmack: dichte, saftige Krume, kräftige Kruste und ein Aroma, das oft erst nach Stunden oder sogar am nächsten Tag seine ganze Komplexität entfaltet. Hinzu kommt, dass Roggen ernährungsphysiologisch einiges mitbringt – viele Ballaststoffe, Mineralstoffe und eine

langanhaltende Sättigung. Vielleicht wirkt Roggenbrot deshalb bis heute so zeitlos: Es ist kein Brot für den schnellen Effekt, sondern eines mit Tiefe, Herkunft und Charakter.

Und genauso kommt das Roggen Pur von Escherich daher: ein Brot mit wunderbarer Kruste, wild aufgerissen, erdig duftend, mit intensiver Getreidenote. Durch das Backen im Kasten bleibt der untere Teil des Brotes weich und elastisch – und (leider) auch relativ hell. Hier würde ich mir etwas mehr Kruste wünschen, damit wäre der Geschmack einfach rundherum intensiver. Allerdings müssten die Bäcker das Brot dafür während des Backens aus der Form nehmen und ohne Form weiterbacken – ein erheblicher Aufwand! Lohnend wäre dies vielleicht aber auch insofern, als dass das im Teig gebundene Wasser dann schneller ausgetrieben werden würde. Denn

nach dem Aufschneiden kann man beim Roggen Pur sofort sehen, was für einen Grenzgang das Backen reinen Roggenbrotes bedeutet: Die Krume ist besonders im unteren Bereich sehr feucht und schwer, dadurch an manchen Stellen auch äußerst kompakt. Roggen bindet einfach viel Wasser, was leicht zu schweren, manchmal schmierigen Krumen führt. Der Kasten, in dem das Brot gebacken wird, verhindert natürlich zusätzlich die Verdampfung von Wasser und erschwert das Ausbacken des Teiges. Andererseits wird die Frischhaltung des Brotes durch die feuchte Krume natürlich verlängert. Geschmacklich ist die Krume des Roggen Pur sehr gut: Die milde Säure des Sauerteigs umspielt die wunderbar getreidig-erdigen Noten, die auch

leicht nussige Aromen mitbringen. Die gewisse Süße der Krume paart sich auf geniale Weise mit den Röstaromen der Kruste. Das Ergebnis ist ein sehr harmonischer, ja sogar feiner Geschmack – weit weniger rustikal, als ich es von einem reinen Roggenbrot erwartet hätte.

Das Saisonbrot „Roggen Pur“ der Bäckerei Escherich gibt es immer von Mittwoch (11 Uhr) bis Samstag. Preis pro kg: 5,80 Euro.

Jetzt Code scannen und mitdiskutieren!

Aktuelle Neuigkeiten und Diskussionen zur Passauer Brotkunst und anderen Themen der regionalen Genusskultur finden Sie in den sozialen Netzwerken!

Direkt zur Pasta! auf facebook





Dolce freddo

Geliebte Desserts – jetzt als Eis!

**9. Passauer
Eiskunst-
Lauf**
vom 29.5.–31.7.
2026

Tiramisu als Eis – das kennt man ja schon. Aber Germknödel oder Donauwelle? Für den 9. Passauer Eiskunst-Lauf haben wir mit den Passauer Eisdealern 9 neue Eiskreationen erschaffen, die den Geschmack und die Textur von 9 bekannten und weniger bekannten Desserts einfangen – darunter vor allem italienische Dolci wie Sbrisolona, Meringata und Ciambella. Wer schon mal in Italien war, kennt vielleicht diese süchtig machenden Süßspeisen – in Eisform hat sie aber wohl noch keiner je gebracht, auch nicht im Mutterland Italien selbst! Mit dabei sind jedoch eben auch klassische Nachspeisen aus dem bayerisch-österreichischen Raum wie Marillenknödel, Donauwelle oder Germknödel.

9 Wochen Eiskunst-Lauf

Vom 29.5. bis 31.7.2026 laden unsere 9 Passauer Eisdealer zum Eiskunst-Lauf, also genau 9 Wochen lang. Schleckern Sie sich genussvoll durch die 9 Eis-Desserts und tun Sie gleichzeitig Gutes damit. Wie das

geht? Jede Kugel aus der Eiszeit-Aktion gibt es heuer zum Einheitspreis von 2,50 Euro. Die Differenz zum regulären Kugelpreis der Eisdielen wird an den Kinderschutzbund Passau e.V. gespendet. Schleckern und dabei Gutes tun – besser geht es nicht! In den letzten 8 Jahren sind mit den Pasta!-Eisaktionen fast 40.000 Euro an Spendengeldern zusammengekommen – und zwar ausschließlich für Projekte und Organisationen hier in Passau!

Jetzt mitmachen!

Halten Sie Ausschau nach dem Pasta! Eis-Pass 2026. Auf der Rückseite des Passes befindet sich eine Stempelkarte. In den 9 teilnehmenden Eisdielen bekommen Sie für jede Kugel der Pasta!-Aktion 2026 einen Stempel. Sobald alle 9 Felder abgestempelt sind, können Sie die Karte einsenden und an unserem Gewinnspiel teilnehmen. Mehr Infos zum Ablauf, den Teilnahmebedingungen und den Gewinnen finden Sie auf Seite 39. Schöne (Eis-)Zeit!

9 Eisdielen. 9 Eiskreationen. 9 Wochen.



Delizie al limone

Das Amalvé ist zum ersten Mal beim Eiskunst-Lauf dabei. Wie Sie es finden? Halten Sie einfach nach Zitronen Ausschau. Vielen Zitronen! Eine weitere Wegbeschreibung können wir uns sparen, da diese Eisdiele garantiert nicht zu übersehen ist. Den Stempel gibt's für eine Kugel mit dem wunderbar klingenden Namen „Delizie al limone“, hinter dem sich ein klassisches Dessert von der Amalfiküste verbirgt. Getoppt wird das zitronenfrische Eis von kleinen, mit Lemon Curd überzogenen Biskuit-Stückchen. Kurzum: In dieser Eisdiele voller Zitronen erhält man Zitroneneis mit noch mehr Zitronen obendrauf. Ein erfrischendes Erlebnis, das auf jeden Fall in Erinnerung bleiben dürfte. Mit seiner konsequenten Adressierung des Zitronen-Themas liegt das Amalvé übrigens voll im Trend: Zitronen-Motive sind 2026 auch auf Textilien absolut angesagt – und daher im Stadtbild gerade omnipräsent! Wie oft haben wir in diesem Text „Zitronen“ geschrieben? Egal! Los, holen Sie sich eine Kugel davon!

Eisdealer

Amalvé

Grabengasse 13 / Passau-Fuzo

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Ciambella

Bei Ciambella handelt es sich um einen fluffigen, ringförmigen Kuchen aus Italien – mit einem Loch in der Mitte. Die italienische Redewendung „Non tutte le ciambelle riescono col buco“ heißt übersetzt so viel wie „Es läuft nicht immer alles rund“. In diesem Fall können wir Sie allerdings beruhigen: Auch ohne seine runde Form funktioniert Ciambella wunderbar als Eissorte. Fluffige Kuchenstücke, cremiges Zitroneneis und knusprige Crumbles mit eingearbeitetem Zitronen-Variegato sorgen für herrlich abwechslungsreichen Genuss. Die typisch italienische Leichtigkeit, die das Eis nicht nur mit der charmanten Redewendung, sondern vor allem geschmacklich transportiert, gibt es ab sofort kugelweise im Da Franco.

Eisdealer

Da Franco

Bräugasse 8 / Passau-Altstadt

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Milchreis

mit Johannisbeer-Variegato

Bühne frei für eine Zutat, die hier schon längst zum festen Ensemble gehört: regionale Bio-Heumilch vom Bio-Hof Höfler aus Untergriesbach! Bereits bei der Pasta! Eis-Aktion 2024 stand sie als alleiniger Star im Rampenlicht und kommt bei der Herstellung aller Milcheis-Sorten im Eisladn zum Einsatz. Nun übernimmt die Bio-Heumilch auch bei der neuesten Eiskreation wieder eine Hauptrolle. Dominik, der kreative Kopf des Eisladn, präsentiert uns für den Sommer 2026 ein Milchreis-Eis – und zollt damit einem DER deutschen Dessert-Klassiker Tribut. Kleine, weiche Reiskörner in der Eiscreme sorgen für das authentische Milchreis-Feeling, während die fruchtige Nebenrolle von einem farbtintensiven Variegato aus Bio-Heidelbeeren und Bio-Johannisbeeren besetzt wird. Ein sommerlicher Auftritt, der garantiert Zugabe verlangt.

Eisdealer

Eisladn

Rosengasse 5 / Passau-Fuzo
Residenzplatz 2 / Passau-Altstadt

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Crema Catalana

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Und so kommt in diesem Jahr eine besondere Liebeserklärung von Claudio Fontanella, der mit der Sorte „Crema Catalana“ das Lieblingsdessert seiner Ehefrau als Eissorte umgesetzt hat. Die charakteristische Zuckerkruste der Crema Catalana übersetzt Claudio in eine dunkle, sirupartige Karamellsoße mit feinen Knusperstückchen – inklusive jener zart rauchigen Aromen, die frisch karamellisierten Zucker so unwiderstehlich machen. Dazu kommt eine traumhafte Cremigkeit dieser Eiskreation mit echter Bourbon-Vanille. Eine großartige Verbindung von Dessertklassiker und Gelato-Genuss: Liebe auf den ersten Schleck.

Eisdealer

Fontanella

Ludwigstraße 20 / Passau-Fuzo

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Marillen Knödel

Sommerzeit bedeutet auch: Marillenernte in der Wachau. Besonders gern landen die Steinfrüchte dann vor allem in unseren Breiten in Marillenknoedeln. Mit der gleichnamigen Eissorte hat das KaffeeWerk in der Innstadt eine wunderbar frische und saisonale Ergänzung zu seinem Kuchensortiment kreiert. Die orange Farbe und der intensiv fruchtige Geschmack des Marillen-Variegatos bescheren uns sofort sommerlich gute Laune, während die leicht buttrigen Semmelbrösel auf dem Eis viele kleine Akzente setzen und die süße Sorte perfekt abrunden. Also nichts wie hin zum Kirchenplatz, um auf einem der Liegestühle eine Kugel „Marillenknoedel“ zu genießen!

Eisdealer

KaffeeWerk

Kirchenplatz 3 / Passau-Innstadt

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Donauwelle

Denkt man an passende Desserts zu unserer schönen Dreiflüssestadt, drängt sich die Donauwelle natürlich geradezu auf. Der beliebte Blechkuchen-Klassiker wurde von Alex und Marci vom La Veneziana Schicht für Schicht für diese Eissorte nachgebildet. Das grobe Rezept dazu: Man nehme zu gleichen Teilen cremiges Sahne- und Schokoladeneis sowie ganze, saftige Sauerkirschen, ergänze das Ganze mit einem süß-sauren Kirsch-Variegato und lasse dunkle Schokoladensoße darüberfließen. Fertig ist die eisgekühlte Donauwelle für alle großen und kleinen Naschkatzen. Die können sich zudem die Kleckerei in der eigenen Küche ersparen, denn statt Rührschüssel und Backblech braucht es in diesem Fall nur den Gang zum La Veneziana.

Eisdealer

La Veneziana

Theresienstraße 4 / Passau-Fuzo

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Sbrisolona

Sbrisolona – oder auch kurz „Sbriso“ – leitet sich vom italienischen Wort brisa ab: Krümel. Der traditionelle Streuselkuchen stammt aus Norditalien, der Heimat von Gelatiere Andrea. Typisch für dieses Dessert: Es wird nicht geschnitten, sondern in Stücke gebrochen. Klassische Zutaten der Sbrisolona sind Maismehl und reichlich Mandeln, die sich auch geschmacklich in der auf Maismehl und Polenta basierenden Eiscreme wiederfinden. Nach einem Familienrezept haben Andrea und sein Team vom Puro Gelato den Sbrisolona mit viel Liebe und Sorgfalt selbst gebacken und anschließend zu weichen Krümeln zerbröseln, die dem Eis seine besondere Textur verleihen. Eine wunderbar ausgewogene Komposition mit typisch norditalienischem Flair. Wir freuen uns, dass dieses Stück italienische Heimat hier in Passau mit uns geteilt wird!

Eisdealer

Puro Gelato

Große Klingergasse 5 / Passau-Fuzo

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Meringata Italiana

Dieser italienische Dessert-Klassiker lebt vom spannenden Zusammenspiel aus knusprigem Baiser und cremiger Füllung. Dieser charakteristische Kontrast wird von den Eiskünstlern des Rialto wunderbar aufgegriffen. Bereits optisch hat ihre Eiskreation einiges zu bieten: Eine helle, cremige Basis trifft auf knackige Mandelplättchen, kandierte Orangenschalen und feine Karamellsoße. Die Eiscreme mit Baiser wiederum enthält eine dezent-bittere Orangennote, die die Süße gekonnt ausbalanciert. Dank der verschiedenen Zutaten erwartet Sie hier – neben der interessanten Textur – ein denkbar abwechslungsreiches Schleckerlebnis: Jeder Löffel bringt andere Nuancen der Eiskreation zum Vorschein.

Eisdealer

Rialto

Rindermarkt 16 / Passau-Fuzo

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Germknödel

Weltneuheit: Germknödel passen nun auch in die Eiswaffel! Ermöglicht hat dies – wie sollte es anders sein!? – Konditormeister Walter Simon, der sich hinter den italienischen Gelatieri in Passau wirklich nicht verstecken muss. Die cremige Basis aus Vanilleeis mit Mohn greift die klassische Vanillesoße auf, die meist zum Germknödel serviert wird. Fluffige Krapfenstücke wiederum bringen die Erinnerung an den weichen Hefeteig ins Spiel, während Kleckse aus Powidl- und Zwetschenmarmelade für fruchtig-süße Tiefe sorgen (die Marmeladenmischung hat man übrigens eigens dafür ausgetüftelt). So wird aus dem winterlichen Mehlspeisenklassiker ein überraschend sommerliches Eisvergnügen.

Eisdealer

Simon

**Rindermarkt 10, Passau-Neumarkt
Bahnhofstraße 1 (Stadtgalerie), Passau-Neue Mitte**

Preis pro Kugel

€ 2,50

inkl. Spende an den Kinderschutzbund Passau e.V.



Hareth Sommerfrische!



*Traumhaft schöner
Gastgarten*



*Jubiläum: 140 Jahre
Wirtshaustradition*



*Original Innviertler
Schmankerl*

*Wir freuen uns
auf Euch!*



Nur 5 km von Passau!

NEUE WEBSITE
MIT AKTUELLER
SPEISEKARTE

WWW.HARETH.AT

HARETH 15 • FREINBERG/OÖ • TEL. 0043/7713-8115 • GEÖFFNET MI-SO AB 11 UHR DURCHGEHEND

Eiskunst-Lauf

Info & Spielregeln

Zeitraum

Der Eiskunst-Lauf dauert vom 29.5. bis 31.7.2026

Einheitspreis

pro Kugel € 2,50 inkl. Spende
an den Kinderschutzbund Passau e.V.

Eis-Pass

Der Stempelpass für die Teilnahme am Gewinnspiel ist bei allen teilnehmenden Eisdealern kostenlos erhältlich, solange Vorrat reicht.

Gewinnspiel

Für den Kauf jeder Kugel Eis der in diesem Heft vorgestellten Eissorten erhalten Sie auf Wunsch einen Stempel in Ihren Eis-Pass. Diesen müssen Sie unaufgefordert bei der Bezahlung vorzeigen.

Um teilzunehmen, senden Sie bitte den vollständig abgestempelten (9 Stempel) und ausgefüllten Pass an Pasta!, Passauer Stadtmagazin für Genusskultur, Am Severinstor 4, 94032 Passau (oder werfen Sie die Karte einfach in unseren Briefkasten).

Mehrfacheinsendungen möglich!

Einsendeschluss ist der 3. August 2026.

Die konkreten Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.pastaonline.de/eiskunstlauf

Gewinne

Unter allen Einsendungen verlosen wir ein verlängertes Wochenende mit 3 Übernachtungen für 2 Personen im „InnsHolz“ im privaten Chalet inkl. Luxus-Package im Wert von Euro 1.500,00.

Premiere: Heuer zeichnen wir erstmals die drei schnellsten Teilnehmer aus! Die ersten drei Stempelkarten, die vollständig ausgefüllt bei uns eingehen, gewinnen jeweils 2 Freikarten für das Eulenspiegel Zeltfestival 2026 – es stehen mehrere Veranstaltungen zur Wahl.

WIR BRENNEN FÜR GENUSS.

BIG GREEN EGG PLATINUM STORE ZIGARREN TABAK ACCESSOIRES BRÄNDE WHISKY & SPIRITS



STEPHANI

GENUSSREICH



HANS-HÖSL-STR. 3 • 94036 PASSAU-HEINING • 0851-98 90 30 40 • DI-FR 12-18.30 • SA 10-16

FIDEL GASTRO TESTET

Lukas Izakaya

„In Schärding geht die Sonne auf!“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht, aber meine Erinnerung an die Corona-Zeit kann ich lediglich als völlig vernebelte Mischung aus Faszinationslosigkeit und Schauern beschreiben. Naturgemäß fanden sich in dieser Phase nur ganz wenige kulinarische Highlights – von denen mir eines jedoch definitiv im Gedächtnis geblieben ist: die Eröffnung des Lukas Izakaya während des ausgehenden Corona-Endlos-Lockdowns im Mai 2021. Drinnen herrschte Maskenpflicht. Und trotzdem hat er es durchgezogen, der Lukas Kienbauer. So wie alles, was er sich in den Kopf setzt – auch gegen jegliche Widerstände. Das ließ sich schon 2016 bei der Eröffnung seines ersten Lokals „Lukas Restaurant“ beobachten. Fidel Gastro war einer der ersten Gäste – fragen Sie den Lukas mal, was nach dem damaligen Testbericht in der Pasta! passiert ist. Heute, zehn Jahre später, hat Kienbauer mit seinen zeitweise drei Lokalen nicht nur alle erdenklichen Auszeichnungen abgeräumt; er schuf in Schärding eine Genusszentrale, in der man Tür an Tür zwischen Gourmet-Restaurant und japanischem Wirtshaus wählen kann. Und er, Kienbauer, ist mittendrin – in beiden Lokalen gleichzeitig!

„Jetzt spinnt er völlig.“ Das schoss mir bei der Eröffnung des Lukas Izakaya durch den Kopf. Und auch heute, exakt fünf Jahre später, kann ich es immer noch kaum fassen, ein solches Lokal direkt vor der eigenen Haustür zu haben. Doch was heißt hier „Lokal“? Vielmehr betritt man durch die unscheinbare schwarze Tür am unteren Ende des Schärldinger Stadtplatzes eine Art Kosmos: Lindgrüner Teppichboden dämpft die Geräusche – und das endlos lange, schlauchartige Tonnengewölbe wird an zwei Stellen durch Raumteiler optisch geschickt getrennt. Herzstück ist die bestimmt acht Meter lange Bar, an der neben den Drinks auch die Speisen zubereitet werden. Die Wände sind hier und dort mit amorphen, organischen Elementen versehen, die das Lokal gleichsam fließen lassen. Das Ganze wirkt auf mich wie ein Raumschiff, mit dem man in neue Galaxien reist. Was, so wird sich im Laufe des Abends zeigen, auch den Tatsachen entspricht. Jedenfalls würde man ein solches Konzept niemals in einer beschaulichen 5.500-Einwohner-Gemeinde wie Schärlding vermuten, sondern – allein rein optisch – eher in Wien, München oder Tokio.

Paralleluniversum

Wer schon einmal das Glück hatte, in Japan gewesen zu sein, weiß, dass ein Izakaya dort das Pendant zu einem Wirtshaus bei uns ist. In ein Izakaya geht man nach der Arbeit – auf einen Drink, einen Sake, einen kleinen Bar-Snack. Und sollte sich irgendwann doch noch mehr Appetit einstellen, werden kleine Gerichte vorgehalten und gerne zum Teilen in der Mitte platziert. Genau so positioniert sich das Lukas Izakaya konzeptionell: Völlig ohne den formellen Zwang eines Restaurants schaut man auf ein Getränk vorbei, isst eine Kleinigkeit, lässt den Abend einfach auf sich zukommen. Der dauert dann oft länger als gedacht, was auch daher rührt, dass sich im Izakaya das Gefühl für Raum und Zeit zu verlieren scheint. Der dicke Teppich schluckt viele Geräusche und schafft eine gedämpfte Atmosphäre, es gibt kaum natürliches Licht. Es fühlt sich an, als betrete man ein Paralleluniversum, das mit der Welt da draußen rein gar nichts zu tun hat.

Ein Blick in die Karte untermauert den Eindruck: Keinen Drink und kaum ein Gericht habe ich so jemals auf einer anderen Karte gesehen. Wir starten mit einem fantastischen Yuzu Sour (9,90 Euro) und einem Ninki J-Ginjo Sparkling Sake. Meine Erfahrungen mit Sake beschränken sich auf wenige, eher verdrängte Momente



Magendratzerl auf Japanisch: Sashimi von der Dorade

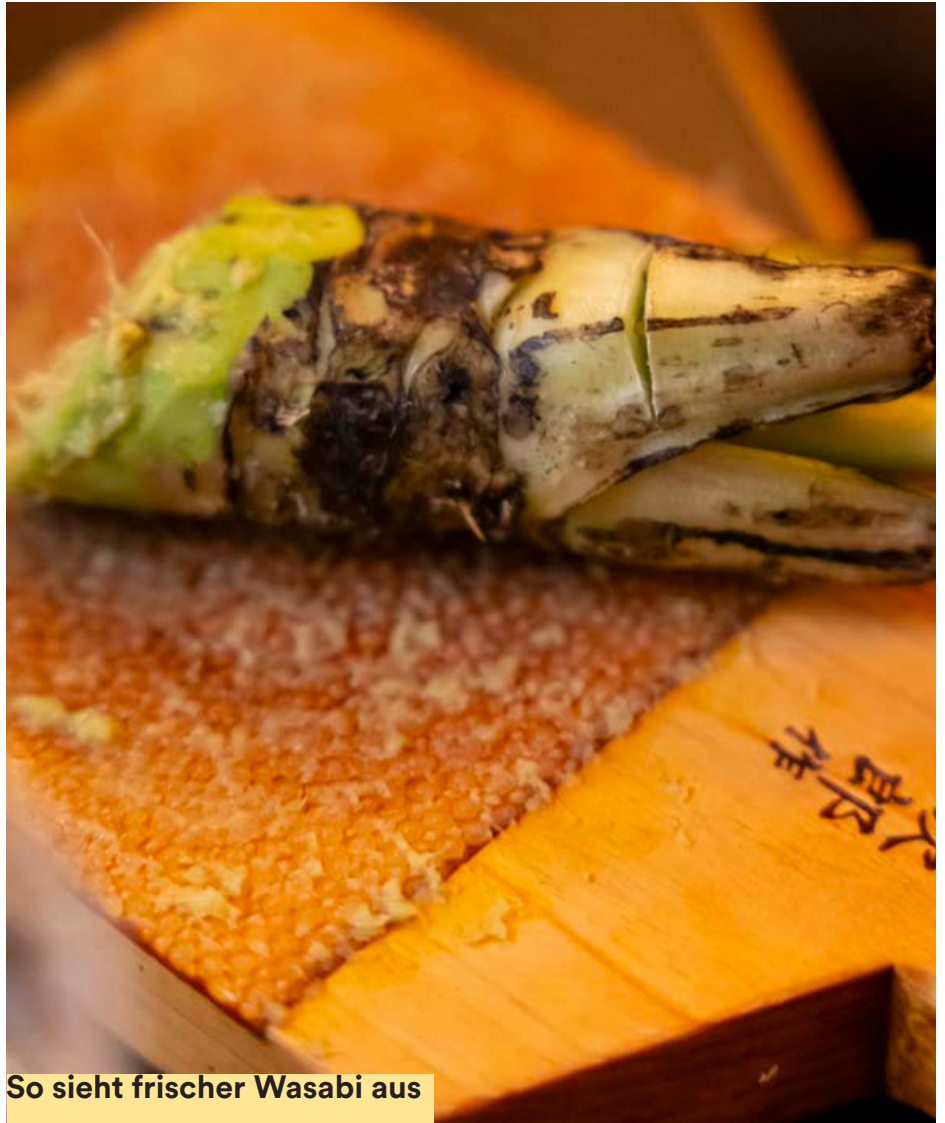
Im Lukas Izakaya scheint sich das Gefühl für Zeit und Raum zu verlieren

in irgendwelchen Möchtegern Sushi-Buden; dieser spritzige Vertreter ist ein ganz anderes Kaliber, kostet allerdings auch 13,50 Euro für das 0,1 l Glas. Als ich dann allerdings den Flaschenpreis google, erscheint der Reis in Relation schon wieder freundlich. Ich kann nur dringend empfehlen, genau diese beiden Getränke zu versuchen – die neben dem hausgemachten Ingwer-Soda für mich die Getränke-Highlights auf der Karte waren.

Sushi, Sashimi und kleine Gerichte, die vorzugsweise auf dem Konro-Grill zubereitet werden, stehen im Mittelpunkt des Essensangebots. Allerdings ist mit „Sushi“ hier definitiv nicht der gängige Sammelbegriff für irgendwelche dubios gefüllten Reisrollen gemeint, die in Fake-Wasabi, Ingwer aus dem Glas und Kikkoman-Sojasoße ertränkt werden, damit sie nach irgendetwas schmecken.

Ode an die Dorade

Insbesondere die Nigiri sind hier verdammt nah an dem dran, was man ernsthaft japanisches Essen nennen würde. Das liegt allem voran an der Qualität des Fisches. Lachs, TK-Thunfisch und dergleichen kommen Lukas nicht ins Haus. Wohl dem, der ein Gourmet Restaurant nebenan betreibt und nur mit allerbesten Ware zufrieden ist! Hier der Balfego-Thunfisch aus nachhaltiger Produktion, dort die Gelbflossenmakrele Hamachi. Völlig den Schalter raus haut uns der fette, marmorierte Bauchteil des Thunfisches, den man Otoro nennt. Die Konsistenz am Gaumen erinnert



So sieht frischer Wasabi aus

www.almesberger.at
www.facebook.com/almesberger

Foto: Hotel Almesberger, Shutterstock

3–5 Nächte
ab **NUR**
€ 569,- p. P.

Sommerwellness 2026

WOHLFÜHL- MOMENTE-

inklusive
Almesberger
Genusspension
sowie
Wellnessbehandlungen
im Wert von € 70,- p. P.

Almesberger***** Genusspension – mit Wellnessjause am Nachmittag

· umfangreiches Frühstücksbuffet mit Bio-Ecke · Wellnessjause am Nachmittag · ganztägige Vitalecke mit Obst, Tee und Trockenfrüchten ·
 · 6-gängiges Gourmetdinner oder Themenbuffet · Erholung im 5.000 m² großen Wellnessparadies · Benutzung des 200 m² großen Fitnessstudios ·

Hotel Almesberger *****
Gruber Hotel GmbH
Marktplatz 4
A-4160 Aigen-Schlögl
Tel.: +43 (0) 7281 8713
hotel@almesberger.at

an Butter, so schmelzig und samtig gleitet dieses edle Stück in den Mund. Ehrensache, dass im Izakaya auch das Wasabi frisch von der Wasabiwurzel (Kilopreis rund 300 Euro) gerieben und in einer ganz feinen Schicht zwischen dem säuerlich fermentierten Reis und dem Fisch aufgetragen wird. Dazu gibt es nichts als selbst eingelegten Ingwer und etwas selbst angesetzte Sojasoße. Sayonara, ist das gut!

Genauso fulminant geht es weiter: Beim Sashimi von der rohen Dorade entsteht in Liason mit Yuzu, Ponzu, Rettich, Lauchöl und frisch darüber geriebenem Kren (toller Twist zum heimischen Innviertel!) ein Teller allererster Güte. Ode an die Dorade: Was für ein wunderbarer, völlig unterschätzter Fisch – sofern man ihn in derart hoher Qualität bekommt wie hier.

Natürlich ist dieses Gericht kein Vertreter der klassisch-japanischen Küche; es werden immer wieder Ausflüge in die weite Welt der Fusionsküche unternommen, dies allerdings auf konstant hohem Niveau. Man braucht schließlich auch nahbare(re) Gerichte, um den heimischen Gast nicht zu überfordern. Da wären zum Beispiel eine Spicy Tuna-Roll oder eine Hamachi-Roll, die beide seit Eröffnung auf der Karte stehen und auch in Südkalifornien nicht besser zu bekommen sind.

An einigen Stellen blitzt das heimische Innviertel hindurch – etwa bei Tori Karaage, einer Art japanischem Backhendl, beim Tempura Kräuterseitling mit schwarzem Knoblauch oder den Teriyaki Chicken Wings: alles gefällige Snacks, die leicht zugänglich und damit mehrheitsfähig sind.

Die Takoyaki hingegen dürften nicht jedermanns Sache sein: Die Kugeln aus gehäckseltem Pulpo weisen eine gewöhnungsbedürftige, aber sehr spannende Konsistenz auf; das Geschmacksprofil ist gleichzeitig süß und scharf. Ein Gericht mit sehr viel Wumms, getoppt von knusprigen Bonito-Flocken. Definitiv etwas für Freunde des vollen, süffigen Geschmacks.

Der Besuch im Izakaya läuft wirklich ganz entspannt ab: Alles kann, nichts muss. Wenn noch ein Hängerchen da ist, bestellt man einfach einen weiteren Happen. Wenn nicht, trinkt man eben noch was.

Nach einer kurzen Pause und dem ein oder anderen Zwischenachterl von der kompakten, aber erwartbar exzellenten offenen Weinkarte machen wir weiter mit einigen kleinen Gerichten vom Konro-Grill, die sich ebenfalls perfekt zum Teilen eignen.

Der Chashu-Schweinebauch mit Miso-glasur und Sesam (15 Euro) ist mein Favorit, meine Begleiter lieben die Tranchen vom perfekt rosa gebratenen Rinderfilet mit geräucherter Sojasauce, Lauchöl und



Runde Sache: die Spicy Tuna Roll

Wie so oft sind die Beilagen der Star

Bonitoflocken (25 Euro). Einig sind wir uns beim wilden Brokkoli mit Yuzu-Miso und Erdnüssen (8 Euro) – Prädikat: Eins mit Stern. Gerade bei diesen eher unauffälligen Dingen zeigt Lukas immer wieder, dass er auch im Detail auf höchstem Niveau zu arbeiten versteht. Ich hatte Ihnen der-einst alle Beilagen im (inzwischen leider geschlossenen Lukas Steak) ans Herz gelegt und möchte das auch hier beim Lukas Izakaya tun: Bestellen Sie alle!

Gleiches gilt für die drei Desserts: Nicht nur, dass sie mit Preisen zwischen 6 und 8 Euro für das gebotene Niveau unverschämt günstig sind – sie schmecken vor allem unverschämt gut! Das trifft auf die Matcha Crème brûlée ebenso zu wie aufs grasgrüne Shiso Sorbet oder das Vanille-Miso-Eis mit Salzkaramell und Erdnuss. Nahezu Sterneküche zum Preis von zwei bis drei Kugeln Eis beim Italiener – das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen!



Gaumen-Kamikaze vom Kibo-Grill



Sappralot: Sparkling Sake!

Trotz aller offensichtlichen Begeisterung für die hervorragende Leistung von Bar und Küche, die neben Fidel Gastro, inzwischen auch der Falstaff (93 Punkte, 3 Gabeln) sowie der Guide Michelin (Empfehlung) erkannt haben, merkt man schon, dass das Lukas Izakaya täglich zu kämpfen hat. Keine Außenplätze. Ein erklärungsbedürftiges Konzept, das so recht in keine Schublade zu stecken ist und erst einmal verstanden werden muss. Ungewohnte Gerichte. Eine kleine Gemeinde wie Schärding, die nicht nur atmosphärisch zum Großteil wohl völlig überrollt wurde von Kienbauers visionärer Strahlkraft und seinem (T)Raumschiff. Auch wenn schon fünf Jahre seit der Eröffnung vergangen sind: Es dauert, bis ein so außergewöhnliches Konzept Fuß fasst – gefühlt ist das Izakaya

in Schärding da noch ziemlich am Anfang. Sushi-Kochkurse, Clubbing-Nights, Omakase- und Menü-Abende sind nach meinem Eindruck schon recht gut etabliert. Ebenso scheint das Veranstaltungsgeschäft schon ordentlich anzulaufen. Wenn ich eine Party feiern würde und es mir leisten könnte, wäre dieser Raum mit seinem außergewöhnlichen Vibe definitiv der richtige Ort.

Man wünscht dem Izakaya-Raumfahrtkommando, dass es ihm gelingen möge, auch Gäste von weither nach Schärding zu locken – was mit dem Lukas Restaurant nebenan ja schon funktioniert. Ich habe damals vor genau fünf Jahren bei der Eröffnung des Izakaya zu meinem Gegenüber etwas gesagt, das bis heute gültig ist: „Das Lukas Izakaya wäre in jeder Großstadt jeden Abend voll und man müsste sich um

Nahbare Gerichte



All in: die Desserts

die Plätze balgen.“ Dann zeigte ich jenem – mir damals noch fremden – Gegenüber zugegebenermaßen schon recht weinselig, wie man Stäbchen korrekt verwendet. Der freundliche, in Sachen asiatische Küche aber offenbar recht unbeholfene Herr hatte zwei äußerst finster dreinblickende Begleiter im Schlepptau und behauptete, er komme aus Linz.

Etwas peinlich war, dass ich nach meiner souveränen Stäbchen-Nachhilfe noch einen Schluck Wein nehmen wollte und zu spät merkte, dass ich noch eine FFP2-Maske aufhatte. Da musste selbst der Unbekannte schallend lachen – bevor er sich mir dann als Thomas Stelzer vorstellte, seines Zeichens amtierender Landeshauptmann von Oberösterreich, wohl behütet von zwei Bodyguards. Politiker wird Fidel Gastro in diesem Leben wohl nicht mehr.

Lukas Izakaya
Unterer Stadtplatz 7
4780 Schärding

Telefon: 0043 / 664 / 4 10 72 49

www.lukas-izakaya.at

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag von 18-22 Uhr

Sonntag bis Dienstag Ruhetag

's Fachl
 handgemacht
 - kreativ
 - nachhaltig

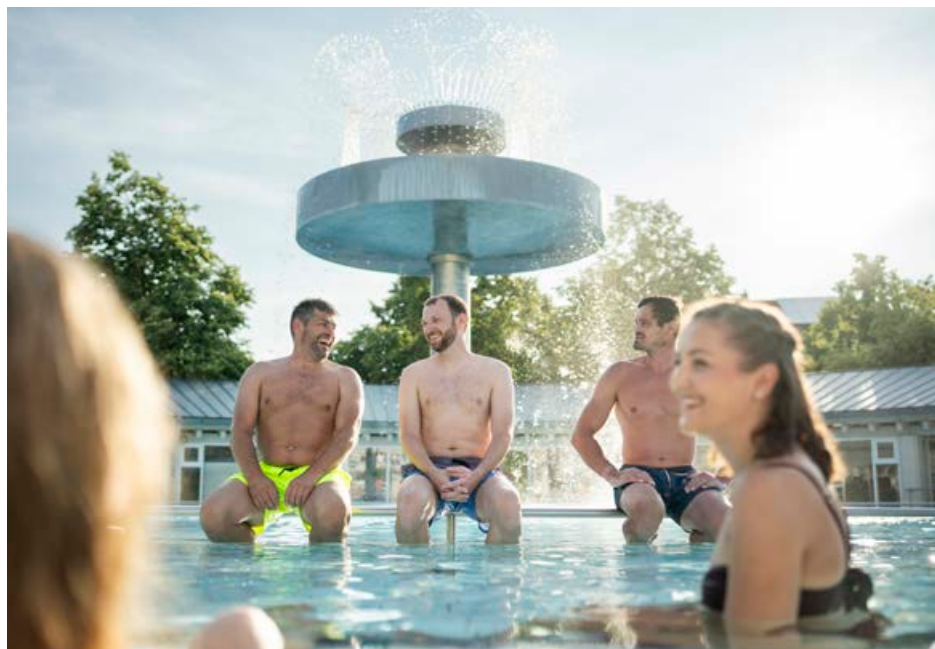
über 200 Läden in einem Laden
 Passau - Grabengasse 24
 mo-fr 10-18 Uhr
 sa 10-17 Uhr




Bild: detail Schaller Passau

SOMMER. WÄRME. WOHLFÜHLEN.

Therme & Sauna neu entdecken – und den Sommer in vollen Zügen genießen.
In der THERME EINS mit Saunahof.



Therme & Sauna im Sommer ... klingt für die meisten nach einem Widerspruch. Aber genau das ist es eben nicht. Regelmäßiges Saunieren oder Baden im warmen Heilwasser trainiert das körpereigene Kühlungssystem, das uns hilft, besser mit Temperaturschwankungen umzugehen.

Regelmäßige Saunagänge sind selbst im Sommer Gold wert. Was viele nicht wissen: Die Hitze an heißen Sommertagen unterscheidet sich ganz klar von der, die wir in einer Sauna erleben. Während die Wärme in der Sauna eher trocken ist, enthält die Luft im Freien eine hohe Feuchtigkeit.

EINEN ENTSPANNTEN TAG VERBRINGEN UND GLEICHZEITIG NOCH ETWAS FÜR SEINE GESUNDHEIT TUN.

Ein Wechsel von Wärme und eiskalter Abkühlung verstärkt den gesundheitlichen Effekt – wir stärken unseren Stoffwechsel, Kreislauf und unser Immunsystem. So schlagen wir der Sommergrippe ganz einfach ein Schnippchen.

Einfach mal im warmen Wasser treiben, die Hitze der Sauna mit der anschließenden Kältedusche oder dem Tauchbecken erleben, ein Eis auf der Sonnenterrasse, ein cooler Cocktail im Aktivbecken, ein gutes Buch auf der Liegewiese. Oder wie wär's mit einer Himalaya-Salzstein-Massage,

dem kühlenden Pendant zur Hot-Stone-Massage? Und wem all das nicht genug ist: Die THERME EINS hat heuer wieder viele Events in Planung:

THERMEN PICKNICK

Sonntag, 21.06.2026 | VORAB TICKET SICHERN!

Einen entspannten Sonntag bei einem leckeren Picknick & Badespaß verbringen. Den Thermeneintritt, ein Platzl im VIP-Bereich & Unplugged-Musik mit Florian Bruckmeier gibt's on top. Ihr Picknick wählen Sie vorab aus unseren Speise- & Getränkevariationen ganz nach Ihren Wünschen aus. Einlass zur Veranstaltung nur mit gültigem Vorverkaufsticket. Findet bei jeder Witterung statt.

SOMMER SAUNA 1.6 – 9.8.2026

Für alle Saunaliebhaber, die gerne mal ein bisschen länger bleiben wollen. 3 Stunden zahlen und 5 Stunden bleiben oder 5 Stunden zahlen und den ganzen Tag bleiben. Sie haben die Qual der Wahl.

CHILLOUT FRIDAY | Freitags ab 17 Uhr im Juni, Juli & August

ECHT. WOCHENENDSTARTER. Entspannt ins Wochenende starten. Mit chilliger Musik, coolen Drinks & leckeren Snacks. Freitag, 10.07.2026 Partysound mit DJ „CLUBY DEEJAY“, Thermalbad bis 23 Uhr geöffnet.

ECHT. AUSZEIT. SOMMERFRISCHE

Thermalbad | Tageskarte

Himalaya-Salzstein-Massage | 45 min.

Eiskaffee oder -schokolade

Preis pro Person:

€ 80 statt € 97

Mit € 13 Aufpreis ist der SAUNAHOF ganztägig inkludiert.
Buchbar: 01.06.–31.08.2026

THERME EINS & Saunahof / Telefon +49 8531 94460 / info@thermeeins.de / www.thermeeins.de

Roggy Balboa

Roggen ist der Star

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	5,5 %
BITTERE	ca. 18 IBU
FARBE	ca. 30 EBC
STAMMWÜRZE	13° P
HOPFEN	Northern Brewer
MALZ	Wiener Malz Roggenmalz Caramüsch CaraAroma
HEFE	Novalager

Das man aus praktisch jedem Getreide Bier brauen kann, ist unter Brauern zwar bekannt, bedeutet aber nicht, dass jeder von ihnen schon mal mit Dinkel, Roggen oder Reis experimentiert hat. Ja – auch bei Reis handelt es sich um ein Getreide, da er biologisch so wie Weizen und Roggen zu den Süßgräsern zählt. Während Reisbier in Asien der Standard, hierzulande aber praktisch unbekannt ist, gibt es bei uns quasi nur noch Weizen- oder Gerstenbiere. Dabei gibt der Roggen ein hervorragendes Biergetreide ab. Er gehört zu den ältesten kultivierten Getreidesorten Europas und wurde bereits im frühen Mittelalter nicht nur zum Backen, sondern auch zum Brauen verwendet. Vor allem in kühleren und nährstoffärmeren Regionen Nord- und Osteuropas spielte Roggen eine wichtige Rolle, da er widerstandsfähiger als Gerste oder Weizen ist und auch auf sandigen bzw. steinigten Böden gute Erträge liefert. In Gegenden wie Bayern, Thüringen oder dem heutigen Polen entstanden dadurch frühe Formen des Roggenbiers. Im Zuge der Biergesetzgebung, angefangen beim sogenannten „Reinheitsgebot“ von 1516, wurde Roggen bis ins 20. Jahrhundert hinein immer mehr verdrängt. Erst die Craftbier-Bewegung besann sich wieder auf den Roggen

zurück. Er kam dann vor allem in Skandinavien, den USA/Kanada und Großbritannien in zahlreichen Bierstilen wie IPA, NEIPA, aber auch rotblonden Lager- oder dunklen Spezialbieren zum Einsatz. Brauer entdeckten die besonderen Eigenschaften des Getreides neu: seine würzige Aromatik, das cremige Mundgefühl und die markante Struktur. Da Craftbier aber mittlerweile wieder auf dem Rückzug ist, sucht man auch diese Bierspezialitäten im deutschen Handel meist vergeblich. Braumeister Rudi Hirz vom Apostelbräu in Hauzenberg braut allerdings seit vielen Jahren Bio-Roggenbier (laut eigener Aussage speziell für den US-Markt) sowie ein obergäriges Roggenbier namens „Rogg's“. Er dürfte der einzige Brauer weit und breit sein, der mit gleich zwei Roggenbieren im Standardsortiment aufwarten kann. Unser Roggy Balboa wiederum ist ein rötlich-bernsteinfarbenes Roggenbier mit einer kräftigen Würzigkeit, schönen Toast- und Karamellnoten sowie Tiefe und Charakter. Der Antrunk ist cremig, das Mundgefühl weich und malzig, der Abgang ausgewogen und trocken. Wer sich bislang noch nicht an Roggenbier herangetraut hat oder noch nie über eines gestolpert ist, sollte bei unserem Gewinnspiel mitmachen – Roggy wartet auf neue Fans!

Mit Herz und Hand gebraut in der Pasta!-Redaktion!

Gewinnspiel

WIR VERLOSEN 5 X 2 FLASCHEN À 0,5 LITER DIESES SPEZIALBIERES. SCHICKEN SIE UNS EINFACH EINE E-MAIL MIT DEM BETREFF »ROGGY« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.7.2026. VIEL GLÜCK!

**Jetzt
gewinnen!**

**Pasta! verlost
5 x 2 Flaschen
à 0,5l**



Heute zum Dessert: Nostradamousse

Christian Götz blickt in die Glaseiskugel

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Wochenlang hörte man die Menschen passauf passab hinter vorgehaltenen Händen tuscheln, raunen, rätseln: Welches Thema würden die Pasta!-Macher in ihrer Sommerausgabe auftischen? Deftige Gulaschrezepte vielleicht? Die Rote-Rüben-Rallye? Die Verschwörung des Pesto zu Genua? Tja, hellseherische Fähigkeiten müsste man haben. Haben aber nur wenige. Ich zum Beispiel. Deshalb wusste ich nicht nur schon im Vorfeld, dass sich die diesjährige Sommer-Pasta! überraschenderweise um Eis drehen sollte, sondern prophezeie im Folgenden auch Reaktionen der globalen Politik- und Gesellschaftselite auf diesen Mega-Knüller.

Saure Sahne

Ich möchte nur einmal darauf hinweisen, dass in einem Land wie der Schweiz die Eisdien 200 Stunden länger geöffnet haben als in Deutschland. Und der Schweiz geht es erkennbar besser als uns.

– *Miedrich Frerz, Arbeiter, Stocksauerland*

Never apologICE

Maybe you have ice in your pathetic little Passau country. But we have so much better ICE. We have a whole authority of it. So great. And Greenland also has ice. Or was it Iceland? Who cares!

– *DJ Orange, König, Maralagomaggiore*

Schuss in den Ofen

Scheiß Autokorrektur! Jetzt hab ich aus dem Sondervermögen Waffeln für

344 Milliarden bestellt. Aber es geht hier jetzt nicht um persönliche Schuldzuweisungen, sondern darum, das Problem gemeinsam zu lösen. Braucht ihr welche?

– *Spens Jahn, Waffelbruder, Dickes B oben an der Spree*

Höckst beunruhigend

Ihnen ist schon bewusst, dass ein Großteil der Eisdealer Verwandte beschäftigt? Das ist Vetternwirtschaft der übelsten Sorte. Nieder mit diesen Eismühlen der Schande! Es lebe Deutschland.

– *Aal-Eis Gscheidl, Schweizerin, Schweiz*

Was die ins Eis alles naidoo!!

Seid Ihr irre? Eis reimt sich auf Lay's ... fast. Deswegen sollten wir alle Eis fasten. Wegen der embryonalen Gewürzmittel. Nicht nur in Würzburg. Sie sind überall, die Eisdechsen. Und die Echsenmenschen. Da schließt sich der KrEIS. Merkt ihr selber, oder? L5G!

– *Naver Xaidoo, Wissenschaftler und Sohn, Mannheim*

Gefroren, um zu leben

Es bewegt mich so unendlich, diese letzte Pasta!-Eisausgabe in Händen zu halten. Euer Mut inspiriert mich – gibt mir Kraft, auch meinen künstlerischen Weg hier zu beenden. Gerade tut es noch weh, wieder neuen Platz zu schaffen und mit gutem Gefühl etwas Neues zuzulassen. Doch ich muss es tun. Ein für alle Mal. Wie Ihr. Bis nächstes Jahr.

– *Graf von Unheimlich, Graf, Grafenrheinfeld*



Drinks und Spritzgetränke -
nicht nur für die Damen!



Immer eine gute Idee:
unsere Biergartenschmankerl



Das beste Team in Küche
und Service

Endlich Biergarten! Jetzt den Sommer genießen – in Passaus größtem und schönstem Biergarten!



aus dem hinterland



Die guten Dinge - von Tante Emma 2.0



Feines und Gutes für Deine Küche



LUDWIGSTRASSE 2a

IN DER PASSAUER INNENSTADT

MO - SA: 10 - 18 UHR

www.aus-dem-hinterland.de



PASSAU

#kleinelädenandiemacht