

Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Gemischte Gefühle

PASSAUER EIS-TRIATHLON: ERDBEERE, VANILLE, SCHOKO

UNBEZAHLBAR

JUNI ————— JULI 25

www.schwaiberger.de



Grillsaison eröffnet!

Vielfalt und Frische unserer Grillprodukte, beste Beratung durch unsere Fleischsommeliers und einzigartiger Genuss mit dem Dry Aged Beef aus unseren eigenen Reifekammern. Entdecken Sie auch die große Grillauswahl an Fisch- und Käsespezialitäten!

Einfach das beste Grillerlebnis: Nur mit EDEKA Schwaiberger.



SCHWAIBERGER

DEZ Passau . Passau-Grubweg . Passau Nibelungencenter . Waldkirchen . Tiefenbach

YOU SHARE. WE CARE.

ESSEN—ZUM TEILEN.
ZEIT—ZUM GENIESSEN.
ZWO20—ZUM ERLEBEN.

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

SHARE THE SPIRIT



HOLY APEROLY TOWER

MIT 4 APEROL SPRITZ

€ 20,20

TIPP

AM SAMSTAG, 19. JULI
ERLEBT IHR APEROL
ALS ORANGENEN FADEN
IN JEDEM GANG UNSERES
APEROL 4-GANG-MENÜS.
JETZT RESERVIEREN!



SHARING IS CARING

GEMEINSAM DIE KOCHKUNST DES
ZWO20 ENTDECKEN? DAS GEHT
JETZT GANZ EINFACH MIT UNSE-
REM NEUEN TAPAS-KONZEPT: EINE
AUSWAHL TYPISCHER ZWO20-
GERICHTE, SERVIERT IN SCHÄL-
CHEN ZUM TEILEN –ZUM KENNEN-
LERNPREIS!

MONTAGS & DONNERSTAGS
AB ZWO PERSONEN
PRO PERSON

€ 20,20

TIPP

AM SAMSTAG, 16.8. FINDET
UNSER ZWO20 SOCIAL CLUB
STATT – EIN SOMMERABEND
VOLLER GENUSS UND GEMEIN-
SCHAFT. WIR SERVIEREN
EUCH EIN 3-GANG SHARING-
MENÜ ZUM TEILEN UND
GENIESSEN.
JETZT RESERVIEREN!



PAINT & WINE

KREATIV UND KOMMUNIKATIV:
UNSER 3. PAINT & WINE ABEND
MIT STAFFELEI, FARBE, GUTEM
WEIN UND EINEM 2-GANG-SHARING-
MENU FINDET AM 5. JUNI VON
18-21 UHR STATT. JETZT NOCH
ANMELDEN!

**GEMEINSAM
GENIESSEN.**

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



BAD FÜSSING Juni

VeranstaltungsHighlights

magic blue
OpenAir

BAD FÜSSING

Do
31.07.

**The MUSIC of
HANS ZIMMER
& John Williams**



Fr
01.08.

**MÜNCHENER
FREIHEIT &
NOCKIS**



Sa
02.08.

BR Schlager-Party



Moderation und Gesang: Anna-Carina
Woitschack und Vincent Gross mit Anita Hofmann •
Eloy de Jong • Gruppe Wind • Kristina Bach • Michael
Holm • Mike Leon Grosch • Patrick Lindner • Sonia
Liebing • ab 20 Uhr **Vanessa Mai** mit Band (60 Min.)

2025 Vorschau

Fr
20.06.

The Spirit of Falco
Best of Falco Live



Fr
11.07.

Johann Strauss Tanzgala
200. Geburtstag



Fr
15.08.

Sigrid & Marina
Grand-Prix-Sieger



Mo
18.08.

Alfons Hasenknopf & Band
20 Jahre Mundart



Sa
23.08.

Rudy Giovannini
Schlager

Sa
30.08.

G.G. Anderson & Sunrise
Tanzabend

NEU

Folge uns auf

Instagram



Facebook



Karten / Infos unter www.events-badfuessing.de

VORSPEISE

Kein Eis wie das andere

Zum Start in die diesjährige Eissaison waren wir mit einem halben Dutzend Kinder in allen Passauer Eisdieleen unterwegs. Unsere Mission: ein Test der heiligen Dreifaltigkeit der Eismacherkunst. Erdbeere, Vanille & Schokolade – jene drei Eissorten, die in Deutschland am häufigsten über die Theken gehen. Auf einer Skala von 1 bis 10 konnten die Kinder die Sorten bewerten (als vierte war noch Stracciatella mit in der Testreihe).

Was anfangs als spielerischer Spaß und Beschäftigungstherapie für Kids gedacht war, entpuppte sich schnell als hochspannendes Unterfangen. Denn die Ergebnisse haben uns selbst völlig überrascht: Kein Eis glich dem anderen, es gab teilweise riesige Unterschiede, obwohl wir überall die gleichen Sorten degustierten.

Haben Sie schon mal das Schokoladeneis aller Passauer Eisdieleen querverkostet? Das Erdbeereis welcher Eisdiele ist Ihr Liebling – und warum? Schmeckt das Vanilleeis bei Fontanella nicht genauso wie beim Rialto? Wir vertraten stets die Meinung, man könne hier keine großartigen Differenzen ausmachen. Falsch gedacht!

Das Geschmacksprofil eigentlich identischer Eissorten liegt in den acht Passauer Eisdieleen bisweilen Lichtjahre voneinander entfernt. Besonders auffällig ist das bei der Sorte Schokolade. Glauben Sie uns: Hier hat man es tatsächlich mit acht völlig unterschiedlichen Eiskreationen zu tun, obwohl alle einfach Schokolade heißen!

In jeder der am Passauer Eis-Triathlon teilnehmenden Eisdieleen gibt es die drei Sorten Erdbeere, Vanille und Schokolade in Probiergröße als 3er-Kombi im Becher zum Preis von 2,50 Euro. Die Differenz zum regulären Kugelpreis spenden wir an die Stiftung Kinderlächeln. Jetzt laden wir Sie ein, die drei ikonischen Eissorten in allen Passauer Eisdieleen zu verköstigen. Eines garantieren wir Ihnen: Sie werden (wie wir) absolut überrascht sein!



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER



Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!

IHR
TRAUMBAD
AUS EINER HAND!



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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

PASTA! MENÜ

Juni — Juli 2025

HAUPTGANG

18 Gemischte Gefühle

Der Passauer Eis-Triathlon 2025

8 Streitbar
Eiskonfekt

11 Auslese
Leserbriefe

14 Redaktionsbräu
Lecker But Light

17 Bierduell
Leichtes Helles -
Hacklberg/Schönramer

38 Laibesvisite
Anton - Bäckerei Hoft

43 Fidel Gastro
Imbiss mit Pfiff

50 Dessert
From Paris without Love

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: GABRIEL.LLOYD MARTENS.GMBH
TILL GABRIEL & CORNELIUS LLOYD MARTENS

REDAKTION
E-MAIL

TILL GABRIEL, CORNELIUS MARTENS
REDAKTION@PASTAONLINE.DE

DESSERT
FOTOS

CHRISTIAN GÖTZ
STUDIO WEICHSELBAUMER

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

ANZEIGEN
E-MAIL

CORNELIUS MARTENS
ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

ILLUSTRATIONEN
LEKTORAT
DRUCK

MARKUS JAURSCH
SCHREIBEREI EDER
HS DRUCK, RIED (OÖ)

Ständig an neuen
Lösungswegen feilen.

Dominik,
Produktmanager



SICHER DEINS

Werde Insider! evgroup.com/jobs



ENTSCHLEUNIGUNG IN WERNSTEIN AM INN

IM LANDGASTHOF ZUR MARIENSÄULE



Der legendäre Mariensäule-Grillspieß



Idyllische Lage am Fluss: Der Landgasthof zur Mariensäule liegt vis-à-vis vom Mariensteg in Wernstein

Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule in Wernstein am Inn ist DER Anziehungspunkt für Radsportbegeisterte, Naturliebhaber und Wanderer – und zwar an sieben Tagen in der Woche, durchgehend und ohne Ruhetag! Wo gibt es das noch? Unser Familienbetrieb liegt direkt am Inn im idyllischen Wernstein, kaum zehn Minuten entfernt von Passau: Das ideale Ziel für einen Kurzausflug, egal ob per pedes, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto. Reichlich Parkplätze stehen hinter dem Haus zur Verfügung.



Ruhige und stilvolle Sonnenterrasse im Grünen

Nur zehn Minuten von Passau

Für Feinschmecker gibt es neben den österreichischen Klassikern wie Backhendl-Salat, Schnitzel oder Zwiebelrostbraten auch innovative und moderne Gerichte, zum Beispiel gesunde Bowls, vegetarische und vegane Gerichte und vieles mehr. Absolutes Highlight ist der senkrecht stehende Mariensäule-Grillspieß! Als süße Nachspeise empfehlen wir die beliebten Zwetschken-Pofesen ... „Die schmecken wie bei Oma ...“, sagen unsere Gäste! Auch unsere gepflegte Wein- und Bierauswahl hat sich inzwischen herumgesprochen.

Anders ausgedrückt: Es ist für jede(n) etwas dabei. Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule hat sich über die letzten Jahre zu einem richtigen Speiselokal entwickelt – besuchen Sie uns gerne auch zum Abendessen – sieben Tage die Woche!

Täglich durchgehend geöffnet – ohne Ruhetag

Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule lädt alle Feinschmecker herzlich ein, die neuen kulinarischen Highlights zu entdecken und sich von der Vielfalt der österreichischen Küche überraschen zu

lassen. Für Genießer, die abseits vom Trubel entschleunigen möchten, oder ein romantisches Dinner zu zweit suchen, wird ein Besuch am Abend empfohlen: Nicht nur samstags und sonntags, sondern auch von Montag bis Freitag gibt's bis 21:00 Uhr warme Küche!



Mehr Infos
und Speisekarte:



Landgasthof zur Mariensäule / Innstraße 17 / 4783 Wernstein am Inn
Tel. 0043/7713/6608 / Online-Reservierung: www.mariensauele.at

**PRO**

Ach, wie cool! In jungen Jahren habe ich das Zeug geliebt ... Einen Kinofilm anschauen ohne eine Schachtel Eiskonfekt auf der Armlehne? Unmöglich! Bei uns wurde es sogar zu Geburtstagen und als Dessert an Grillabenden serviert. Auch ein Freibadtag kam ohne Eiskonfekt nicht in die Tüte. Bei 30 Grad im Schatten gab es für mich keinen besseren Erfrischungssnack – denn anders als Schokolade, Eis & Co. behielt das Konfekt auf dem Weg vom Kiosk bis zum Badetuch seine Form. Die Aluförmchen dienten im Anschluss an den Verzehr als Mini-Mülleimer oder Schnapsstamperl (mit Grauen denke ich heute an den Apfelkorn zurück, den wir daraus süffelten). In diesem Sinne proste ich dieser ultimativen Retro-Nascherei zu: Nicht ohne Grund erfreust Du noch immer – bald 100 Jahre nach Deiner Erfindung – die Gaumen der bescheidenen Genießer. Du bist die Praline des kleinen Mannes, das Sorbet der Sofahelden, das Dessert, das jeder Diät ins Gesicht lacht! Du brauchst kein Stäbchen und kein Löffelchen – Du hast alles, was man für einen süßen, kalten Kick benötigt ...

TILL GABRIEL

Pasta!

Eiskonfekt

Süße Erinnerung an glückliche Kindertage oder ein Fall für die Mottenkiste? Über Eiskonfekt streiten die Pasta-Macher Till Gabriel und Cornelius Martens.

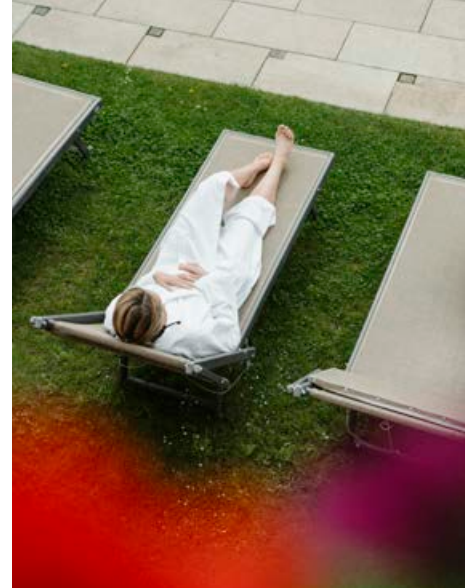
ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH**CONTRA**

Alles beginnt ja schon damit, dass Eiskonfekt gar nichts mit Eis zu tun hat. Es wird zwar gekühlt serviert, bezeichnet aber eigentlich ein schokoladenähnliches Ungetüm aus Zucker und Kokosfett: Umgangssprachlich ist damit auch die Schachtel gemeint, die Sie jahrzehntelang vor dem Beginn des Hauptfilms im Kino gekauft haben. Grausam kommt beides daher: Hier die braune, in bunte, kleine, gezackte Aluschälchen gegossene, viel zu süße Masse, die durch die niedrige Schmelztemperatur des Kokosfetts ein Gefühl von Kühle im Mund erzeugt. Dort die quadratischen, mit kakaohaltiger Fettglasur überzogene Industrieis-Happen, die angeblich nach Vanille schmecken sollen – es steht ja schließlich Bourbon-Vanille drauf! Die einzige Existenzberechtigung für dieses Produkt respektive diese Produkte scheint mir der Umstand zu sein, dass sich jene Happen im Lichtspielhaus mundgerecht und ohne Sauerei einverleiben lassen. Am Ende ist Eiskonfekt wahrscheinlich eine Erfindung der Kino-Industrie, um die Haltbar- und Sauberkeit ihrer Sitze zu sichern.

CORNELIUS MARTENS

WHAT TIME IS IT? SUMMERTIME!

Genieße Deinen Thermensommer in vollen Zügen in der THERME EINS mit Saunahof



Therme & Sauna im Sommer. Das klingt für die meisten nach einem totalen Widerspruch. Aber genau das ist es eben nicht! Regelmäßiges Saunieren oder Baden im warmen Heilwasser trainiert unser körpereigenes Kühlungssystem – was uns dabei hilft, besser mit Temperaturschwankungen umzugehen.

Regelmäßige Saunagänge sind selbst im Sommer Gold wert. Denn was viele nicht wissen: Die Hitze an einem heißen Sommertag unterscheidet sich ganz klar von der Hitze, 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 gutes Buch auf der Liegewiese.

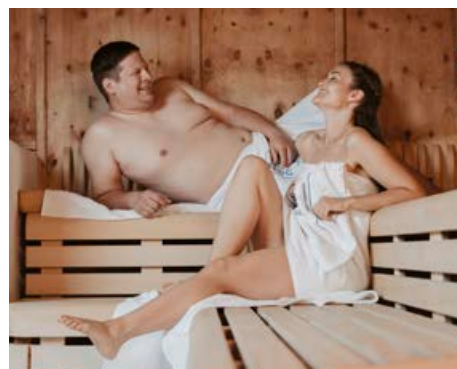
Und wem all das nicht genug ist: Die THERME EINS hat heuer wieder viele Events in Planung:

AQUA SOUNDS Freitags ab 17 Uhr im Juni & Juli

Das beliebte After-Work-Feeling gibt's jetzt unter neuem Namen: Aqua Sounds. Für Berufstätige, Vollzeiter, Studierende ... für alle, die mal etwas anders ins Wochenende starten möchten. Von Rockmusik von „The Randy Group“ über Akustik-Musik von Jeremias Huber & „3 of us“ bis hin zu Party-sound mit DJ Krue und DJ HELY.UM ist für jeden was dabei. Dazu coole Drinks & leckere Snacks an der Cocktailbar am Aktivbecken. Der perfekte Start ins Wochenende!

SOMMER SAUNA 1.6. – 10.8.2025

Für alle Saunaliebhaber, die gerne mal ein bisschen länger bleiben wollen: drei Stunden zahlen und fünf Stunden bleiben oder fünf Stunden zahlen und den ganzen Tag bleiben – man hat die Qual der Wahl.



FAMILIENTAG So, 15.06.2025 & So, 24.08.2025

Auch Kinder sind gern gesehene Gäste in der THERME EINS. Klar ist die Therme kein klassisches Familien-Spaßbad, aber ein Ort für Erholung für die ganze Familie und an den Familientagen auch mal ein Ort für Spiel und Spaß. Zauberc clown Merlini hat sich ein kunterbuntes Programm einfallen lassen, um neben Baden und Tauchen einen kurzweiligen Thementag zu gestalten. Lasst Euch überraschen!

ECHT. EXKLUSIV.
**PRIVATE LOUNGE
IM SAUNAHOF**
SOMMERAKTION 1.6. – 10.8.25

SAUNAHOF inkl. Thermalbad | Tageskarte
Leihbadetasche mit Bademantel und -tuch
24m² private, klimatisierte Lounge mit
Queensize-Bett
private Terrasse mit Liegen und
Sonnenschirm
gefüllte Minibar
10 % auf Wellnessanwendungen
5 € Wiederholungstätergutschein
für die nächste Reservierung

€ 179,- statt € 199,- für 2 Personen

THERME EINS & Saunahof / Telefon 0049/8531/94460 / info@thermeeins.de / www.thermeeins.de

Pasta!

31. EULENSPIEGEL

Zeltfestival 2025

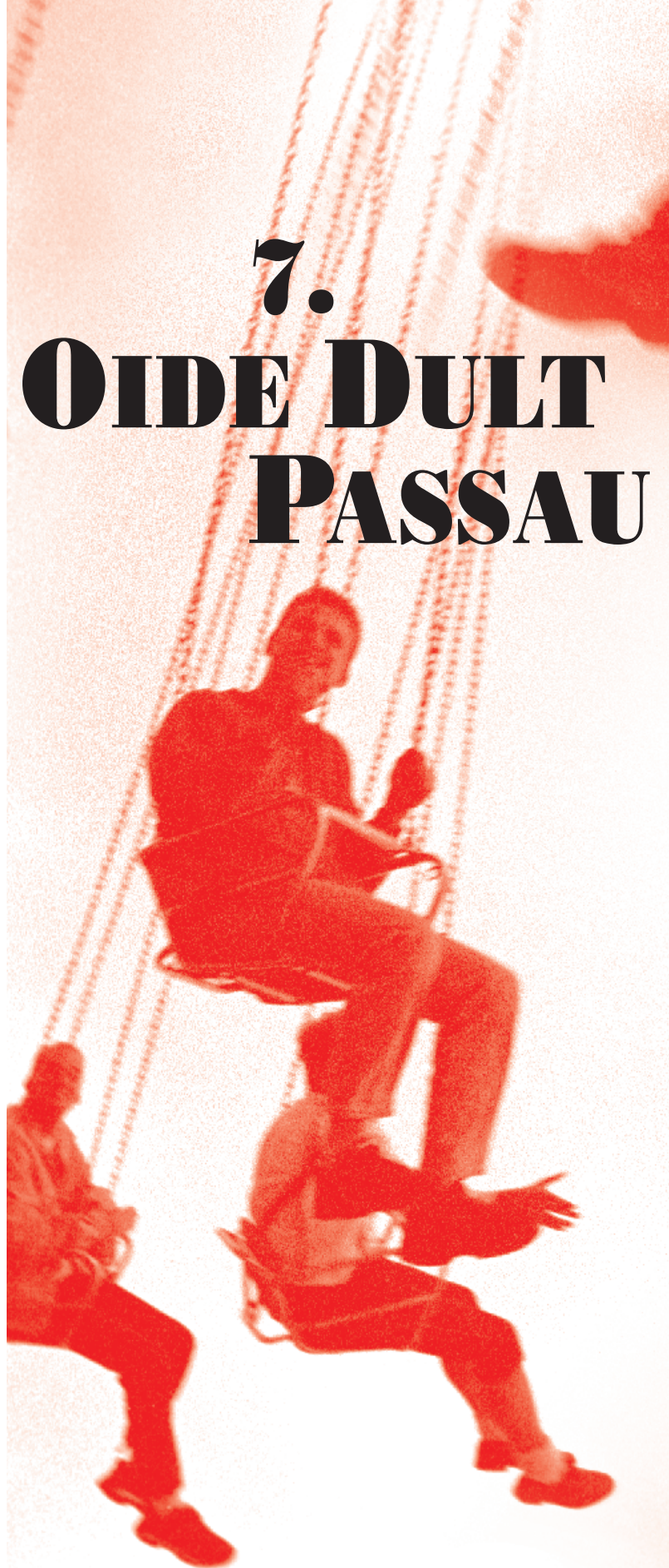
09. - 27. JULI
ORTSPITZE PASSAU



- MI 09.07.** ALAIN FREI ALLES NEU
DO 10.07. HANS SÖLLNER & BAYAMAN'SISSDEM
FR 11.07. ENDLESS WELLNESS & PRINCIPESS & VANDALISBIN
FR 11.07. KUNSTNACHT
SA 12.07. CLAUDIA KORECK & BAND Best Of
SO 13.07. MANUEL RUBEY & SIMON SCHWARZ DAS RESTAURANT
MO 14.07. RINGLSTETTER SOLO
DI 15.07. MICHAEL MITTERMEIER FLASHBACK – Die Rückkehr der Zukunft
MI 16.07. SCHMIDBAUER & KÄLBERER LADEN EIN: AMI WARNING
DO 17.07. BODO WARTKE Wunderpunkt
FR 18.07. HELMUT A. BINSER Ha?
SA 19.07. WOLFGANG KREBS BAVARIA FIRST!
SO 20.07. 5/8ERL IN EHR'N BURN ON!
MO 21.07. 11.EULENSPIEGEL POETRY SLAM mit Teresa Reichl
DI 22.07. MARTIN FRANK Wahrscheinlich liegt's an mir
MI 23.07. MARTIN FRANK Wahrscheinlich liegt's an mir
DO 24.07. WELL-BRÜDER UND WELLKÜREN Familien-Bande
FR 25.07. HELMUT A. BINSER Ha?
SA 26.07. DREIVIERTELBLUT Prost Ewigkeit.
SO 27.07. ERNST MOLDEN & CHRISTOPHER SEILER FT. DAS FRAUENORCHESTER De zwidan zwa

TICKETS: WWW.EULENSPIEGEL-PASSAU.DE

7. OIDE DULT PASSAU



16. – 22. Juni 2025
KLOSTERGARTEN

Tischreservierung im Zelt über:
email: oideduidpassau@gmx.de
Telefon: +49-171-614 85 23

AUSLESE

Leserbriefe

ZU FIDEL GASTRO „PASTABOX AMALFI“

Sagen, was is(s)t

Endlich jemand, der schreibt, was ist! Danke dafür, ein Höhepunkt ihrer Testberichterstattung, der ich seit vielen Jahren folge.

— Roland Niedermeyer

ZU FIDEL GASTRO „PASTABOX AMALFI“

Schein(reich)

Interessant: Die Eisdiele Gela Rosa in Schärding wird von den gleichen Betreibern geführt wie die Pastabox Amalfi (sieht man schon an der Plastik-Deko). Und hier wie dort ist es nur „Fassade“. Das Eis wird aufgetürmt zu luftigen Ungetümen, umrankt von Plastikrosen. Unterm Strich schmeckt es aber genauso wenig wie die Nudelgerichte in der Pastabox. Mehr Schein als Sein.

— Birgit Anzensberger

ZU FIDEL GASTRO „PASTABOX AMALFI“

Ehrlich gefährlich?

Wieder einmal eine Sternstunde des Lokaljournalismus! Vielen Dank für die wie immer entwaffnend ehrlichen Worte von Fidel Gastro. Haben Sie in der Pastabox inzwischen Hausverbot bzw. trauen sie sich überhaupt noch durch die Grabengasse – das fragt sich ihr treuer Leser

— Alfred Weißbacher

HERAUSGEBER CORNELIUS MARTENS ANTWORTET: KEINE SORGE, FIDEL GASTRO HAT EIN DICKES FELL. WER KRITISIERE, MUSS AUCH EINSTECKEN KÖNNEN. ICH WAR SEIT DER ERSCHEINUNG DES ARTIKELS NOCH WEITERE ZWEI MAL IN DER PASTABOX ZU GAST. TATSÄCHLICH HAT MAN SICH DIE KRITIK ZU HERZEN GENOMMEN: DIE SÖSSEN SIND NICHT MEHR SO PAMPIG-KOMPAKT. DAS THEMA „PASTA AL DENTE“, ALSO DIE FRAGE, OB NUDELN NOCH BISS HABEN SOLLTEN, WURDE MIT DEM BETREIBER AUCH INTENSIV DISKUTIERT. WIR SIND GESPANNT, WELCHEN WEG DIE PASTABOX EINSCHLAGEN WIRD UND BLEIBEN DRAN, VERSPROCHEN!

ZU FIDEL GASTRO „PASTABOX AMALFI“

Geschäftsschädigend

Ich bin sehr gespannt, wann der Tag kommen wird, an dem Sie für Ihr bewusst geschäftsschädigendes Verhalten juristisch zur Rechenschaft gezogen werden. Was erlauben Sie sich eigentlich?? Wer will das hören?? Wer hat Sie gefragt??

— BrunoVini per Facebook-Nachricht



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

HERAUSGEBER CORNELIUS MARTENS ANTWORTET: DIESEM TAG SEHE ICH RECHT ENTSPANNT ENTGEGEN. ZUM EINEN HERRSCHT IN DEUTSCHLAND NOCH DAS RECHT AUF FREIE MEINUNG. ZUM ANDEREN SCHÄTZEN ES VIELE LESER, WENN NICHT NUR SCHAUMSCHLÄGERE! BETRIEBEN WIRD. UND FALLS ES WIRKLICH MAL SOWEIT SEIN SOLLTE, BESTELLE ICH MIR HOLM PUTZKE ALS RECHTSBEISTAND. DESSEN EINLASSUNGEN WERDEN SOWIESO SCHON SEIT LANGER ZEIT MIT JENEN VON FIDEL GASTRO VERGLICHEN, LESEN SIE DAZU BITTE AUCH DIE LESERBRIEFE AUS DEN LETZTEN PASTA!-AUSGABEN.

ZU FIDEL GASTRO „PASTABOX AMALFI“

Sucuk Carbonara?

Sie haben den Nagel auf den Kopf getroffen. Als ich an diesem neuen Lokal vorbeiging, schrillten beim Blick auf die Speisekarte sofort alle Alarmglocken!!! Aber offensichtlich hat das Konzept Erfolg und führt sogar dazu, dass der Kollege vom Roses schräg gegenüber sein Geschäft aufgegeben hat.

— Ines-Maria Lindemann

ZU FIDEL GASTRO „PASTABOX AMALFI“

Zufall

Am Tag nach dem Erscheinen Ihrer Ausgabe brachte die PNP einen Artikel, in dem u. a. auch die Pastabox Amalfi erwähnt wird. Darin ist von einem „original Italiener aus Bologna“ die Rede, der in dem Laden angeblich am Herd steht. Zufall?

— Jakob Weindl

HERAUSGEBER CORNELIUS MARTENS ANTWORTET: DAS IST UNS AUCH AUFGEFALLEN UND HAT UNS EIN KLEIN WENIG AMÜSIERT.

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Es geht doch!

Ich habe mich richtig über die neue Ausgabe der Pasta! gefreut! So viele großartige Köchinnen in einem Magazin – einfach toll. Ich erinnere mich noch gut an unsere Diskussion, ob sich eine so stark von Frauen geprägte Ausgabe umsetzen lässt. Und tada – es geht! Zumindest für mich als Leserin ist es eine echte Freude.

— Stefanie Auer, Stadträtin

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Analog

Mir ist es leider in Freyung – wie schon des Öfteren – nicht gelungen, Ihre aktuelle Ausgabe der Pasta! zu bekommen. Ihr Internet-Auftritt ist zwar hilfreich, dies zu kompensieren. Er ersetzt aber leider nicht vollständig die Lektüre einer analogen Zeitschrift. Der PC kann keine vergleichbare Stimmung beim Lesen erzeugen. Gerade dies macht aber Ihr Magazin aus. Hochwertig gedruckte, scharf formulierte kulinarische Meinungen in kunstvollem, schickem Rahmen platziert. Das muss man in Händen halten, um es zu genießen und sich vom eigentümlichen Geruch des Druckes an Pointen vorangegangener Ausgaben zu erinnern. Kann ich Ihr Magazin auch regelmäßig postalisch nach Hause beziehen?

— Dr. Johannes Gusinde

HERAUSGEBER CORNELIUS MARTENS ANTWORTET: HERZLICHEN DANK FÜR DIE LOBENDEN WÖRTE. WIR STEHEN TATSÄCHLICH VOR DEM PROBLEM, DASS WIR ZWAR FAST ZWEI DUTZEND VERTEILSTELLEN IN UND UM FREYUNG HABEN, DIE PASTA! DORT ABER RATZFATZ VERGRIFFEN IST – GANZ GLEICH, WIE VIELE MAGAZINE WIR AUSLEGEN. MACHEN SIE ES EINFACH WIE WEIT ÜBER 100 ANDERE PASTA!-LESER IN GANZ DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH AUCH: ABONNIEREN SIE DIE PASTA!. DANN BEKOMMEN SIE DAS MAGAZIN ALLE ZWEI MONATE DRUCKFRISCH NACH HAUSE GESCHICKT. JEDE AUSGABE DER PASTA! KOSTET 4,00 EURO INKL. PORTO/VERPACKUNG & VERSAND.

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Denkwürdig?

Servus. Ich gestehe, dass ich nicht nur die Pasta!, sondern auch den Bürgerblick lese. Habt Ihr Euch mit dem Bürgerblick abgesprochen – oder wie kommt es, dass sich beide Blätter im April in ihrer Titelstory mit

starken Frauen beschäftigen? Wobei mich Eure Gerichte schon mehr angesprochen haben als das „hausgemischte Aronia-Nuss-Müsl“, das Herr Denk den Stadträtinnen für sein Interview angeboten hat.

— Thomas Woll per Facebook-Nachricht

HERAUSGEBER CORNLIUS MARTENS ANTWORTET: DAS IST TATSÄCHLICH REINER ZUFALL. UND: WIR LESEN NATÜRLICH EBENFALLS DEN BÜRGERBLICK. AUCH WENN DIE PASTA! NUR EIN „KOSTENLOSES GASTRO-WURF-BLATT“ (ZITAT VON BÜRGERBLICK-HERAUSGEBER HUBERT DENK) IST, INTERESSIEREN WIR UNS DOCH DAFÜR, WAS AUSSERHALB UNSERES TELLERRANDS PASSIERT.

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Club Med

So eine wunderschöne Ausgabe. Ich mag den Artikel über die Köchinnen und die starken Bilder hinter den Kulissen. Die Leserbriefe sind wie immer der Wahnsinn! Unglaublich. Fidel Gastro, der Totengräber des Asia-Buffets! Wenn es Fidel jetzt noch gelingt, die Handtücher auf den Liegen im Club Med abzuschaffen, wird's gruselig...

— Alexander Schulte-Stemmerk

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Gefehlt

Vielen Dank, dass Ihr über die „Weiberwirtschaften“ berichtet habt. Das war wirklich informativ und toll gemacht. Gefehlt haben mir allerdings die Damen vom Kammbräu in Zenting. Erstklassige Küche mit regionalen Zutaten und einen traumhaften Gastgarten!

— Ursi Limmer-Keim

HERAUSGEBER CORNLIUS MARTENS ANTWORTET: SELBSTVERSTÄNDLICH HATTEN WIR DAS KAMMBRÄU AUF DEM SCHIRM, EBENSO WIE DEN DANIBÄUER IN FREYUNG. UND DAS GASTHAUS GÖTTLINGER IN RUHSORF – UND UND UND. ES GIBT EINE VIELZAHL VON GRÜNDEN, WARUM EINIGE „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“ NICHT MITGEMACHT HABEN. DER HAUPTGRUND, DAS MUSS MAN SO SAGEN, WAR PERSONALMANGEL. NATÜRLICH HABEN WIR ALLE (UNS BEKANNTEN) „WEIBLICHEN“ WIRTSCHAFTEN ANGESPROCHEN, DIE WIR RECHERCHIEREN KONNTEN, AUCH DAS KAMMBRÄU.

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Schlampig

Ich hätte nicht gedacht, dass die Pasta! so schlampig recherchiert beim aktuellen Thema mit den Frauen in der Küche. Da fehlt alleine mal aus Passau die Goldene Waage, eine reine Weiberwirtschaft!! Wie konnte Euch das entgehen, zumal Ihr die Goldene Waage im letzten Herbst noch bei den Wachauer Wochen dabeihattet? Dann fehlt das Kammbräu aus Zenting, eine Institution! Und die Danibäurin in Freyung erst!

— Carla L. (per Instagram-Direktnachricht)

HERAUSGEBER CORNLIUS MARTENS ANTWORTET: NATÜRLICH HABEN WIR AUCH DIE DAMEN VON DER GOLDENEN WAAGE EINGELADEN, MITZUMACHEN. LEIDER IST ES SO, DASS SICH DIE GOLDENE WAAGE SEIT MITTE JANUAR IM BETRIEBSURLAUB BEFINDET. ZUNÄCHST HIESS ES, ES WÜRD AM 1. MÄRZ WIEDERERÖFFNET WERDEN. DANN WURDE VERLAUTBART, DIE ERÖFFNUNG VERZÖGERE SICH WEGEN RENOVIERUNGSARBEITEN BIS ANFANG APRIL. MEHRERE SCHRIFTLICHE UND TELEFONISCHE ANFRAGEN BEIM EIGENTÜMER DES OBJEKTS, DER LÖWENBRAUEREI PASSAU, UND DER BISHERIGEN WIRTIN TANJA BLIEBEN UNBEANTWORTET. WIR HATTEN BEREITS EINEN TEXT ÜBER DIE TOLLE ARBEIT VON DELIA (DER KÜCHENCHEFIN) UND DEM WAAGE-TEAM VORBEREITET, DER EIGENTLICH IN DIESER PASTA! ERSCHEINEN SOLLTE. LEIDER KONNTEN WIR DIESEN BEITRAG NICHT ABDRUCKEN, WEIL BIS ZUM DRUCKDATUM UNKLAR WAR, OB, WANN UND UNTER WELCHEM PÄCHTER DIE GOLDENE WAAGE ERÖFFNET. UNS WAR DER ABDRUCK DIESES TEXTES ZU UNSICHER, WEIL PARALLEL ETTLICHE GERÜCHTE AN UNS HERANGETRAGEN WURDEN, DASS ES UNTER DEM BISHERIGEN MANAGEMENT NICHT WEITERGEHT. ES WÄRE PEINLICH GEWESEN, ANGESICHTS DIESER UNKLAREN VORAUSSETZUNGEN EINEN TEXT ÜBER DIE GOLDENE WAAGE ALS „WEIBERWIRTSCHAFT“ ABDZUDRUCKEN. SIE SIND BEI WEITEM NICHT DIE EINZIGE, DER DIES AUFGEFALLEN IST – BLEIBEN SIE WACHSAM!

UPDATE: DIE GOLDENE WAAGE HAT MITTE APRIL (NACH ERSCHENUNG DER PASTA!-AUSGABE APRIL/MAI) WIE VON UNS BEREITS VERMUTET UNTER NEUEM MANAGEMENT DES BENACHBARTEN LOKALS ANTAKYA WIEDERERÖFFNET.

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Der schnöde Mammon?

Ihr habt die Danibauerin in Freyung vergessen in Eurer Pasta! Die Gruber Eva hätte es verdient gehabt, mal genannt zu werden. Ich hätte nicht gedacht, dass Ihr dieses „weibliche“ Kleinod nicht auf dem Schirm habt. Oder haben diese Pasta!-Beiträge zu den Schönheiten der Küche Geld gekostet und es lag am Ende daran, dass die Wirtin nicht bezahlen wollte? Ein Schelm, wer Böses dabei denkt. So oder so, eine vertane Chance: Schade!

— Gerlinde Bauer

HERAUSGEBER CORNLIUS MARTENS ANTWORTET: WIR BEDAUERN ES AUCH SEHR, DASS DIE DANIBÄUERIN NICHT IN DIESER AUSGABE GEWÜRDIGT WURDE – DAS LIEGT ABER NICHT AN UNS! NATÜRLICH HABEN WIR DIE GRUBER EVA EINGELADEN, MITZUMACHEN. ÜBRIGENS: KEINE SCHÖNHEIT AUS DER KÜCHE HAT AUCH NUR EINEN EINZIGEN EURO FÜR DIE TEILNAHME BEZAHLT – FRAGEN SIE GERNE SELBST NACH. ICH MÖCHTE IHNEN DIE SCHRIFTLICHE ANTWORT VON DER DANIBÄURIN AUF UNSERE EINLADUNG, BEI „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“ MITZUMACHEN, NICHT VORENTHALTEN:

„ZUGEgeben, bin ich sehr empfänglich für ‚CHARMANTEN SCHMÄH‘. STEHE AM WOCHENENDE BIS ZU 50 STUNDEN IN MEINEM REICH UND BIN DABEI GLÜCKLICH, ANDERE STRAMPELN SICH VOR MEINEM KÜCHENFENSTER AB, ANDERE SIND AUF DEN GOLFPPLÄTZEN GLÜCKLICH! PERSÖNLICH STEHE ICH JEDOCH AN EINEM SCHEIDEWEG, DIE HOHEN ENERGIEKOSTEN, SOWIE DIE MWST-ERHÖHUNG ZWINGEN MICH, NEUE WEGE EINZUSCHLAGEN. IN MEINEM MIKROKOSMOS BIN ICH NACH WIE VOR GLÜCKLICH ... ICH WERDE MIR AB FRÜHJAHR (JETZT FAHRE ICH ERSTMAL NACH BURGHAUSEN ZUM JAZZ) ÜBERLEGEN, MIT WELCHEM KONZEPT ICH WEITERMACHE, DANN BIN ICH GERNE BEREIT, AUF SIE ZUZUKOMMEN.“

EVA GRUBER ALIAS DANIBÄURIN

ZUR PASTA! „SCHÖNHEITEN AUS DER KÜCHE“

Aus der Zeit gefallen

Kurze Rückmeldung zu Eurer Serie „Schönheiten aus der Küche“: Ich finde es grundsätzlich einen sehr interessanten und lobenswerten Ansatz, die Leute, die hinter den Töpfen stehen, mal ins Rampenlicht zu holen. Und dabei vor allem aufzuzeigen, dass auch viele Frauen dafür sorgen, dass wir so viele wunderbare, unterschiedliche Gerichte hier in der Region genießen dürfen. Was mich persönlich etwas stört, ist der Titel. Ich weiß, das soll so ein bisschen ein Wortspiel sein. Sozusagen „schöne Gerichte aus der Küche“, aber man bezieht es natürlich automatisch auch auf die Frauen, die hier porträtiert werden. Und ehrlich gesagt: Frauen – auch wenn es hier ironisch passiert –, die ja in dieser Serie als Meisterinnen ihres Fachs vorgestellt werden sollen, dabei auch mit ihrem Aussehen in Verbindung zu bringen, finde ich im Jahr 2025 nicht mehr wirklich passend. Wie man heute so schön sagt: Das ist sowas von 1980. Also jedenfalls für mich. Frauen haben Jahrhunderte, sogar Jahrtausende darum gekämpft, als gleichberechtigt zu gelten. Und sie sind sehr weit gekommen. Aber all das Erreichte scheint auch immer wieder in Gefahr. Deswegen hätte mir persönlich vielleicht auch eher einen Titel, wie „Lass das mal die Profis machen“ oder „The real chefs“ besser gefallen. Irgendwas, das mit der Tatsache spielt, dass Kochen zwar in unserer Kultur sehr lange fast exklusiv als „Frauensache“ angesehen wurde und zu guten Teilen immer noch wird, wenn es um das Kochen im Haushalt geht, aber wenn es um das „professionelle Kochen“ oder gar um Spitzengastronomie geht, plötzlich (fast) ausschließlich Männer als diejenigen in der Öffentlichkeit auftauchen, die „hinter dem Herd“ stehen. Wenn in der Serie auch Männer vorgestellt werden, nehme ich meine Rückmeldung natürlich wieder zurück.

— Christian Luckner

PASTA! HERAUSGEBER CORNELIUS MARTENS ANTWORTET: SIE HABEN VOLLKOMMEN RECHT UND ZEIGEN AUF, DASS DER TITEL DAZU GEEIGNET IST, SICH KONTROVERS MIT IHM UND DEM THEMA AUSEINANDERZUSETZEN. DAMIT IST UNSER ZIEL SCHON WEITESTGEHEND ERREICHT!

ZUM PASTA! DESSERT „GRAUEN AM FEUER“

Köstlich!

Es gibt nicht viele Magazine, die ich von hinten nach vorne lese. Seit Ihr die Reihe „Dessert“ bei Euch im Heft habt, mache ich es mit der Pasta! so. Wirklich „köstlich“, was dort „aufgefahren“ wird. Ich finde, es gehört viel mehr Humor her, das Leben ist doch schon ernst genug!!! Macht weiter so!

— Erika Woissetschlager



Für unseren Umbau benötigen wir Platz. Deshalb haben wir viele Ausstellungs Möbel und
Küchen um über 40 % reduziert. Kommen Sie vorbei – vielleicht ist Ihr Lieblingsstück dabei!
www.moebelschuster.de/abverkauf



Lecker But Light

Sommerliches Leichtbier

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	3,5 %
BITTERE	ca. 17 IBU
FARBE	ca. 8 EBC
STAMMWÜRZE	g ° P
HOPFEN	Hersbrucker Callista
MALZ	Pilsner Wiener Karamellmalz CaraMüncH Carapils Münchner
HEFE	W34/40

Bier ohne Alkohol – da rümpfen viele passionierte Biertrinker nicht ohne Grund die Nase. Meist geht es dabei aber gar nicht rein um die Absenz des Alkohols, sondern um den Geschmack. Schließlich lässt dieser bei den meisten sogenannten alkoholfreien Bieren (die ja doch häufig knapp unter 0,5 % Alkohol enthalten) sehr zu wünschen übrig. Alkohol ist eben auch Geschmacksträger. Trotzdem geht der Trend zunehmend in Richtung Alkoholreduzierung oder -verzicht. Einen guten Kompromiss bildet hier das völlig unterschätzte Leichtbier. Dieser Biertyp führt immer noch ein Nischendasein – viele Brauereien haben gar kein Leichtbier im Sortiment. Dabei wäre ein geschmackvolles Bier mit weniger Alkohol möglicherweise ein zukunftssträchtiges Zugpferd (siehe dazu auch unser Bierduell in diesem Heft). Zwar erfreut sich Leichtbier seit Jahrzehnten wachsender Beliebtheit, wie man so schön sagt. Im Klartext bedeutet dies allerdings in Deutschland nur einen Marktanteil zwischen 3 und 5 % – was aus Sicht der meisten Brauereien praktisch nichts ist. In den USA hat das Light Beer bereits in den 1970er-Jahren seinen Siegeszug angetreten und ist heute mit 40 bis 45 % Marktanteil der wichtigste Biertyp. Angefangen hatte Miller Light im Jahr 1975. Dann folgte Budweiser mit seiner Marke Bud Light, die mit Hilfe von humorvollen, populkulturellen und sportbezogenen

Werbekampagnen schnell zum Marktführer avancierte. Und auch wenn Bud Light 2023 durch die Social-Media-Promotion einer TikTok-Trans-Influencerin, die sehr stark polarisierte und politisiert wurde, erhebliche Marktanteile eingebüßt hatte, bleibt Bud Light die Ikone des amerikanischen Leichtbiers. Wir haben uns deshalb das alte, aus den frühen 1980er-Jahren stammende Design der Marke für unsere eigene Leichtbierkreation „Lecker But Light“ zum Vorbild genommen. Mit diesem Ansatz ist es uns tatsächlich auf Anhieb gelungen, ein geschmackvolles, vollmundiges, süßfiges – und mit 3,5 % trotzdem alkoholreduziertes Bier zu brauen. Die besondere Herausforderung für den Brauer ist es nämlich, bei einer rund 50-prozentigen Reduzierung des Alkohols möglichst den runden, malzigen Biergeschmack zu erzeugen, den der Biertrinker von seinem gewöhnlichen Hellen kennt. Dabei spielt auch die richtige Dosierung des Hopfens eine große Rolle, da ihm eine geringere Malzschüttung mehr Raum gibt, was schnell zu einer übermäßigen Bittere führen kann. Unser Leichtbier vereint die Drinkability eines mild gehopften, malzaromatischen Bayerischen Hellen mit den Vorteilen von deutlich weniger Alkohol und Kalorien. Das ideale Bier für heiße, sommerliche Grillabende oder zum Durstlöschen nach dem Sport. Jetzt mitmachen und probieren!

Gewinnspiel

WIR VERLOSEN 5 X 2 FLASCHEN À 0,5 LITER DIESES SPEZIALBIERES. SCHICKEN SIE UNS EINFACH EINE E-MAIL MIT DEM BETREFF »LIGHT« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.7.2025. VIEL GLÜCK!



**Jetzt
gewinnen!**

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

Peschl Terrasse

Passau



*Ein Wirtshaus, wie es sein soll. Ehrliches, gut bürgerliches Kochhandwerk.
Herrliche Donauterrasse mit Panoramablick!*



Legendäre Schweinshaxe € 9,99



Zapffrische Biere



Herrliche Donauterrasse

Der Frühling kommt! Beuchen Sie uns auch auf unserer geschützten Sonnenterrasse!

BIERDUELL

Leichtes Helles

Hacklberger vs. Surtaler

VON TILL GABRIEL

Das Hacklberger Urhell Leicht

dürfte selbst vielen Passauern und möglicherweise sogar manchem passionierten Hacklberger-Trinker kein Begriff sein. Es ist zwar in vielen Märkten erhältlich, doch wie so viele Leichtbiere führt es neben dem Zugpferd der Brauerei, dem klassischen Urhell, eher ein Nischendasein. Die Optik der Flasche fügt sich nahtlos ins Sortiment der Brauerei ein und kopiert mehr oder weniger das Design des Urhells – mit einer Ausnahme: Auf den Etiketten dominiert Blau, jene Farbe, die seit jeher für „Light“-Lebensmittel verwendet wird (mehr dazu unten im Fazit). Das angenehm kräftige Zischen beim Öffnen der Flasche signalisiert eine angemessene Karbonisierung; gut so, denn zu wenig CO₂ in alkoholfreien oder alkoholreduzierten Bieren fällt noch negativer ins Gewicht als bei regulären Produkten. Hellgolden und klar fließt das Urhell Leicht ins Glas, es bildet sich eine schöne, stabile Schaumkrone. In der Nase nimmt man sofort eine deutliche Hopfenblume wahr, während sich Malz- und Getreidenoten dezent im Hintergrund halten. Der Antrunk ist frisch und spritzig, mild und weich. Eine Malzsüße kann man kaum wahrnehmen, dafür jedoch eine deutliche Hopfenbittere. Indes präsentiert sich der Körper schlank und weist – wie bei vielen Leichtbieren – eine geringe Vollmundigkeit auf. Im Abgang ist das Hacklberger Urhell Leicht verhältnismäßig trocken. Insgesamt ein spritziges, frisches Sommerbier mit einer soliden Drinkability.



Farbe Hellgold
Stammwürze 7,2 %
Alkoholgehalt 2,9 % vol
Füllmenge 0,5 l
Gebinde NRW



Farbe Helles Gelbgold
Stammwürze 8,8 %
Alkoholgehalt 3,5 % vol
Füllmenge 0,5 l
Gebinde NRW

Das Surtaler

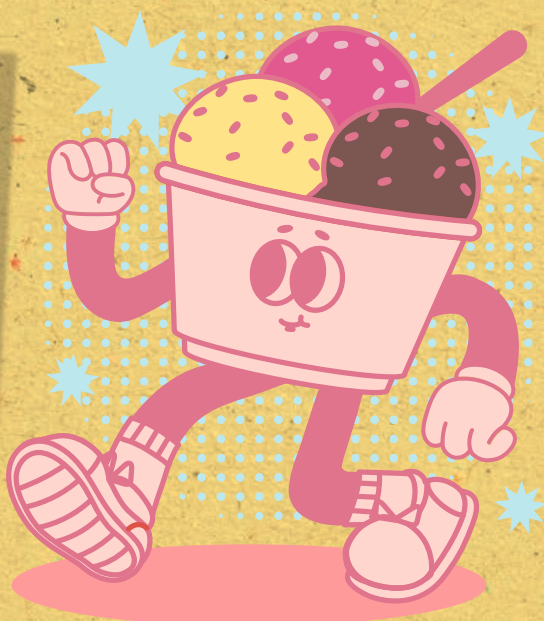
wird auf dem Etikett als robustes Schankbier bezeichnet; die Worte „Hell“ oder „Leicht“ kommen gar nicht vor. Damit zieht der Hersteller keinerlei Vergleich zum bekannten Surtaler Hell. Ein kluger Schachzug – können doch die meisten „Leicht“-Versionen klassischer Hellbiere die hohen Erwartungen der Biertrinker nicht erfüllen. Hier hat man dem Kind also einen gänzlich anderen, eigenen Namen gegeben: Nach Auskunft der Brauerei ist es benannt nach dem Flüsschen Sur, das sich nahe der Brauerei vorbeischlängelt. Gebraut wird das Surtaler mittlerweile vom Team um Markus Kampf – dem ehemals ersten Braumeister der Brauerei Hutthurm, der vor einigen Jahren nach Schönram wechselte. Im Glas präsentiert sich das Surtaler klar und gelbgolden, mit einer feinporigen, hellweißen Schaumkrone. In der Nase entfalten sich charmant-malzige Getreidenoten, begleitet von einer angenehmen Hopfenwürze. Der Antrunk fällt leicht süßlich-malzig und sehr weich aus. Eine deutliche Hopfenbittere, die aber sehr gut in den Malzkörper eingebunden ist, entfaltet sich zunehmend und bleibt bis zum Schluss erhalten. Für ein Leichtbier besitzt das Surtaler erstaunlich viel Charakter – und einen weit weniger schlanken Körper, als man das bei einem Schankbier erwarten würde. Durch seine Vollmundigkeit und Würzigkeit ist das Surtaler die ideale Alternative zu regulärem Hellbier.

FAZIT

Leicht- bzw. Schankbiere sind keineswegs in aller Munde; sie machen nur einen kleinen Teil des Bierabsatzes bayrischer Brauereien aus. Viele Betriebe haben gar kein Leichtbier im Sortiment – zu groß scheint ihnen wohl der Produktionsaufwand im Verhältnis zum möglichen Gewinn. Aber die wirtschaftlichen Aspekte sind nicht der einzige Grund: Es liegt mit Sicherheit auch daran, dass für Leichtbiere praktisch keine Werbung gemacht und seit einigen Jahren fast nur über alkoholfreies

Bier gesprochen wird, wenn es um den Verzicht oder die Reduktion von Alkohol geht. Dabei ist Leichtbier eine gute Alternative, falls man nicht vollständig auf echten Biergeschmack verzichten mag (was bei alkoholfreien Bieren praktisch immer der Fall ist) und auch nach zwei Bieren fahrtauglich bleiben will. Grundsätzlich und ungeachtet der stiefmütterlichen Behandlung, die dem Leichtbier zuteil wird, richten immer mehr Menschen ihren Blick auf alkoholfreie Biere. Eine Chance auf Erfolg haben sol-

che Produkte aus meiner Sicht dann, wenn sie als eigene Marken aufgebaut werden. In Schönram ist das mit dem Surtaler über die letzten Jahrzehnte gelungen – handelt es sich doch um das meistverkaufte Produkt der Brauerei nach dem original Surtaler Hell. Dass in Hacklberg ein leichtes Helles gebraut wird, sollte noch stärker publik gemacht werden – denn jetzt beginnt die Jahreszeit, in der Leichtbier der bessere Durstlöcher für Bierfans ist: beim Grillen, auf dem Sportplatz oder zur Brotzeit.

**Da Franco****Eisladn****Fontanella****Purogelato****Greindl****Rialto****Simon****La Veneziana**

Passauer Eis-Triathlon 2025

Gemischte Gefühle

8 Eisdielen – 8 Wochen

Text Cornelius Martens • Fotos Studio Weichselbaumer

Der Pasta!-Eiskunstlauf geht heuer in sein achtetes Jahr – doch diesen Sommer ist alles anders. Die letzten sieben Jahre haben wir gemeinsam mit den Passauer Eisdielen außergewöhnliche Eissorten erschaffen und diese spektakulär in der Pasta! inszeniert: mal luxuriös, mal mit regionalem Bezug, mal als Geschichte, mal mit KI, mal als Eisreise. Immer größer. Immer weiter. Immer ausgefallener.

Diesen Sommer machen wir genau das Gegenteil. Zurück zu den Wurzeln! Es ist eine Zeit der „gemischten Gefühle“. Sehnen wir uns gerade nicht alle nach Verlässlichkeit, nach einem Anker, nach Dingen, die sich eben nicht ändern – sondern genau so bleiben, wie sie sind?

Keine Experimente: Klassiker sind gefragt!

Das Leben ist verrückt genug. Ständig müssen wir uns auf Neues einstellen. Es geht alles viel zu schnell, wir kommen kaum noch mit. Genau deshalb treten wir einen Schritt zurück, nehmen das Tempo raus und präsentieren Ihnen mit dieser besonderen Ausgabe eine Reise zum Ursprung des Eises: Erdbeere. Vanille.

Schokolade. Nicht mehr, nicht weniger.

In jeder teilnehmenden Eisdielen gibt es diese drei Eissorten in Probiergröße als 3er-Kombi im Becher. Die drei Probier-Kugeln entsprechen in etwa der Menge von ein bis zwei regulären Kugeln Eis.

Sie glauben, das ist langweilig? Sie glauben, uns ist nichts Besseres eingefallen? Keineswegs! Wir waren selbst überrascht, wie völlig unterschiedlich die drei in Deutschland meistverkauften Eissorten in den beteiligten Passauer Eisdielen schmecken! Keine Sorte gleicht geschmacklich denen der anderen Eisdielen – testen Sie selbst!

Probieren Sie die heilige Dreifaltigkeit der Eiskunst

Wann haben Sie zuletzt die ikonische Kombination aus Erdbeere, Vanille und Schokolade bestellt? In Ihrer Kindheit? Wecken Sie (wieder) das Kind in sich. Reisen Sie zurück zu den Ursprüngen der Eismacherkunst. Es geht um Menschen, um Gefühle, um Echtheit, um Emotionen. Nebenbei dürfte diese Aktion der wahrscheinlich größte Eistest dieser drei Klassiker sein, den es in Bayern jemals gegeben hat!

Erdbeere, Vanille, Schoko

In jeder Eisdielen gibt es einen Probierbecher mit je 1 Probierkugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis zum Einheitspreis von € 2,50.

Für den guten Zweck

Die Differenz zum regulären Kugelpreis der jeweiligen Eisdielen spenden die Eismacher und wir an die Stiftung Kinderlächeln Passau

Gewinnspiel

Unter allen eingesendeten, vollständig abgestempelten Eispässen verlosen wir auch heuer wieder tolle Preise.
Mehr Infos auf Seite 36



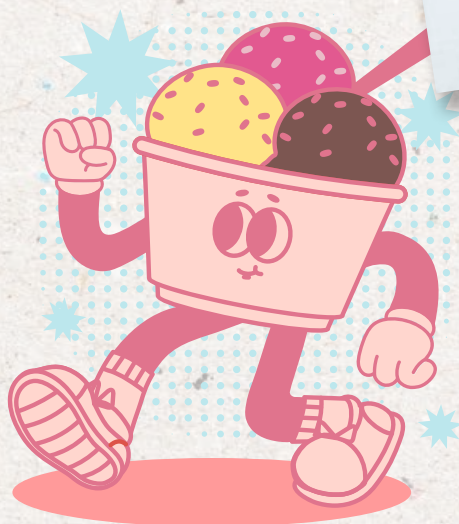


Eisdiele #1

Da Franco

Römerplatz. Hängebrücke. Gewusel. Ein Kommen und Gehen. Aus dem Bus steigt eine Horde Kinder, die gerade von der Schule kommen. Sie mischen sich mit Radfahrern und geführten Touristengruppen. Mit-tendrin: Franco, der kleine Mann aus Kampanien, guter Geist und Inhaber der Pizzeria Da Franco, die als einziges Restaurant in Passau gleichzeitig auch eine echte Gelateria ist. Für das Eis zeichnet sein Sohn Tonino Fiorentino verantwortlich. Papa Franco wirbelt lieber in der Küche, und zwar seit mehr als 45 Jahren. Hazel aus South Dakota kann nicht glauben, dass wir ihr einfach so ein Eis in ihr Papamobil-artiges Gefährt liefern. „Strawberry is my favorite. It tastes like real strawberries. Great stuff, not artificial like the ice cream back home.“ Ernst ist Stammgast, hat lange Haare und macht in Lederhosen, seine Partnerin mag eigentlich nur Zitroneneis, macht für uns aber mal eine Ausnahme.

Bräugasse 8 • Passau-Altstadt





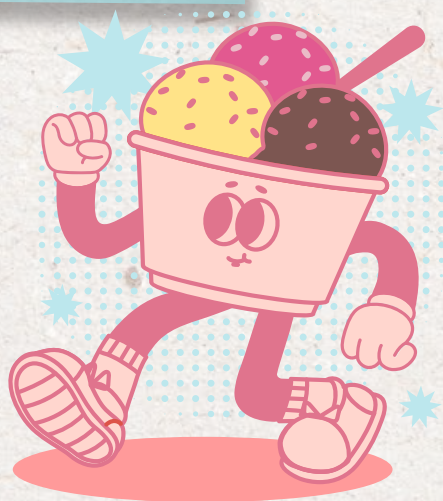


Eisdiele #2

Eisladn

Im Friseurladen Haarkunst direkt neben dem Eisladn lässt sich Regina die Haare schön machen. Sie liebt ihre rote Brille. Und Vanille. Sie wolle jetzt immer Eis essen, während sie bei ihrer Friseurin weilt. Im offen einsehbaren Eisladn-Eislabor produziert Dominik nebenan derweil frisches Erdbeereis. 70 % Fruchtanteil und bio, wie alle Eissorten hier. Das Erdbeereis ist nicht gefärbt und hat deshalb eine andere Farbe, als man das sonst kennt. Mitinhaber Michi schaut indes, dass alles läuft und schult sein Personal. „Wir haben mehr als 30 Aushilfen im Sommer, da wirst du niemals fertig.“ Aus der Nähe von Deggendorf sind Nadine und Mama Petra gekommen. Papa hat es sich derweil gegenüber im il localino gemütlich gemacht und schon mal ein Gläschen Rotwein bestellt. Dann taucht Tahir auf, er ist Pakistani und liebt Schokoladeneis. „Das vom Eisladn ist das beste“, sagt er.

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





OH mio Doo...
ATE



Dad 1951
de ma'



Il most
bras



Ma che bontà



CO CHEF



Dad 1951 Susi
♡





Eisdiele #3

Fontanella

Angela hat früher als Model gearbeitet, alle sagen Susi zu ihr. Die 83-Jährige ist seit der Eröffnung der Eisdiele Fontanella im Jahr 1951 hier zu Gast. „Ich war schon da, als die Eisdiele Fontanella noch in der Wittgasse verkaufte, damals war ich ein junges Mädel. Ich fahre jede Woche einmal mit dem Bus hierher. Ich habe Schneiderin gelernt und für den Forster Werner jahrzehntelang Modenschauen in und um Passau organisiert.“ Die Dame trägt immer noch Kleidergröße 36 und fasziniert uns mit ihren wachen, funkelnden Augen. Ein Jungesellinnenabschied taucht auf und möchte Gästen schlüpfrige Accessoires verkaufen. Und dann ist da Donatella, die schon seit fast 30 Jahren bei Fontanella arbeitet. „Das ist meine Familie!“, sagt sie. Hinter der Eistheke hängt eine riesige Schwarzweiß-Tapete. Wer ganz genau hinsieht, erkennt sofort das Lächeln von Morena Fontanella – als Kind. Jahrzehnte später ist Morena immer noch da, als eine der Service-Feen. Bei Fontanella wird eben in Generationen gedacht.

Ludwigstraße 20 • Passau-Fuzo





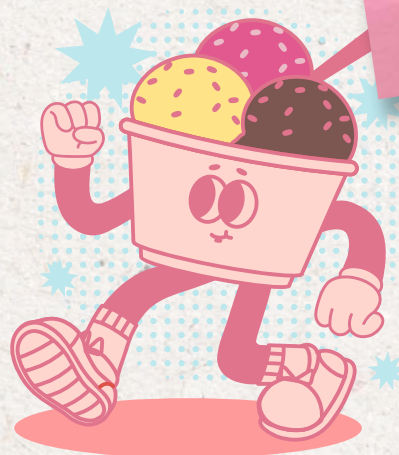


Eisdiele #4

Greindl

Wenn ein Konditor Eis macht, schmeckt das immer anders als bei einer Eisdiele, die „nur“ Eis herstellt. Das fällt ganz besonders beim Schokoladeneis auf, findet auch Ina aus Russland, die seit mehr als 15 Jahren bei Greindl arbeitet und die Lebkuchenwerkstatt-Filiale am Steinweg leitet. „Die Sorte Blaubeer-Lavendel aus der allerersten Pasta!-Eisaktion im Jahr 2018 ist bei Greindl nach wie vor der Renner. „Wenn wir sie mal von der Tafel nehmen wollten, kamen Kunden und wollten genau diese Sorte haben. Wir haben sie deshalb immer wieder im Programm.“ Stadtführer Dominik kommt mit einer Gruppe amerikanischer Touristen vorbei, auch im Sommer werden offensichtlich reichlich Lebkuchen gekauft. Chuck aus Nebraska, auf das Greindl-Eis angesprochen, sagt, bei ihm daheim gäbe es praktisch nur Softeis, aber dafür sehr viel davon. Wir lassen ihn das Konditor-Schokoladeneis probieren. Chuck kauft sich gleich drei Kugeln davon. „Fantastic!“

Steinweg 2 • Passau-Altstadt
Wittgasse 8 • Passau-Fuzo







Eisdiele #5

La Veneziana

Was bin ich froh, dass seit dem letzten Jahr Marci und Alex das La Veneziana übernommen haben“, sagt Paul. „Davor war es irgendwie unseriös – und das Eis hat mir auch nicht geschmeckt. Das hässliche Ice-and-Coffee-Schild über dem Eingang ist zum Glück auch weg. Zumal Ice auf Deutsch ja nicht mal Eiscreme heißt.“ Chefin Marci ist Italo-Brasilianerin, ihr Mann Alex Brasilianer, die beiden haben gerade ein Kind bekommen. Im Team spricht man portugiesisch, fast alle Mitarbeiter sind Brasilianer, es wird viel gelacht. Irmi liebt das Erdbeereis im La Veneziana: „Ich bin mindestens einmal die Woche da und kaufe nur Erdbeereis, meistens zwei Kugeln.“ Als sie das Vanilleeis versucht, das wir ihr zum Probieren geben, sagt Irmi: „Vielleicht nehme ich nächste Woche eine Kugel Erdbeere und eine Kugel Vanille. Ich habe seit Jahren kein anderes Eis mehr gegessen, vielleicht sollte ich das ändern.“



Theresienstraße 4 • Passau-Fuzo



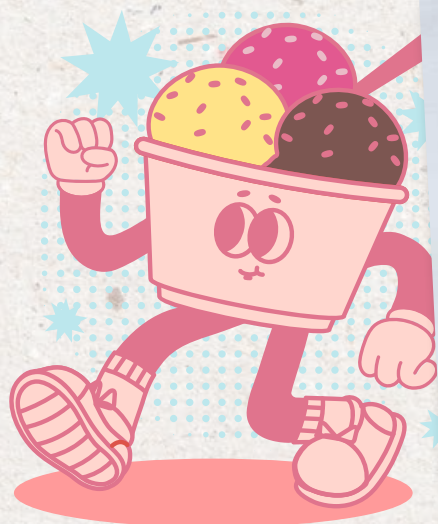


Eisdiele #6

Purogelato

Gelatieri Andrea versteckt sich: Zahn-OP, dicke Backe. Da hilft doch sicher ein Eis! Mit seiner Frau Evelin betreibt er seit 2016 das Purogelato, von vielen nur „die grüne Eisdiele“ genannt. Evelin isst jeden Tag Eis, ihr Rekord liegt bei 18 Kugeln an einem einzigen Tag. Mehr hat auch noch kein Gast im Purogelato geschafft. Lilly liebt das Pistazieneis im Purogelato über alles, lässt sich dann aber doch zu Erdbeere, Vanille und Schoko überreden. „Gar nicht mal so schlecht“, lacht sie. Gabi ist Stammgast. Wann sie das letzte Mal diese Kombination geschleckt hat, fragen wir – und laden sie auf drei Probierkugeln ein. „Das weiß ich noch genau: am Strand von Punta Ala in Italien; ich war elf und fasziniert davon, wie die Eismacher mit ihren Spachteln das Eis auftürmten. Ich dachte bis dahin immer, Eis würde nur in Kugelform existieren. Warum gibt es das in Italien bis heute eigentlich fast nur mit Spachteln und nicht mit Kugelportionierern wie bei uns?“

Große Klingergasse 5 • Passau-Fuzo





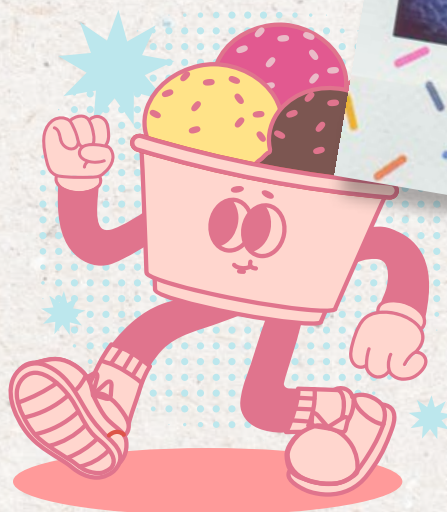


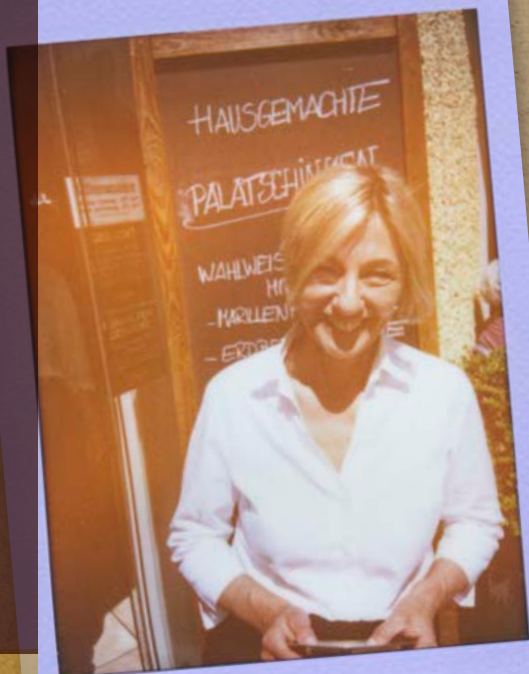
Eisdiele #7

Rialto

Francesca, die Juniorchefin, hat sich eine Eistüte und das Jahr 1958 auf den Arm tätowiert. Jenes Jahr, in dem ihr Opa aus Treviso nach Deutschland gekommen war. „Unsere erste Eisdiele war in Gießen, seit 2015 haben wir eine Eisdiele in Grafenau und seit 2019 das Rialto in Passau. In Grafenau arbeiten meine Schwester und meine Mama Lina, in Passau mein Papa Claudio und meine Cousine Incoronata. Mein Onkel Alessandro ist Gelatiere und seit 42 Jahren im Eisbusiness. Wir sind eine große Familie.“ Chef Claudio raucht gerade genüsslich – und sagt liebevoll Dickerchen zu seinem Schwager Alessandro. „Ich esse jeden Tag sein Eis, egal bei welchem Wetter.“ Die Hare-Krishna-Gemeinde zieht singend vorbei; als wir ihnen die Probierkugeln bringen, wird der Gesang ohrenbetäubend laut, Trommelwirbel, ekstatische Gesänge. Ein elegantes Ex-Model aus der Ukraine beobachtet das Schauspiel. Sie schafft es, gleichzeitig zu telefonieren und Eis aus dem Becher zu essen. Hare Krishna!

Rindermarkt 16 • Passau-Fuzo







Eisdiele #8

Simon

Jürgen hat Zwergdackel Lotti auf dem Arm. Anscheinend mag der Hund das Eis genau so gerne wie sein Herrchen. „Ich hatte erst ein Bananensplit, jetzt eure drei Mini-Kugeln. Ich platze!“, sagt Jürgen, der aus der Nähe von Wels kommt. Mimi aus Kenia hat noch nie diese Eis-Kombination gegessen. „Chocolate, strawberry, vanilla. Looks like the german flag.“ Renate, die Ex-Frau von Ottfried Fischer, sitzt mit ihrer Tochter draußen auf der Terrasse und lässt sich die Sonne ins Gesicht scheinen. Erim hat Blumen für Mama dabei. Verena aus Straubing heiratet in Kürze, sie ist mit ihren Mädels in Passau. „Megagutes Eis, schmeckt irgendwie wie früher“, sagt sie. Emma und Pauline stehen an der Eisausgabe und können es kaum glauben, als wir ihnen eine Probierportion ihrer Lieblings-Eissorten schenken. „Bei Mama bekommen wir immer nur eine Kugel“, kichert die sechsjährige Pauline.



Rindermarkt 10 • Passau-Neumarkt
Bahnhofstraße 1 (Stadtgalerie)



Passauer Eis-Triathlon 2025

Info

Stempelpass

Halten Sie Ausschau nach dem Eis-pass 2025, den es in allen teilnehmenden Eisdielen kostenlos zum Mitnehmen gibt! Auf der Rückseite des Passes befindet sich eine Stempelkarte. In den acht Eisdielen des Eis-Triathlons erhalten Sie für jeden 3er-Probierbecher der Pasta!-Eisaktion 2025 einen Stempel.

Schicken Sie uns die volle Stempelkarte mit allen acht Stempeln an Pasta!, Passauer Stadtmagazin für Genusskultur, Am Severinstor, 4, 94032 Passau (oder werfen Sie die Karte einfach in unseren Briefkasten).

Einsendeschluss ist der 3. August 2025.

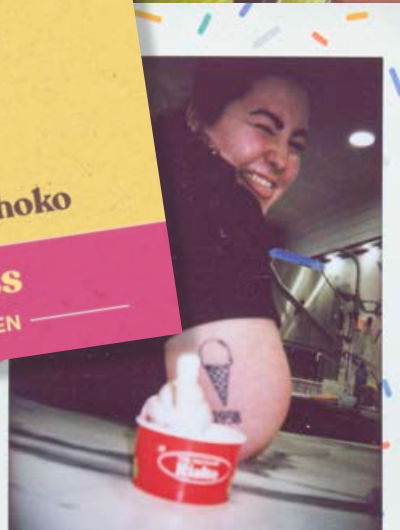
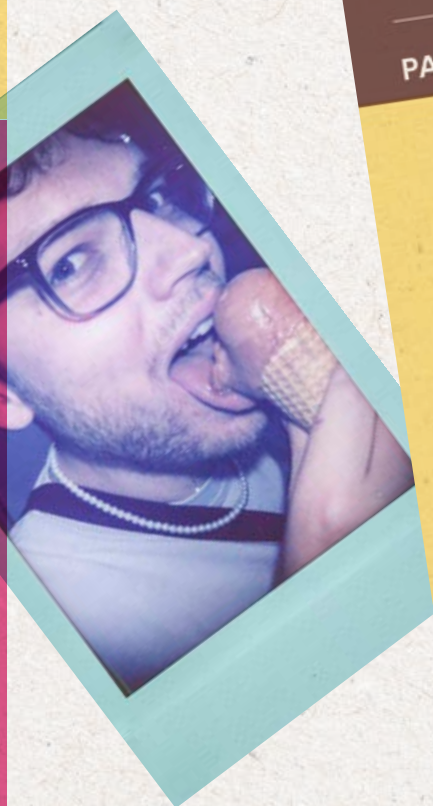
Gewinnspiel

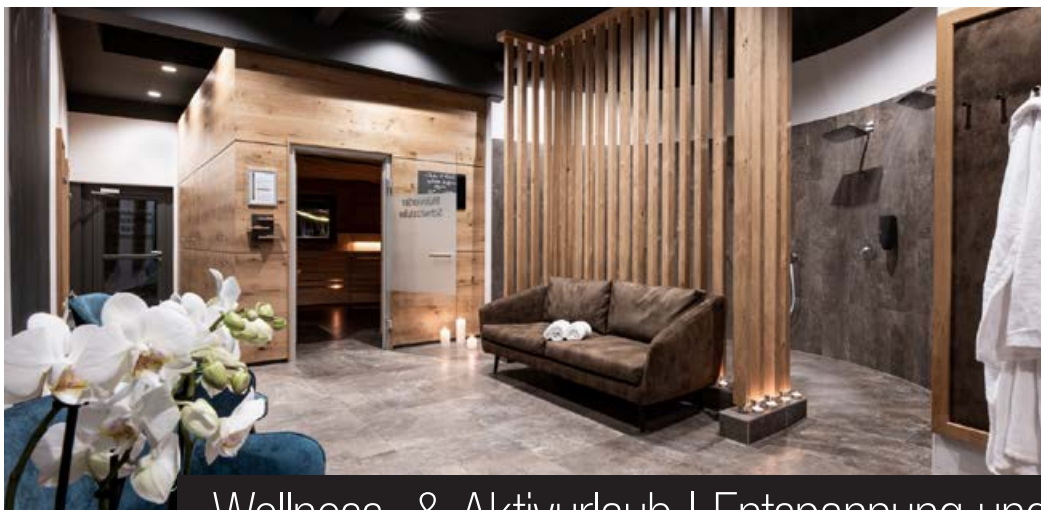
Unter allen Einsendungen verlosen wir drei fantastische Preise.

1. Preis: Ein Wochenende mit 3 Übernachtungen für 2 Personen im Chaletdorf Inns-Holz im Privat-Chalet inklusive Luxus-Package im Wert von über 1.500 Euro

2. Preis: Ein Wochenende mit 2 Übernachtungen für 2 Personen im Hotel Almesberger inklusive Genusspension im Wert von über 1.000 Euro.

Alle Infos, Teilnahmebedingungen und Details unter www.pastaonline.de





Wellness- & Aktivurlaub | Entspannung und herrliches Naturerlebnis

Das Viersterne-Superior-Hotel Almesberger ist mit seinem ansprechenden, mehr als 5.000 m² großen Wellnessbereich eine der beliebtesten Erholungsoasen in Oberösterreich.

Zu den zahlreichen Wellness-Erlebnissen zählen unter anderem Indoor- und Outdoorpools- bzw. -whirlpools, Saunen, Infrarotwärmekabine, Dampfbäder, Rasul, Bierbottichbad, Kaiserbadl u. v. m. Dem nicht genug, ist das Angebot an Massagen und Kosmetikbehandlungen beinahe unüberschaubar und das sanft-hügelige Mühlviertel animiert zu beruhigender – oder auch sportlich anspruchsvoller – Bewegung in frischer Waldluft.

(Genuss-)Radfahren, Mountainbiken, Wandern, Laufen, aber auch Golfen, Tennisspielen oder verschiedene Wassersportarten am nahen Moldaustausee versprechen ein abwechslungsreiches Urlaubserlebnis.



Mühlviertels größtes Paradies für Wellness, Fitness, Beauty & Vitality.



Freie Zimmerwahl

und tägliches, kostenloses Aktivprogramm

inklusive Almesberger Genusspension
 samt Wellnessjause am Nachmittag

FIRST COME – FIRST SERVED

Das Angebot gilt je nach Verfügbarkeit ab 2 Nächten für jede beliebige Aufenthaltsdauer.

BUCHBAR bis 30.6.2025

FIXPREIS
 NUR
€ 149,-
 pro Person/Nacht

**Wählen Sie Ihr Lieblingszimmer
 frei aus allen Zimmerkategorien!**

LAIBESVISITE

Anton

Bäckerei Hoft, Passau

VON TILL GABRIEL

Strukturierte Kruste

Feine Porung

Relativ kompakte Krume,
leichter Wasserstreifen

Eine 135-jährige Geschichte – und eine tiefe Leidenschaft für Brot und Gebäck über fünf Generationen hinweg: Die Bäckerei Hoft ist heute eine echte Ausnahmeerscheinung in der Passauer Bäckereilandschaft. Nur die Bäckerei Reitberger kann auf eine noch längere Historie verweisen; zusammen sind die beiden Betriebe auch die einzigen, die überhaupt noch im Stadtgebiet von Passau über eine Produktionsstätte verfügen. Der Beginn der Bäckereichronik datiert auf das Jahr 1890. Der damals erst 27-jährige Anton Hoft eröffnete in diesem Jahr voller Mut und Tatendrang eine kleine Backstube mit Laden in der Innbrückgasse. Von Anfang an war Anton technischen Neuerungen gegenüber sehr aufgeschlossen – was dazu führte, dass er als erster Bäcker in der Stadt einen Dampfbackofen in Betrieb nahm. Diese und weitere wegweisende Entschei-

dungen Hofts wurden mit wirtschaftlichem Erfolg belohnt: Seine Backwaren – Brot, Semmeln, Brezen und Feingebäck – erfreuten sich in allen Bevölkerungsschichten großer Beliebtheit. 17 Jahre nach der Gründung zeichnete der Magistrat die Bäckerei Hoft als beste der Stadt aus. Auch Prinzregent Luitpold von Bayern zollte Hofts Handwerkskunst Respekt und ernannte ihn zum Gewerberat. Eine große Ehre für innovativen Gründer. Es folgten dann allerdings schwierige Jahre für das Geschäft der Hofts: Zwei Weltkriege mussten durchgestanden werden; zudem zwangen Arbeitslosigkeit und Inflation während der Weltwirtschaftskrise nicht nur die Bäckerei Hoft, sparsamer und umsichtiger zu agieren. Anton Hoft III. nahm diese Entwicklungen offenbar zum Anlass, noch energischer ans Werk zu gehen als seine Vorfahren. So verzichtete er für seine Meis-

terprüfungen nicht nur freiwillig auf seinen Heimvorteil und stellte sich den Juroren der Handwerkskammern in Mannheim und Braunschweig fernab der Heimat; er kehrte auch mit neuen, ambitionierten Ideen im Gepäck nach Hause zurück: Er begann alsbald, einen Plan für eine neue, moderne und außerhalb der Altstadt gelegene Backstube zu schmieden. Der Neubau wurde in der Spitalhofstraße errichtet und legte den Grundstein für den weiteren Erfolg und die Ausweitung der Produktion der Bäckerei. Aufgrund seiner weitsichtigen Geschäftsführung und der Tätigkeit als Obermeister der Bäckerinnung Passau, als stellvertretender Landesinnungsmeister des bayerischen Bäckerhandwerks und Aufsichtsratsvorsitzender der BÄKO Niederbayern wurden Anton Hoft sogar das Bundesverdienstkreuz am Bande sowie das Bundesverdienstkreuz 1. Klasse verliehen.

Das Mischbrot „Anton“

AUF EINEN BLICK

KRUSTE



KRUME



PORUNG



Soviel zur Geschichte der Bäckerei Hoft. Für uns als Genussmenschen sind allerdings wirtschaftlicher Erfolg und Verdienstorden – so beeindruckend sie auch sein mögen – eher zweitrangig. Hier geht es um den Geschmack!

Gemischte Gefühle

Mischbrote auf Sauerteigbasis – das sind die Standardbrote der deutschen Brotkultur, ihr Fundament sozusagen. Wenn ich zuhause Brot backe, bestehen diese zumeist auch aus Mehlmischungen. Ihr Vorteil besteht darin, dass man dem Brot eine sehr interessante, vielschichtige Aromatik verleihen kann. Allerdings läuft man ebenso Gefahr, am Ende des Tages ein „Alles-und-nichts“-Geschmacksprofil zu erhalten. Insofern beschleichen mich in Sachen Mischbrot stets gemischte Gefühle. Wie verhält es sich diesbezüglich mit dem Anton – einem Mischbrot aus 70 % Weizen- und 30 % Roggenmehl? Zunächst muss ich festhalten: Optisch gefällt das Brot durchaus. Die Kruste ist fest und mehrfach aufgerissen, aber nicht übermäßig rustikal und resch. Sie lässt sich gut und ohne größeren Kraftaufwand schneiden. Das ganze Brot zeigt sich rundherum sehr gleichmäßig gebacken und verströmt einen weizensüßlichen Duft. Auch Brotgewürz kann man von außen bereits wahrnehmen. Die Röstaromen halten sich eher im Hintergrund. Das dürfte vor allem jenen gefallen, die ein eher dezentes Brot suchen. Beim Anschneiden steigen mir sofort die Gewürzaromen in die Nase – und auch der Roggen macht sich nun mit einem leicht kernigen, süßlich-erdigen Duft bemerkbar. Zugegeben: Er spielt hier wirklich nur die zweite Geige, untermalt aber den mehr als doppelt so hohen Weizenanteil und bringt einfach mehr Geschmack sowie Aroma in



Das Weizen-Roggenmischbrot „Anton“ gibt es in den Filialen der Bäckerei Hoft für einen Preis von 5,20 Euro pro kg.

den Teig. Zudem sorgt er natürlich dafür, dass die Krume feuchter, elastischer und länger frisch bleibt. Sie ist zwar in der Mitte recht zart und zergeht fast auf der Zunge – zur Kruste hin kommt sie mir allerdings fast schon zu trocken vor. Weizenlastige Teige benötigen aus meiner Sicht viel mehr Wasser, als das unsere Bäcker ihren Weizenbroten gemeinhin zugestehen wollen. Mehr Wasser heißt natürlich auch, dass die Teige schwerer zu verarbeiten sind; doch

austrocknet als ein Roggenteig. Hier spielt auch die sehr milde Säuerung eine Rolle – denn stärker gesäuertes Brot bleibt länger frisch. Insgesamt ist das Anton ein sehr gefälliges Brot ohne Ecken und Kanten. Das schmeckt sicherlich den meisten Konsumenten. Für einen Orden reicht es aus meiner Sicht zwar nicht, aber für das Prädikat „solides Bäckerhandwerk“ allemal. Ein Brot für alle Fälle, mit dem man nichts falsch machen kann.

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



PASSAU: ZWEIFELLOS „LA DOLCE VITA“



© Stadt Passau

Wenn die späte Sonne die dicht bewachsenen Uferhänge satt grün leuchten lässt, das Wasser der Flüsse golden glitzert und sich eine Geräuschkulisse aus Gläserklirren und Lachen über die Stadt legt, dann hat in Passau einer dieser ganz besonderen Sommerabende begonnen. Einer dieser Abende, an denen es aus den Fenstern der Gastroküchen verführerisch duftet und an jeder Ecke Eiswürfel in Gläsern klackern. An denen Passaus Kulinarikszene so richtig auflebt und das Genießen sich im Freien abspielt. Es ist die Zeit, in der niemand mehr den Italien-Vergleich anzweifelt, dem Passau so oft unterzogen wird. „La dolce vita“ wird zelebriert in den Eisdielen, Straßencafés und Bars. Und auch feiern lässt es sich in der Dreiflüssestadt fast wie in Italien. Da gibt es die Kunstnacht am 11. Juli 2025 oder das Straßenfest „Ferragosto“ am 15. und 16. August 2025.



© Tourismusverband Ostbayern

Seit 20 Jahren pflanzt die Stadt die Goldpomeranze wieder aus. Besonders prächtige Exemplare wachsen am Tencalla-Garten oder an der Innpromenade.

Die Goldpomeranze fürs Zuhause

Mittlerweile gibt's die Pomeranze auch für den eigenen Garten oder Balkon. Blumen Eichberger in der Wörthstraße, der Laden „Kleine Goldpomeranze“ in der Grabengasse und das „Wurzelwerk“ in der Brunnengasse bieten sie in kleinen Töpfen und mit praktischen Tragemanschetten im Passau-Design an. Auf Nachfrage werden die Pflanzen auch im stabilen Karton per Post verschickt. Die Früchte lassen sich wunderbar zu Leckereien wie Eis, Sirup, Soße oder Senf verarbeiten. Wie, das steht auf passauer-goldpomeranze.de.

Der fruchtige Duft nach Urlaub

Und wer genau aufpasst, dem wird auffallen: In die (hoffentlich) lauen Festnächte mischt sich ein fruchtiger Duft. Es riecht nach Urlaub. Das liegt an den großen Zitronen- und Orangenbäumen, mit denen die Stadtgärtnerei bei Events die Gassen schmückt. Eine Besonderheit ist dabei die „Passauer Goldpomeranze“ mit ihren grünen Stacheln und den kleinen, runden, goldgelben Früchten. Die Goldpomeranze, eine winterharte Bitterorange, erinnert an die Zeit zwischen 1554 und 1813, als im Hofgarten von Schloss Hacklberg Orangen, Zitronen und Pomeranzen gezüchtet wurden.



© Stadt Passau



© Tourismusverband Ostbayern

Die schönsten Passau-Sommerimpressionen gibt es auf Instagram und Facebook unter [@passaugefaelltmir](https://www.instagram.com/passaugefaelltmir)

Der neue Hotspot für Kaffeeliebhaber in Passau



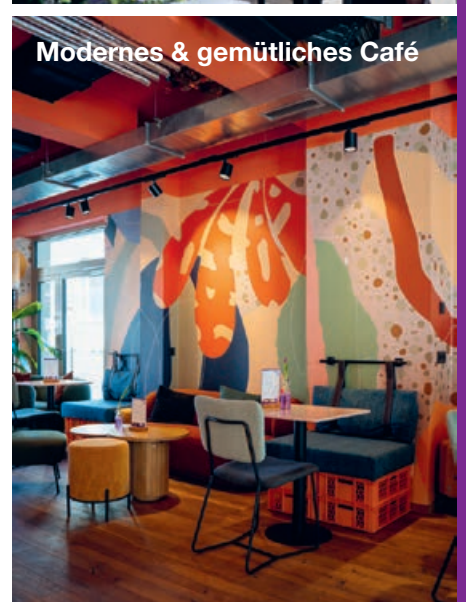
Mit Liebe inhabergeführt



Geschützte Sonnenterrasse



Modernes & gemütliches Café



- täglich frische Backwaren von **ESCHERICH** Brothandwerk
- Frühstück von Budget bis Schlemmer
- **Ab Juni: Sonntagsbrunchbuffet!**
- Ruhige Sonnenterrasse im Hof
- Spielecke für unsere kleinen Gäste

Spitalhofstraße 30 • 94032 Passau • www.cafemug.de • hello@cafemug.de Täglich geöffnet!

SOMMER AM FLUSS.



TIPP!

DAS VIELLEICHT BESTE FRÜHSTÜCK DER STADT SOWIE GÜNSTIGE
MITTAGSRENNER UND GANZTÄGIGER GENUSS AUF UNSERER HERRLICHEN
SONNENTERRASSE DIREKT AM INN.



• WWW.INNSTEG.DE •



FIDEL GASTRO TESTET

Imbiss mit Pfiff

„Futtern wie früher“

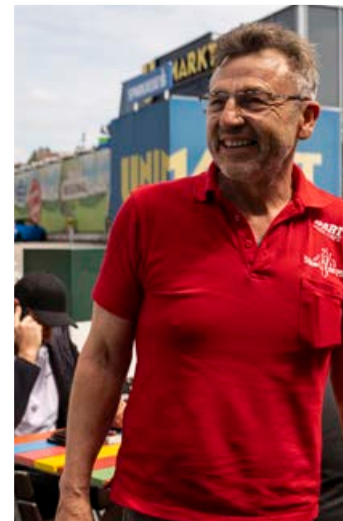
TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Wenn man von Passau aus nach Schärding fährt, liegt linker Hand, recht schmucklos zwischen einem Unimarkt und der Volkshilfe, der Imbiss mit Pfiff. Hunderte Male bin ich hier schon vorbeigefahren – und fragte mich stets: Wer bitte geht da rein? Wie kann es sein, dass sich diese Bude seit mehr als drei Jahrzehnten hält? Fidel Gastro, der allgemein – und ganz besonders in Schärding – eher in den Plüschetagen der Gastronomie unterwegs ist, wagt sich heute sich in den Maschinenraum. Es wurde Zeit.



Endlich normale Leute!



Chef Christian

Der erste, der mich vor mehr als 20 Jahren auf den Imbiss mit Pfiff aufmerksam gemacht hatte, war Ugo Del Nero – der Chef des Gallo Nero in der Innstadt. Er sei jede Woche am Ruhetag seines Restaurants in Schärding, um im Imbiss mit Pfiff Wurst zu essen, genauer gesagt: Berner Würstel. Ugo lud mich auch mehrfach ein, mit ihm dort hinzugehen; getraut habe ich mich nie. Immer und immer wieder bekam ich über die Jahre von Pasta!-Lesern den Tipp, diesen Imbiss aufzusuchen, es sei etwas ganz Besonderes, hier zu essen. Zuletzt schrieb mich Biersommelier Jochen Haas von der ProBierschule an: Er halte den Imbiss mit Pfiff für ein wahres Paradies, es gäbe sogar Bier vom Fass – und die Würstel seien nirgendwo anders so gut. Als dann vor wenigen Wochen ein angehender Sternekokch und zu allem Überfluss auch noch unser Pasta!-Fotograf Florian Weichselbaumer begeistert von ihren Erfahrungen in dieser Lokalität berichteten, war klar: Fidel Gastro muss sich das endlich ansehen!

Es ist ein schöner Frühlingstag, mitten in der Woche um die Mittagszeit. Auf dem großen Parkareal, das sich der Unimarkt, die Volkshilfe, die Sparkasse Oberösterreich und der Imbiss mit Pfiff teilen, findet man kaum einen freien Platz. Und auch im Imbiss ist gut was los – draußen wie drinnen. Mich überrascht zunächst die schiere Größe des Ladens mit jeweils rund 70 Innen- und Außenplätzen. Die Biergarnituren auf der Terrasse, die direkt an die Straße grenzt, sind farbenfroh gestrichen. Im Innenraum versucht man wiederum, so etwas wie American-Diner-Flair zu vermitteln ... was dank umlaufender Sitzbänke, Sitzinseln, Emaille-Schildern und allerlei nicht ganz originalem US-Tüddelkram zum Teil gelingt. Die halbhohen Bistrogardinen, die sehr speziellen Barhocker (siehe Foto), die grauen Resopaltische und die Wahl der Leuchtmittel holen das Lokal atmosphärisch dann aber doch wieder in wortwörtlich altbekannte Imbisswelt der 1990er zurück. Allein der Name ist für sich genommen schon aus der Zeit gefallen: Niemand sagt heute mehr „mit Pfiff“. Dann die Fred-Feuerstein-artige Schriftart des Logos mit dem personifizierten Sandwich dazwischen; aus dem Kopf ragen zwei Würste, während das Gesicht wohl ein fröhliches Liedchen pfeift. Der Künstler wollte uns wohl die klare Botschaft vermitteln, dass man es hier mit einem Imbiss mit Pfiff zu tun hat. Ist angekommen. Und trotzdem dürfte sich mancher Grafiker ungläubig die Goldrandbrille auf der Nase zurechtrücken – ebenso wie beim Anblick der orange-braunen Speisekarte. Reich bebildert mit Fotos scheint sie aus einer Zeit zu stammen



Scharfe Sache: Teufelsbosna

scheinen, in der analoge Fotografie das Maß der Dinge war und die Motive mühevoll per Corel Draw einzeln freigestellt werden mussten. Das erinnert etwas an griechische Hafentavernen, in denen aber das tatsächliche Essen oft besser aussieht, als man anhand der Bilder vermutet hätte.

Das wiederum schließt den Kreis zu dieser Pasta!-Ausgabe, dessen Titelthema ja fotografisch, gestalterisch und inhaltlich ebenfalls zurück zu den Wurzeln geht. Weniger Schein. Mehr Sein. Noch weniger Studio. Noch mehr Menschen.

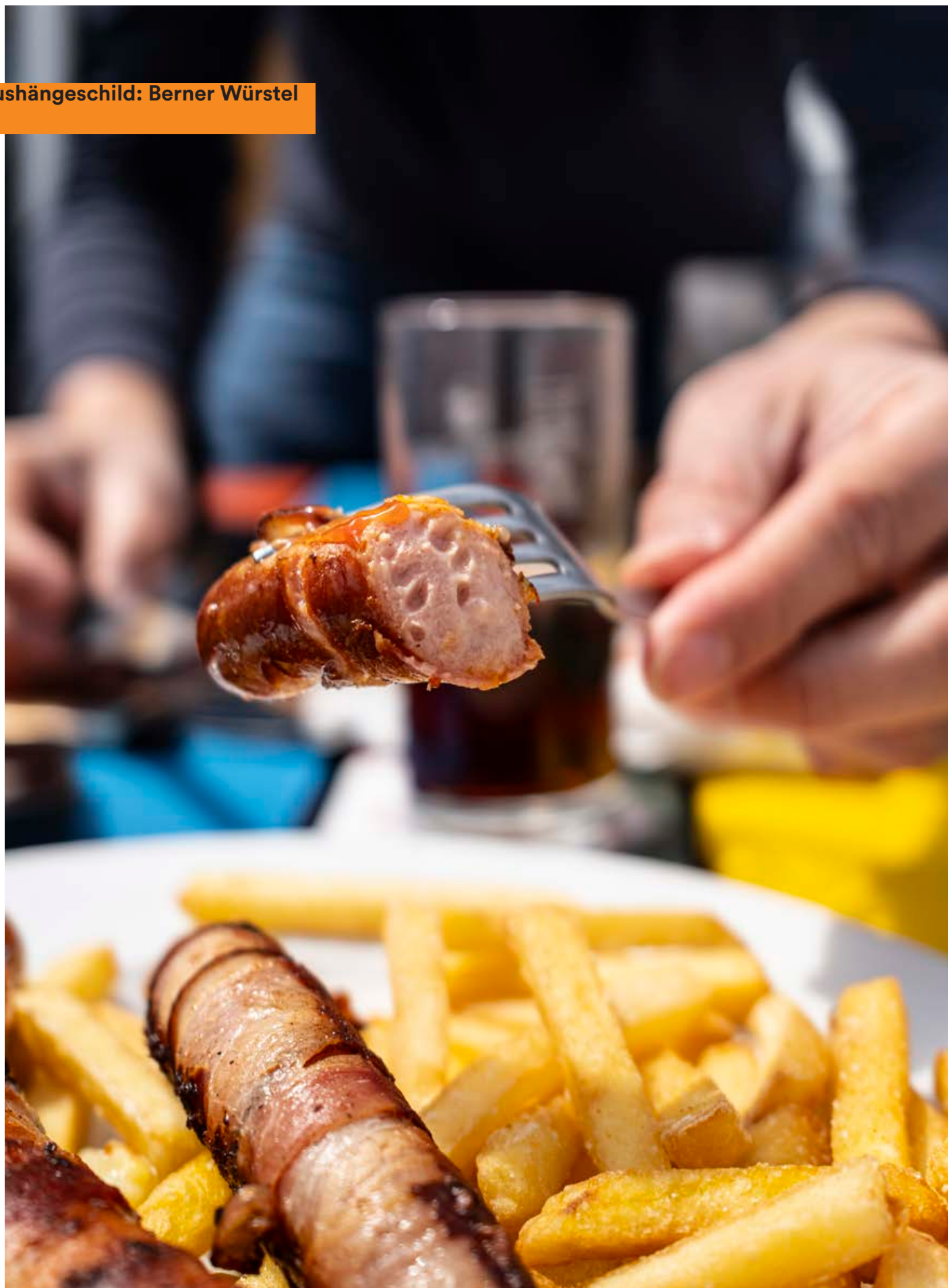
Es geht um die Wurst

Wir bestellen zunächst einmal ein schönes Bier vom Fass und – auf Geheiß des Fotografen – zum Start eine Teufelsbosna. Die Bosna (der Begriff lässt sich wohl von „bosnisch“ im Sinne von würzig-scharf herleiten) gibt es in acht Soßen-Varianten.

Bosna sind in Österreichs Imbisskultur Gang und Gäbe, bei uns „herent“ findet man sie indes kaum irgendwo. Die pikante Bratwurst wird in einem aufgeschnittenen, länglichen Weißbrot mit Zwiebeln und – in unserem Fall – höllisch scharfer Teufelssoße – serviert. Die große Wurst kostet 5,50 Euro und ist als Mittagssnack völlig ausreichend.

Wir probieren uns in der Folge durch alle Würstel, sie sind das Aushängeschild des Imbisses: Burenwurst (in Wien sagen sie Haße = „Heiße“ oder Burenheidl), Käsekrainer, Frankfurter, Bratwürstel, Würstl in Saft, Debresiner, Currywurst und Mexikaner-Wurst, die es laut Eigenwerbung nur hier zu kaufen gibt und die mit frischen Pfefferoni, Paprika und Käse gefüllt ist. Die Currywurst kommt – wie in unserer Gegend üblich – als rote Wurst daher, allerdings nicht in aufgeschnittener Form. Die dazu gereichte Soße entspricht weitgehend einem einreduzierten Curryketchup, die Spezial-Soße hat noch etwas mehr Schärfe im Gepäck.

Aushängeschild: Berner Würstel





Solide: Currywurst Spezial

Natürlich versuchen wir auch die eingangs erwähnten Berner Würstel, die hier mit Kartoffelsalat UND Pommes frites serviert werden. ‚Nicht, dass noch jemand verhungert‘, denke ich mir leicht schelmisch. Tatsächlich sind dies auch die einzigen beiden vegetarischen Gerichte auf der Karte: Pommes und Kartoffelsalat. Wer Tofu-Burger, Salätchen, Falafel oder Gemüsebratlinge möchte, ist hier fehl am Platz.

Es geht um Fleisch – und im Kern, da geht es um die Wurst. Diese ist hier durch die Bank von hervorragender Qualität. Was sich, so viel Schleichwerbung sei an dieser Stelle erlaubt, der Tatsache verdankt, dass die Würste allesamt von der Metzgerei Feichtinger aus Brunnenthal bei Schärding stammen – also nur einen Steinwurf weit weg. Auch Passauer haben die Wurstqualität längst erkannt und pilgern (wir haben es in der Pasta! bereits mehrfach thematisiert) wegen der Berner Würstel und der Käsekrainer in Scharen in die Haibacher Filiale gleich hinter der Grenze.

Das kann man sich noch leisten

Wer es etwas reichhaltiger möchte, bestellt sich einen Burger. Den bekommt man sowohl in einem geviertelten Fladenbrot, als auch in einem Sesambrötchen – noch dazu in jeweils rund zehn Varianten. Die Burgergerichte sind die einzige Möglichkeit, nebenbei etwas Gemüse zu sich zu nehmen – in Form von Tomaten, Gurken und Salat. Ansonsten dominiert Fleisch, was für einen Imbiss freilich keinen Makel darstellt. Retro-Klassiker wie Schinken-Käsebrötchen, Čevapčići oder Fischstäbchen mit Kartoffelsalat ergänzen das Angebot, zu überschaubaren Preisen von meist deutlich unter 10 Euro. Der weiße Spritzer, den die Damenrunde am Nebentisch bestellt, kostet 2,70 Euro für das Viertel. Das kann man sich eben noch leisten!

Sie merken es sicherlich: Fidel Gastro fällt es nicht ganz leicht, diesen Testbericht zu verfassen, denn rein kulinarisch ist die Geschichte des Imbiss mit Pfiff schnell erzählt. Gekocht wird hier im engeren Sinne nicht, stattdessen hauptsächlich frittiert und gebraten. Freitags gibt es Grillhähnchen. Der Steckerlfischgrill steht noch auf dem Gelände, wird aber wohl wegen Personalmangel heuer nicht mehr eingesetzt. Was soll Fidel Gastro also tun? Über TK-Hähnchennuggets und TK-Fischlaibchen schreiben? Die Gulaschsuppe degustieren, die fertig vom Feichtinger kommt? Den Kartoffelsalat zu einer Gourmet-Erfahrung hochjazzen? Die (sehr guten!) Pommes als kulinarischen Höhepunkt adeln? Aus den vielen Tubensoßen wortgewaltig filigrane Espumas machen?

Nein, im Imbiss mit Pfiff geht es um etwas ganz anderes – und das wird mir klar, als ich mit den Gästen ins Gespräch komme. Dieses Lokal ist ein sozialer Raum, in dem alle ihren Platz finden. Das (abgesehen



Wilder Ritt: Diner trifft Imbiss



Sonnige Aussichten:
Bier vom Fass

Hier spielt das wahre Leben

vom Chef) komplett weibliche Servicepersonal arbeitet derart flink und gleichzeitig freundlich, dass man sich sofort willkommen fühlt. Und zwar unabhängig davon, ob man seine Brötchen als Kranführer oder Sternekoch verdient. Chef Christian gibt einem sofort das Gefühl, bedingungslos dazugehören und Stammgast zu sein. Wir haben bereits beim ersten Besuch eine komplett abgestempelte Stammgast-Card mit nach Hause genommen. Auch diese Karte ist derart abenteuerlich gestaltet, dass sie seitdem an meinem Bildschirm hängt. Ich freue mich tatsächlich jeden Morgen im Büro darüber.

Als wäre es das Normalste auf der Welt, berichten die Gäste am Nebentisch, wie sie sich regelmäßig „im Pfiff“ treffen. Und das

läuft so ab: Einer sagt Bescheid – und eine halbe Stunde später sind alle da; aus Wernstein, aus Schardenberg, aus Schärding. Ein bunter Querschnitt der Gesellschaft, vom Bauarbeiter bis zum Bonzen, von SPÖ bis FPÖ, von der Kassiererin bis zur Bäckerin – im Pfiff sind alle gleich, alle werden mit Respekt und aufrichtiger Herzlichkeit behandelt. Und das spürt man als Gast sofort, ganz gleich, wo man herkommt, egal, wer man ist oder was man kann. Das Pfiff hat an fünf Tagen in der Woche von früh bis spät geöffnet, 14 Stunden täglich, von 8 bis 22 Uhr. Chefin Monika berichtet, dass freilich schon um 6:30 Uhr in der Früh die ersten Gäste ans Fenster klopfen, um hier ihren Morgenkaffee zu trinken. Sie ist ja eh schon da, ein Frühstück wird spontan zusammengestellt, Speck und Eier sind stets vorrätig.

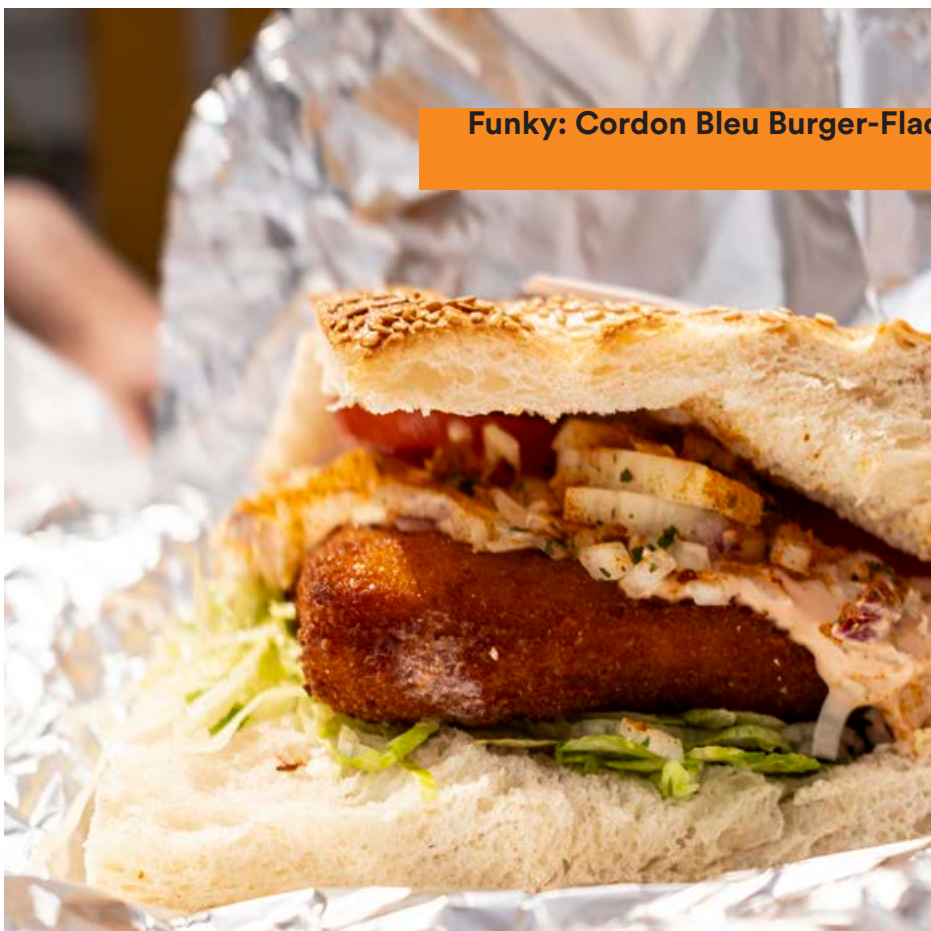


Ein Würstelstand in Passau. Das wär's. Dönerbuden haben wir genügend.

Ich erzähle einer anderen Gruppe, wie oft ich auf meinen Wegen zu kulinarischen Abenteuern ins Lukas, ins Lukas Steak oder ins Lukas Izakaya schon am Imbiss mit Pfiff vorbeigefahren bin. Man wirft mir fragende Blicke zu, wer oder was denn das Lukas sei. In diesem Augenblick wird mir klar, dass sich hier im Pfiff einfach die alltägliche Wirklichkeit abspielt. Das Pfiff ist das wahre Leben – und dieses besteht nun mal für die allermeisten von uns aus wenig Zeit, wenig Geld, viel Kohldampf und der Sehnsucht nach Einfachheit und Ehrlichkeit.

Fidel Gastro hat sich in den letzten Jahren vorzugsweise in kulinarischen Welten bewegt, die für den Großteil der Bevölkerung weder erstrebenswert noch leistbar sind. Dass dies zu einer gewissen Entfremdung geführt haben muss, fällt mir beim zweiten Seiterl Bier wie Schuppen von den Augen. Eine Wurst bedarf keiner großen Erklärung, eine Wurst soll gut schmecken, guttun, satt machen. Und eine Wurst braucht keinen aufgeblasenen Feinschmecker wie Fidel Gastro, der wichtigtuert über die Vorzüge des Wurstbräts fabuliert. Senf reicht. Auf die Rückseite der Stammgast-Card habe ich mir notiert: weniger Kaviar, mehr Wurst.

Funky: Cordon Bleu Burger-Fladen



Voll beim ersten Besuch:
die Stammgast-Card

Imbiss mit Pfiff
Passauer Straße 36
Schärding, Oberösterreich
Telefon 0043/77 12/71 00
www.das-pfiff.at

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag 8–22 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag



Brotzeiten und
Biergartenschmankerl



Immer da für unsere Gäste:
Das beste Team!



Passaus größter Biergarten
mit mehr als 1.000 Sitzplätzen

Sommer in Hacklberg!



DESSERT

From Paris without Love

oder: Take it eisy, altes Haus!

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Was tut man, wenn Psychopathen um die und jenseits der 70 unserem Globus den Rest geben und Auto- wie Eisenbahn vor sich hinmarodieren, während ausbleibender Regen tiefe Furchen in Erde und Stirn gräbt? Natürlich: Man kauft sich ein Eis, läuft beim Blick auf den Kugelpreis Amok ... und anschließend zur Psychologin. Meine hatte 1,5 Sterne auf Google – und daher noch Termine frei. Allerdings musste Patientin Ute R., die laut Rezension nach ihrer ersten Sitzung erwägt hatte, gegen einen Baum zu fahren, das Genie von Frau Dipl.-Psych. eindeutig erkannt haben. Gab mir die vom Götzschen Weltschmerz sichtlich Angesäuerte doch kurzerhand den Tipp meines Lebens: Anstatt mich so anzustellen solle ich doch – wie sie – einfach mal mit einer Freundin nach Paris fahren. Mensch, dass ich da nicht selber draufgekommen bin! Ich tat, wie mir geheißen ... und tatsächlich: Von Schlange zu Schlange (vor den Geheimtipps Louvre, Notre Dame und Co.) und hochnäsigem Garçon zu hochnäsigem Garçon wuchs in mir rasch die Erkenntnis, dass doch nicht alles schlecht ist. Außerhalb von Paris. Zur endgültigen Untermauerung dieser Theorie zündete ich noch eine Kerze in Sacré Cœur für 13,50 Euro an und kaufte mir drei Kugeln Eis für 12,90 Euro. Auf meine Frage, ob man sich hier auf die Sorte Hirnschiss spezialisiert hätte, erntete ich lediglich ein ahnungslos-unfreundliches „Au suivant!“ (Reisetipp: kritische Fragen immer auf Deutsch stellen). Das Ausmaß an Glückseligkeit, welches mich bei der Heimreise nach der Überquerung des Styx (in diesem Fall Rhein genannt) umfing, ist kaum zu beschreiben. 90 Minuten Verspätung des Anschluss-ICE? Pah! Kauf ich mir halt drei Kugeln ICE. Für 5,10 Euro!!! Neueste Hirnschisse von Orb- oder Erdogan, aus Russ- oder Amiland? Kauf ich mir halt noch zwei. Von den 4,40 Euro Differenz zur Pampé de Paris hau ich 3,90 in meinen Wasser-Fonds, irgendwas mit Meerwasserentsalzung, und zünde eine Kerze für Deutschland an. A Fuchzgerl ... so viel hat früher die Kugel Eis gekostet!!! Nein, ich hör schon auf! Ois Eisy Peasy.

Auf in die Sommerfrische!



*Naherholung pur -
rundherum Natur!*



*Fast 140 Jahre
Wirtshausstradition*



*Herzliche Innviertler
Wirtshausstradition*



*Ausflugsziel &
Kinderparadies!*



Nur 5 km von Passau!

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

aus dem hinterland



**SCHÖNES
FÜR DEIN ZUHAUSE**

**GUTES
FÜR DIE KÜCHE**

#füralle
#vomfeinsten
#conceptstore
#diegutendinge
#designliebe
#kochvergnügen
#slowfood
#altstadthelden
#tanteemma2.0
#glückkannstdukaufen
#beschenkedichselbst
#shoplocal
#passau
#schaudochmalrein

LUDWIGSTRASSE 2a
IN DER PASSAUER INNENSTADT

MO – SA: 10 – 18 UHR
www.aus-dem-hinterland.de



PASSAU

#kleinelädenandiemacht