

Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Lecker!

ALLES ANDERE ALS GESCHMACKLOS.

UNBEZAHLBAR

DEZEMBER 25 — JANUAR 26

www.schwaiberger.de



Nur das Beste für die Feiertage


* **Frohe** *
* **Weihnachten** *
wünscht Ihnen Ihr
Schwaiberger-
Team!

Das gibt es so nur bei uns: An unseren Frischetheken finden Sie Fisch und Käse, sowie Fleisch und Wurst in bester Qualität und unvergleichlicher Auswahl: Regionale Produkte, internationale Spezialitäten, Hausgemachtes und vieles mehr!
Beste Frische in allen Bereichen: Das kann nur EDEKA Schwaiberger.



SCHWAIBERGER

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

BRANDNEU IN PASSAU!

ZIGARREN TABAK ACCESSOIRES

OLIVA-ZIGARRENLOUNGE

BRÄNDE WHISKY & SPIRITS

BIG GREEN EGG PLATINUM STORE

HÖFATS FEUER DESIGN

GESCHENKIDEEN

WIR BRENNEN
FÜR GENUSS.



STEPHANI
GENUSSREICH



YOU SHARE. WE CARE.

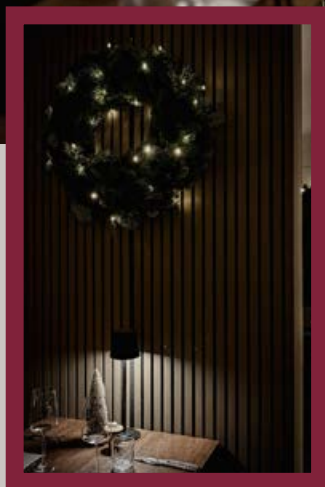
ESSEN—ZUM TEILEN.
ZEIT—ZUM GENIESSEN.
ZWO20—ZUM ERLEBEN.

SHARING IS CARING



GEMEINSAM DIE KOCHKUNST
DES ZWO20 ENTDECKEN?
DAS GEHT JETZT GANZ
EINFACH MIT UNSEREM
NEUEN TAPAS-KONZEPT:
EINE AUSWAHL TYPISCHER
ZWO20-GERICHTE, SERVIERT
IN SCHÄLCHEN ZUM TEILEN –
ZUM KENNENLERNPREIS!

MONTAGS & DONNERSTAGS
AB ZWO PERSONEN
PRO PERSON
€ 20,20



SILVESTER IM ZWO20

WHITE WONDERLAND

EIN UNVERGESSLICHES ERLEB-
NIS IN WEISS UND SILBER! AM
SILVESTERABEND GENIESST IHR
VON 19 BIS 23 UHR EIN EXKLUSIVES
5-GANG GALA DINNER IN EINEM
LIEBEVOLL DEKORIERTEN
AMBIENTE. JETZT NOCH
RESERVIEREN!

€ 99,20
PRO PERSON

WEIHNACHTEN IM ZWO20

BUCHT JETZT NOCH UNSERE FESTLICH
DEKORIERTEN TAFELN IM WEIHNACHTLICH
GESCHMÜCKTEN ZWO20 FÜR GENUSSVOLLE
ERLEBNISSE IN DER VORWEIHNACHTSZEIT –
ES SIND NOCH PLÄTZE FREI!

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

GEMEINSAM GENIESSEN.

23.-26.12.2025 SOWIE 1.1.2026 GESCHLOSSEN
27.12.-31.12.2025 GEÖFFNET
AB 2.1. 2026 REGULÄR GEÖFFNET

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



VORSPEISE

Macht Platz, Plätzchen!

Da, wo wir beide herkommen, sagt man Plätzchen. Aber das klingt ja irgendwie komisch. Woher kommt dieses Wort denn überhaupt? Ein kurzer Blick in den Duden (gibt's den wirklich noch?) schafft Klarheit: Es handelt sich um das Diminutiv des frühneuhochdeutschen Wortes „plaz“, was so viel wie Fladen oder Kuchen bedeutet und sich wiederum vom lateinischen „placenta“ ableitet. Plätzchen und Mutterkuchen haben also dieselbe Abstammung, etymologisch betrachtet. Aus dieser Erkenntnis hätten wir zwar auch eine schöne Foto- und Rezeptstrecke für die Weihnachtszeit entwickeln können (in der ja der Schwerpunkt passenderweise auf dem Thema *Geburt* liegt) – womöglich wäre das aber auch zu viel des Guten gewesen. Vielleicht beim nächsten Mal? Stattdessen gibt es Lecker!! Ein Wort, das jeder versteht und am allerbesten beschreibt, auf welch atemberaubende kulinarische Achterbahnfahrt wir Sie mit unseren Rezepten mitnehmen. Wir versprechen Ihnen nichts Geringeres als eine Tour de Force für den Gaumen – von quietschender Zuckersüße über ätzende Säure bis hin zu ganz, ganz bitterer Bitterkeit. Zimtsterne und Vanillekipferl? Hatten wir doch schon die letzten 2025 Weihnachten! Himmelsboten und Bethmännchen? Sind wir selber (GABRIEL ist schließlich der ultimative Himmelsbote!). Doch gegen die gewohnte Langeweile in der Keksdose – Verzeihung! *Lecker!-bixn* – gibt es jetzt tatsächlich Rezepte. Macht Platz, Plätzchen! Jetzt wird's Lecker!!



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER



Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!

NEU! STUDI-DEAL

Jeden Montag 20% Rabatt auf
alle Speisen für Studenten
(Ausweis erforderlich)



*TIPP: Noch kein Geschenk für
Weihnachten? Unsere Gutscheine
sind immer eine gute Wahl ...*



*Ideal für Feiern aller Art:
unser Nebenzimmer für bis zu
45 Personen!*



SEIT 1971

Theresienstrasse 26 · 94032 Passau
Telefon 0851-21 38 · www.ziteresa.de

PASTA! MENÜ

Dezember 2025 – Januar 2026

HAUPTGANG

20 Leckerl!

Macht Platz, Plätzchen!

10 Streitbar
Raclette

13 Auslese
Leserbriefe

42 Redaktionsbräu
Grisette „Minengold“

45 Fidel Gastro
Inns Gwölb

55 Laibesvisite
Bio-Dinkelweißbrot Biobäckerei Wagner

58 Dessert
Was Sie schon immer über Keks wissen wollten ...

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)

Vom Maschinen bauen
zu den Produkten
der Zukunft.

Max,
Produktentwickler



SICHER DEINS

Werde Insider! evgroup.com/jobs



ZUKUNFT IM BLICK

GRAF

Werkstätte für Innenausbau

Generationswechsel

Markenrelaunch

Firmenerweiterung

www.felixgraf.de

BAD FÜSSING DEZEMBER



WEIHNACHTEN IN BAD FÜSSING

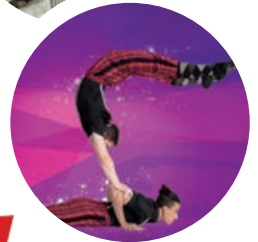
- | | | |
|--------|--|--|
| 06.12. | | Die Nacht der Tenöre |
| 22.12. | | Tanzabend mit Nicki |
| 25.12. | | Festkonzert zu Weihnachten – Bad Füssinger Kurorchester |
| 26.12. | | Bad Füssinger Weihnachtsgala mit Reiner Kirsten, Bergkristall, Romy & STEFAN MROSS |



Vom 24.11. - 24.12.2025
20 %
Preisnachlass
auf ALLE Veranstaltungstickets*

2026 VORSCHAU HIGHLIGHTS

- | | |
|-------------------|---|
| 27.02. | Blues Briederchen - Blues Brothers Tribute Band |
| 29.03. | Bad Füssinger Chöre unter der Leitung von Hubert Gurtner |
| 03.03. | Anouk - Das Kindermusical - Mit der Musik von Peter Maffay (10:00 Uhr) |
| 02.04. | Best of Varieté |
| 17.04. | Truck Stop |
| 12.06. | Des wird doch eh nix: Ein Bayer & eine Brandenburgerin im Gespräch - Comedytheater |
| 25.06. | Italienischer Abend (kostenlos)  |
| 09.08. | Klassik Open Air Bad Füssinger Kurorchester (kostenlos) |
| 15.08. | G.G. Anderson |
| 11.09. - 10.10.26 | Bad Füssinger  Kulturfestival |
| 23.10. | Singkreis Noah |
| 30.10. | Rudi Zapf & Zapf'nstreich |
| 08.11. | Let the SKY FALL - The BOND Concert Show |
| 26.12. | Bad Füssinger Weihnachtsgala mit Stefanie Hertel & weiteren |



NEU

Folge uns auf

Instagram



Facebook



Karten / Infos unter
www.events-badfuessing.de



WINTER & WELLNESS? ECHT. PERFECT MATCH.

Den kurzen Tagen & der eisigen Kälte entfliehen und dem Winterblues einen Strich durch die Rechnung machen? Nein, dafür muss man nicht unbedingt mit dem Flieger in den Süden ...



**Willst du immer weiter
schweifen?**

Sieh, das Gute liegt so nah.

Johann Wolfgang von Goethe

Und zwar in Bad Füssing: Die THERME EINS mit Saunahof. Was wir brauchen, um bei trübem, nasskaltem Wetter fit und gesund zu bleiben, weiß man dort ganz genau: Thermalwasser, Sauna – und das ganz bewusste „Zeit für sich selbst nehmen“.

Schwerelos im warmen Thermalwasser treiben, die Kraft des Wassers spüren und aufnehmen. Duftende, heiße Aufgüsse erleben und mit einer Kältedusche den Körper beleben. Ein pflegendes Körperpeeling mit anschließender Ganzkörpermassage, um den Stress der letzten Wochen abzustreifen. Zwischendurch ein Schläfchen im Ruhe-raum. Eine Tasse Kaffee, ein schönes Stück Kuchen.

Körper, Geist und Seele wieder EINS werden lassen war selten so leicht. Und wer jetzt sagt, den ganzen Tag einen „faulen Lenz“ zu machen sei ihm zu langweilig, der kann sich bei der täglich mehrfach angebotenen Wassergymnastik, dem Aqua-Zumba am Mittwoch sowie dem Aqua-Yoga am Donnerstag auspowern.

TIPP: Wer sich regelmäßig eine Auszeit nimmt, arbeitet an seiner ganz persönlichen Stressreduktion und stärkt sein Immunsystem. So kann man der nächsten Erkältungswelle entkommen – und das auf ganz entspannte Weise.



ECHT. AUSZEIT. WINTERWELLNESS

THERME EINS | Tageskarte*

Individualmassage | 35 min.

Kaffee mit Kuchen

Preis pro Person:

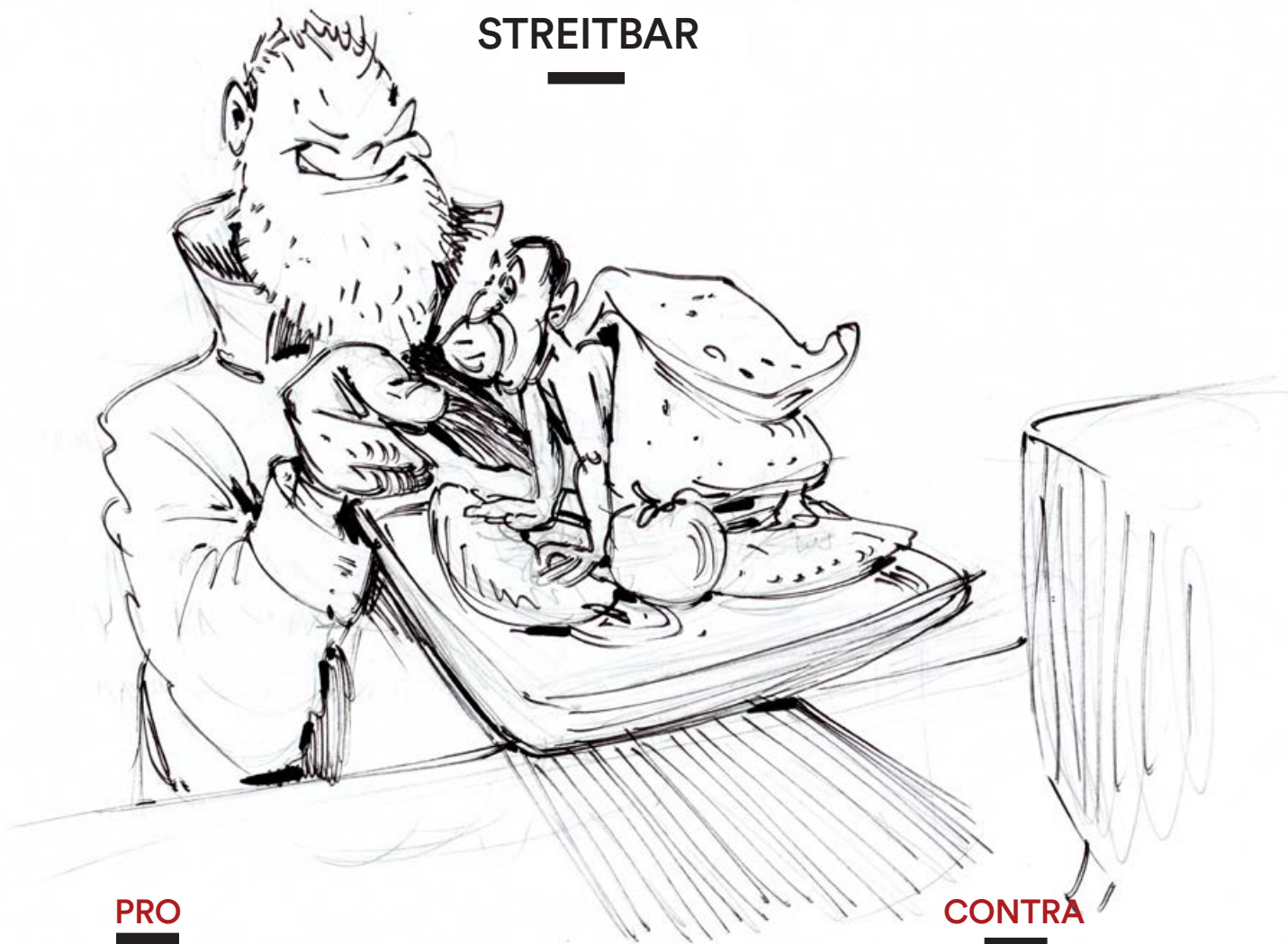
€ 70 statt € 85

*Für nur € 13 Aufpreis ist auch der Saunahof ganztägig inkludiert.

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

Pasta!

STREITBAR



PRO

CONTRA

Klar: Kollege Gabriel in seinem Eremitendasein kann dieser wunderbar kommunikativen Art des Essens natürlich nichts abgewinnen. Dabei haben wir beide einen wesentlichen Teil unseres bescheiden Wohlstands Raclette zu verdanken. Als ehemalige Wirte des Bluenotes, einer Bar in der Innstadt, die es bis 2013 gab, boten wir während der Wintermonate Raclettegeräte zur Gratisnutzung an. Man konnte sich seine eigenen Zutaten mitbringen und vor Ort nach Lust und Laune racletten. Unser Kalkül: Raclette macht nur in der Gruppe Laune – und man bekommt schnell einen gewaltigen Durst. Fragen Sie mal ältere Semester, das war ein riesen Spaß! Unsere Bar wurde in dieser Zeit bisweilen auch liebevoll „Schweizer Stuben“ betitelt und war für Gäste, die nur etwas trinken wollten, im Grunde kontaminiert. Man meint, der Käsegeruch wabere auch heute, zwölf Jahre später, noch durch die Lederergasse. Auch wenn ich gestehen muss, dass ich seit diesen Tagen niemals mehr Raclette gegessen habe (mal schauen, ob es mir mit Döner auch so gehen wird!) – Raclette bringt die Menschen zusammen, beileibe nicht nur zu Weihnachten!

CORNELIUS MARTENS

Raclette

Kommunikatives Festtagsessen oder fettig-stinkender Albtraum? Über Raclette streiten die Pasta!-Macher Cornelius Martens und Till Gabriel.

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

Diesen ekligen Gestank von in Rauch aufgegangenem Käse und angebranntem Fett – man kriegt ihn einfach nicht mehr aus den Gardinen, den Kissenbezügen, den Klamotten. Ich weiß, wovon ich rede: Ich habe das mal beruflich gemacht (s.l.)! Wenn die Jacke des Kollegen nach den Weihnachtsferien immer noch so roch wie ein mittelalterlicher Käsekeller, in dem eine Ratte auf der Suche nach dem letzten Abendmahl verschollen ging, wusste man: Es gab Raclette! Und doch schmücken die typischen Grills bald wieder zahllose Weihnachtstafeln: dampfende Altare, auf denen Familien aus purer Einfallslosigkeit ihre Träume eines festlichen Essens opfern. Während draußen die Glocken leise klingen, blubbert drinnen eine gelbe Lava mit Brocken aus Champignons, Kartoffeln und Essiggurken – eine Masse, die am Ende schmeckt wie geschmolzene Badewannendichtung. Immer wieder hört man: Raclette ist doch aber „sooo kommunikativ“. Stimmt! Kaum etwas verbindet Menschen mehr als die gemeinsame Hoffnung, dass dieses eine Pfännchen endlich fertig wird, bevor man verhungert oder in Versuchung gerät, die Tischdeko anzuknabbern ...

TILL GABRIEL

Pasta!



BRUNCHEN IM HERZEN DER ALTSTADT

DOLCE VITA
AUF BAYERISCH



À LA CARTE

SONNTAGSBRUNCH

AB 9.11. JEDEN SONNTAG VON 10-14 UHR

GROSSE AUSWAHL HERZHAFTER & SÜSSER GERICHTE / AUCH VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI



TIPP!

LARCO SIGNATURE BRUNCH FÜR 2

MIT HEISSGETRÄNKEN, O-SAFT UND ALLEM, WAS DAS HERZ BEGEHRT € 39,50



WEIHNACHTSFEIER MAL ANDERS? JETZT RESERVIEREN!

BADKULTUR FÜR ANSPRUCHSVOLLE.



LÄUFEN



WEIGERSTORFER

DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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

BESTE
BAD
STUDIOS
2025

AUSLESE

—

Leserbriefe



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Zu kurz gesprungen

Sehr interessantes Thema. Da hätte man noch viel mehr draus machen können, Ihr kratzt da meiner Meinung nach nur an der Oberfläche. Die Hersteller der Spieße (oder soll man lieber sagen DEN Hersteller?) hätte man genauer beleuchten können. Die Frage, warum es in Passau praktisch ausschließlich Puten-Hähnchen-Döner (die ja keine Döner sind) gibt. Den Werdegang der Dönermänner in Passau, die ja teilweise schon seit Jahrzehnten im Geschäft sind. Den Gottvater des Döners in Passau, Ufuk Kaptan, der überhaupt nicht erwähnt wird ... Das wäre viel mehr drin gewesen, schade!

— Martin Gottinger

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Sie haben völlig recht, aus dem Thema Döner hätte man viel mehr machen können. Uns ist während der (sehr umfangreichen) Recherche zum Pasta!-Döner-Test erst langsam bewusst geworden, wie facettenreich, faszinierend, und, ja, auch wie mysteriös und undurchsichtig das Döner-Business ist. Der Test von allen 26 Passauer Dönern stellte für unsere kleine Redaktion allerdings schon eine Herkulesaufgabe dar.

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Denkmal

Ich möchte an dieser Stelle einen Mann würdigen, der die Dönerkultur überhaupt erst nach Passau gebracht hat: Ufuk Kaptan vom Alla Turca!! Der Laden im Unteren Sand eröffnete vor knapp 40 Jahren, da gab es in Passau weit und breit noch keinen Döner. Im Alla Turca ist heute Miri's Café angesiedelt, ältere Passauer kennen das Alla Turca, das 2008 schloss, aber noch. Zumal Ufuk nach wie vor in Passau lebt. Dem Mann sollten Sie mal ein Portrait widmen, oder gleich ein Denkmal!

— Frédéric Dechamps

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Vielen Dank für den Hinweis – wir haben sehr viele Zuschriften erhalten zum Vater des Passauer Döners, Ufuk Kaptan. Tatsächlich ranken sich viele tolle Geschichten um seinen Dönerladen Alla Turca. Zum Beispiel die, dass der heutige Anatolia-Chef Bülent Sefer, als er vor über 30 Jahren nach Passau kam, seinen ersten Job bei Ufuk hatte. Und so gibt es noch viele wunderbare Geschichten, die wir alle erzählen wollen. Irgendwann.

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Murks aus dem Morgenland

Mit großem Interesse habe ich Euren sogenannten Döner-Test gelesen, auch die umfangreiche Berichterstattung dazu online. Danke dafür – Ihr habt völlig recht: Es gibt ja eigentlich, wenn überhaupt, nur einen einzigen Döner, der sich auch so nennen darf in Passau. Der Rest sind irgendwelche Puten-hühnchendrehspeie. Die Passauer haben anscheinend keine Ahnung, was ein echter Döner ist und lassen sich mit diesen Billigdingern abspesen. Verreisen die Passauer nicht? War von denen noch niemand in Berlin oder in anderen größeren Städten? Döner schmecken dort völlig anders – und es SIND eben auch echte Döner.

— Alex Steininger

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Sponsored by Dönerspießlieferant?

26 Dönerläden testen – und das auch noch freiwillig ... Und bezahlt habt Ihr die Döner auch noch alle selbst? Unglaublich, was für eine Werbung für das Dönerbusiness!! Ist das Ganze „sponsored by Dönerfleischspeißlieferant“ oder was steckt dahinter? Ihr werdet nicht ohne Gegenleistung einfach so 26 Seiten herschenken, oder? Bin gespannt ...

— Flow Anders per Instagram

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Doch. Fragen Sie gerne bei den Dönerläden nach. Und anders als Sie suggerieren, haben auch nicht alle Betreiber ihre Testergebnisse als (positive) Werbung aufgefasst ...

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Trauerspiel

Warum gibt es in ganz Passau keinen einzigen Lamm-Döner? Warum gibt es nur einen einzigen Laden, der einen Kalbfleischdöner anbietet? Und warum gibt es nur einen einzigen Stand, der sein Fleisch selber schichtet? Fragen über Fragen. Und die Antwort lautet wahrscheinlich: Weil die Passauer möglichst billig (sogenannte!) Döner essen wollen. Hauptsache viel. Jedem, was er verdient. Ein Trauerspiel!

— Thomas Haybrock

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Balin, wa?

Als gebürtige Berlinerin esse ich in Passau keinen Döner. Weil es – dank Ihrer Dönerausgabe wissen es jetzt auch alle – in Passau ja praktisch keinen echten Döner gibt!! In Berlin sind die Döner überwiegend vom Kalb oder vom Lamm, das gibt es hier ja praktisch überhaupt nicht. Positiv überrascht hat mich, dass offensichtlich vielerorts das Brot frisch gemacht wird. In Berlin ist das nicht überall üblich. Das liegt daran, dass es in Berlin etliche auf Brot spezialisierte Bäckereien gibt, die dieses Brot laufend frisch backen.

— Daniela Kollmann

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Lammbada

Wisst Ihr eigentlich, warum es in Passau nicht, wie anderswo, „richtige“ Döner gibt? Wenn ich das richtig lese, gibt es in Passau nicht einen einzigen Lamm-Döner!?

— Steffi Zellner-Waas

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: So ist es. Wir waren selbst überrascht, dass es in Passau nur einen einzigen Drehspeiß gibt, der nicht aus Hähnchen-Pute besteht. Lamm fehlt gänzlich. Wir haben mit mehreren Dönerstand-Betreibern gesprochen. Die Antwort überrascht: In Passau will offensichtlich niemand Lamm essen. Einige langjährige Betreiber, u. a. Efraim Ertürk vom Truva, berichteten uns, dass sie in Passau anfangs sehr wohl Döner mit Lammfleisch angeboten hätten – weil sie das ja auch so von daheim kannten. Das Produkt sei aber nicht angenommen worden, eben weil es Lammfleisch war. Deshalb seien sukzessive alle auf Pute bzw. Hähnchen umgeschwenkt – was heute überall in Passau so angeboten wird. Es gab aber

auch Betreiber, die uns schilderten, dass es schwierig sei, einen Lamm döner in ordentlicher Qualität zu beziehen – von den höheren Kosten ganz zu schweigen. In Passau bewegt sich der Dönerpreis zwischen 5,50 und 7,50 Euro – im Mittel sind es 6,50 Euro. Damit rangiert man deutlich unter dem bundesweiten Durchschnitt. Ein Lamm döner würde, auch das konnten wir recherchieren, mit zwei bis drei Euro mehr zu Buche schlagen. Da stellt sich dann einfach die Frage: Wer wäre bereit, das zu bezahlen?

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

King of the Kaufland

Ich lese Euer Magazin schon jahrelang und kann nur schreiben: Macht weiter so. Was mir u. a. sehr gefällt, ist, dass es bei Euch tatsächlich keine Grenze mehr gibt zwischen den anliegenden österreichischen Gemeinden und der Stadt Passau. Das vermisse ich z. B. als „Unser Radio“-Hörer. Bei denen spielen Straubing und Deggendorf trotz deutlich größerer Entfernung eine größere Rolle als der Bezirk Scharding.

Den Döner-Test habe ich geradezu verschlungen und werde demnächst das Pamukkale aufsuchen. Da ich in Kohlbruck arbeite, bietet sich das förmlich an. Bin aber auch gespannt, was Karim im Kaufland sagen wird, wenn ich ihn auf die 61 Punkte anspreche. Bzgl. Karim „King of the Kaufland“ muss ich noch erwähnen, dass mir und meinem Kollegen Frank (auch ein regelmäßiger Pasta!-Leser – er machte mich dieses Mal auf den Döner-Test aufmerksam), der Döner dort sehr gut schmeckt. Ist vielleicht auch die Macht der Gewohnheit.

Die Übersicht mit den detaillierten Punkten fehlt mir. Zu Beginn des Artikels gibt es ja die schöne Aufstellung bzgl. der Wertigkeit, aber dann endet der Test abrupt – als hätte der Platz nicht mehr für die Aufstellung gereicht. Können Sie bitte das detaillierte Ergebnis des Döner-Tests in der nächsten Ausgabe samt Ranking nachliefern oder zumindest online veröffentlichen?

Und noch etwas: Ich habe einige alte Pasta!-Ausgaben aufbewahrt. Darunter die mit dem Rezept zum perfekten Sugo oder die für die Carbonara. Die krame ich immer wieder mal raus. Aber Pizza bekomme ich bis heute nicht hin. Egal, mit welchem Rezept. Mein mittlerweile erwachsener Sohn zieht mich immer noch damit auf, wie ich vor einigen Jahren aus Wut über den Fehlversuch den Teigklumpen durch die Küche geworfen habe.

— M. Huber

Pasta! Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Die detaillierten Ergebnisse aller Dönerläden inkl. Aufschlüsselung der einzelnen Zutaten und deren Bewertung haben wir auf www.pastaonline.de bereitgestellt.

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Endlich mal was Normales

Da werden sich bestimmt viele wieder mal aufgeregt haben: ein Döner test in der Pasta!, und nicht die neuesten Events von der Passauer „Spitzengastronomie“ – was und wo auch immer die aktuell sein sollte! Nach meiner Einschätzung ist dieser Testbericht eine sehr gelungene und interessante Darstellung vom Essen in „Alltagsform“. Geb's ja zu, Döner ist bei mir nicht gerade das tägliche Brot und was da noch dazugehört, aber hin und wieder – wenn auch eher seltener – gibt's auch bei mir mal einen. Euren Bewertungen kann ich als gelegentlicher Konsument dieser „Dinger“ uneingeschränkt zustimmen; der in Grubweg ist eindeutig einer der Besten. Heuer im August hab ich meine Leistungsfähigkeit mit dem Fahrrad von Passau-Nord bis Hutthurm und wieder zurück bei enormer Hitze etwas überschätzt; mich hungerte auch schon – und ich steuerte in Grubweg den Dortigen in der Schulbergstraße 42 an. Dann war's nicht mehr weit nach Hause und erfreulicherweise hatte ich noch einen Zehner in der Tasche, der das Ilzwasser überlebte. Besser geht's kaum – da kann ich Euch in jeder Hinsicht zustimmen. Aufgefallen ist mir ohnehin schon, dass der ein „gutes Geschäft“ haben muss: Fast immer ist wer vor dem Stand und teilweise sind da mehr Kunden als im danebenliegenden – nennen wir's mal – „Billiggeschäft“. Freundlicher Inhaber und super Produkt, ein Döner, wie er sein sollte. Zu denen mit den wenigen Punkten kann ich nicht viel sagen – bis auf einen, von dem sicherlich nie wieder einen ... Die zwei der Nummer eins werde ich mir in nächster Zeit auch noch gönnen...

— Ewald Helml

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Die gute Bewertung des Adana Kebap House in Grubweg hat sich offensichtlich derart herumgesprochen, dass sich laut Aussage des Pächters seit der Erscheinung der Pasta! bisweilen lange Schlangen vor dem Dönerstand bilden. Das ist einerseits erfreulich, andererseits haben uns etliche Leser berichtet, dass sie teilweise 30 Minuten und länger auf einen Döner warten mussten – und der Laden mitunter schon am späten Nachmittag restlos ausverkauft gewesen sei. Dies haben wir natürlich sofort an den Betreiber weitergeleitet, der daraufhin ankündigte, in Spitzenzeiten zusätzliches Personal zu organisieren.

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Uni-versell

Kompliment zur Döner-Ausgabe! Nicht nur ein schöner Anreiz für eine neue Lunch-Challenge unter Kollegen, sondern zudem sehr cool gestalterisch umgesetzt – die macht Spaß!

— Katrina Jordan

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Trauerspiel

Mit Interesse hab ich Euren Döner test gelesen und als jemand, der gerne und früher auch viel Döner gegessen hat, kann ich Euch beim Ergebnis fast bedingungslos zustimmen. Efraim Ertürk hat mit dem Truva Imbiss eine wahre Bank in Passau geschaffen – und ich esse meinen Döner zu 90 % mittlerweile bei ihm. Gerade der Drehspieß beim Kaufland und auch der beim ehemaligen Real sind mir besonders aufgefallen. Über ersteren will ich nur eines sagen: Will man eine eierlegende Wollmilchsau sein und von allem etwas bieten, leidet da tatsächlich der Geschmack total darunter. Und was ich eben auch nicht möchte: aufgewärmtes Brot aus der Warmhalte-Styroporbox. Da weiß man sofort: Finger weg. Truva und auch einige andere wie das Pamukkale backen ihr Brot selber – und den qualitativen Unterschied merkt man sofort. Der beim ehemaligen real schmeckt mir z. B. gar nicht – und auch der Imbiss sieht meines Erachtens nicht gerade einladend aus. Auch der gute alte Nachtdöner ist nicht mein Geschmack. Freilich, um drei Uhr nachts mit zwei Promille würde der mir auch schmecken. Da ich leider einige Unverträglichkeiten habe, kann ich nicht überall gefahr- und schmerzlos essen. Truva ist aber auch hier eine verlässliche Bank. Toller Test – danke dafür!

— Patrick Brandstätter

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Reaktionen

Respekt vor dieser Leistung! Das macht Euch so schnell keiner nach, alle Döner in Passau zu testen. Damit habt ihr Euch sicher nicht nur Freunde gemacht. Gibt es da schon Reaktionen von den Betreibern?

— Christoph Schuster

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Danke für die Blumen. Sie dürfen davon ausgehen, dass die Reaktionen auf den Döner test mannigfaltig sind: Von Begeisterung bis hin zu anwaltlichen Drohungen war und ist alles dabei.

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Stadtgespräch

Eure Dönerausgabe ist Stadtgespräch! Egal, wo man hinkommt: Alle sprechen über den Döner. Ich arbeite in einer IT-Firma in Kohlbruck, hier ist Euer Test das Nummer-eins-Thema an der Kaffeemaschine. Im Kollegenkreis gehen wir seitdem regelmäßig testen – und nicht nur zum Karim im Kaufland. Wir haben seitdem viele Dönerstände getestet – und ich kann nur sagen, dass Ihr recht habt. Die Unterschiede sind riesig!!! Pamukkale war eine echte Überraschung, das Brot ist mit Abstand das Beste. Preis-Leistung auch top. Der wird sich vor lauter neuen Kunden gar nicht mehr retten können.

— Max Heindl

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Pamukkale

Wahrscheinlich sind alle Passauer nach Eurer positiven Bewertung ins Pamukkale gerannt. Was ja auch klar ist, denn Truva, Anatolia und Co. kennen ja schon alle. Ich war auch da und muss sagen: Das Fleisch war jetzt nichts Besonderes, zumal es bei meinem Besuch vorgeschnitten war. Das Brot, das Ihr so gelobt habt, war aber tatsächlich super! Platz zwei, Adana in Grubweg, besuche ich auch noch!

— Fabiana Dirschauer

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Etliche Leser berichten uns, dass es im Pamukkale bisweilen schon am frühen Abend nichts mehr gebe, weil alles ausverkauft sei. Die Betreiber haben uns mitgeteilt, dass der Zustrom an neuen Kunden seit der Erscheinung des Pasta!-Dönertests extrem ausfalle. Was – auch das ist eine Erfahrung, die wir gemacht haben – oft dazu führt, dass das Fleisch einfach schon in Chargen vorgeschnitten werden muss, weil es aufgrund der Frequenz schlicht nicht anders geht. Wir haben das in den letzten Wochen selbst mehrfach überprüft im Pamukkale: Teilweise lange Schlangen bis raus zur Tür – aber das Brot wird trotzdem für jeden einzelnen Döner frisch gemacht! Übrigens hängen beim Pamukkale jetzt auch fast immer zwei Drehspieße parallel am Spieß, einfach weil die Kundenfrequenz so stark gestiegen ist.

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Mies

Ihr habt es geschafft: Ich bin bewusst zu den von Euch am schlechtesten bewerteten Dönerläden gegangen. Ich konnte mir einfach nicht vorstellen, dass es Döner gibt, die so viel schlechter sind als andere. Ich bin seit Jahren treuer Stammkunde des Anatolia – wenn man das einmal ist, wechselt man nicht oder kaum. Bülent ist ein Passauer Original! Jedenfalls muss ich Euch recht ge-

ben: Die Döner, die Ihr mit Punktzahlen von 50 und weniger bewertet habt, sind wirklich mies gewesen.

— Sabrina Wolczek

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Es freut uns, wenn Pasta!-Leser bewusst dorthin gehen, um herauszufinden, ob der Döner bzw. Drehspieß wirklich so gut ist – oder so schlecht. Denn auch das merken wir: Die Leser testen genauso die Lokale, die im Test nicht so gut abgeschnitten haben. Nicht alle, aber die meisten davon, folgen unseren Bewertungen. Bleiben Sie wachsam – und berichten Sie uns gerne auch weiterhin von Ihren kulinarischen Erfahrungen!

ZUR PASTA! „DÖNERTEST“

Lebenslänglich

Die Inhaber Ihres Testsiegers „Pamukkale“ werden Ihnen wahrscheinlich lebenslänglich Döner schenken nach Ihrem positiven Bericht. Ich muss aber zugeben: Ich war selbst da, der Döner ist echt gut!

— Beate Straubinger-Rentz

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Das mag schon sein. Aber erstens nehmen wir keine Geschenke von Gastronomen an. Und zweites können wir so bald keinen Döner mehr essen ...



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

ZUM FIDEL GASTRO „ADANA GRILLHAUS“

Abwärts

Niemals wäre ich hier freiwillig in den Keller gestiegen! Ermutigt durch Ihren Test habe ich mich überwunden und muss sagen: Sie hatten recht! Ein ganz tolles Restaurant mit sehr netten Betreibern.

— Harald Reitberger

ZUM FIDEL GASTRO „ADANA GRILLHAUS“

Stadtbild

Schon wieder ein arabisches Lokal? Haben wir denn inzwischen nicht genug davon in Passau? Ich kann dieses ganze Döner-, Hummus- und Falafelzeug nicht mehr sehen. Wo

sind die ganzen bayerischen Wirtshäuser geblieben? Beschäftigt Euch lieber mal damit, statt den muslimischen Lokalen hier ständig eine Bühne zu geben!

— B. Aumeier

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Die Frage ist berechtigt: Wo sind sie, die neuen bayerischen Wirtshäuser? Wo sind sie hin, die guten alten Imbisse mit Currywurst und halbem Hähnchen? Die Würstelstände? Die Leberkasstände, die auch noch spät nachts geöffnet sind? Sie haben mit Ihrer Beobachtung nicht ganz unrecht: Es gibt kaum neue Gastro-Konzepte, die auf der heimischen Küche basieren. Ein Stand mit Surbratensammeln? Würde bestimmt sehr gut laufen. Ein Würstelstand, der von früh bis spät Anlaufpunkt für alle, vom Handwerker bis zum Nachtschwärmer, ist? Es gibt keinen einzigen in Passau. Und auch bayerische Wirtshäuser sind nicht gerade auf dem Vormarsch, wenn es um die Belebung verwaister Gastronomieflächen geht. Die Gründe dafür sind sicher vielfältig, einer davon scheint uns aber entscheidend zu sein: Kaum ein „Hiesiger“ ist heutzutage bereit, sich zwölf Stunden oder länger in einen Imbisswagen zu stellen und sich von betrunkenen Halbstarken anpöbeln zu lassen. Ohne Ruhetag, versteht sich. Niemand ist noch bereit, ein Wirtshaus (neu) zu eröffnen, das aufsperrt, wenn die ersten Gäste zum Frühschoppen kommen, und schließt, wenn der letzte Gast um Mitternacht heimgegangen ist. Dieses gastronomische Vakuum füllen nach unserer Beobachtung Lokale aus, die entweder knallharte Franchisebetriebe sind oder von leistungswilligen, enorm fleißigen Menschen geführt werden, die bereit sind, weit mehr als 38,5 Stunden pro Woche zu arbeiten.

ZUM FIDEL GASTRO „ADANA GRILLHAUS“

Nagel auf den Kopf

Ein wenig mulmig war uns schon, als wir vor dem Adana Restaurant standen. Mein Mann und ich besuchen eigentlich alle Lokale, die Sie in der Pasta! testen – und auch dieses Mal haben Sie mal wieder den Nagel auf den Kopf getroffen. Ein gemütliches Gewölbeklokal mit sehr netten Inhabern und tollem Essen. Empfehlenswert. Danke!

— Ann-Katrin und Martin Swoboda

ZUM FIDEL GASTRO „ADANA GRILLHAUS“

Verletzend

Ende Seite 54 finde ich die Bemerkung hinsichtlich der Massentierhaltung extrem negativ verallgemeinernd: verletzend für alle Wirtsleute, die gute Qualität anbieten. Auch weiß ich nicht, ob das gepriesene Fleisch in diesem Lokal und den Dönerbuden aus der Halal-Schlachtung sind? Anzunehmen ist es leider: unnötiges Tierleid, was verboten gehört. Ich finde, die Pasta! biedert sich in letzter Zeit auffällig der Islam-Community an.

— Godelieve Cramamoja

Das
Stemp
Wellnessresort



DAS STEMPS WELLNESSRESORT

Herbert Stemp | Goldener Steig 24 | D-94124 Büchlberg
Tel. +49(0)8505 916790-0 | info@das-stemp.de | www.das-stemp.de



Day Spa

von 8 bis 21 Uhr

- Badekorb mit Badetuch und Bademantel
- Nutzung unseres Wellnessbereiches
- Nutzung unserer Tee- und Softbar
- Teilnahme am Aktivprogramm
- Nachmittagssnack



SCHENKEN SIE
**Herzens-
momente**



ORANGERIE SCHÄRDING WO GENUSS ZUM ERLEBNIS WIRD

Das architektonische und kulinarische Kleinod im Herzen Schärdings
lädt ein zu wundervollen Genussmomenten

Stellen Sie sich vor, Sie betreten einen lichtdurchfluteten Raum, der von warmen Orangetönen und duftendem Kaffee erfüllt ist. Ein Ort, an dem die Zeit scheinbar langsamer vergeht und jeder Augenblick nur Ihnen gehört: Willkommen in der Orangerie Schärding, dem kulinarischen Herzstück des traditionsreichen Kurhauses Schärding.

Frühstück, das beflügelt

Der Morgen beginnt hier nicht einfach – er erblüht. Ein Frühstück à la carte, frisch gebrühter Kaffee, knuspriges Gebäck und kreative Variationen, die Körper und Seele beleben. Für viele Gäste wird dieser Start in den Tag zum kleinen Ritual: ankommen, genießen, Kraft tanken.



Sonntagsbrunch – ein Fest für alle Sinne

Was für andere ein Highlight, ist in der Orangerie gelebte Tradition: Der Sonntagsbrunch vereint Köstlichkeiten aus der Region mit internationaler Raffinesse. Leichte, gesunde Gerichte wechseln sich ab mit süßen Verführungen aus der hauseigenen Konditorei. Hier lacht das Auge, hier jubelt der Gaumen – ein Erlebnis, das inspiriert, verbindet und bleibt.



Kulinarik mit Charakter

Küchenchef Michael Hofmann verbindet Kreativität mit Bodenständigkeit. Ob vegetarisch, vegan, Fisch oder Fleisch – jedes Gericht ist ein Versprechen: regional, frisch, raffiniert. Ob für den leichten Energiekick zu Mittag oder den stilvollen Ausklang am Abend – die Orangerie ist für Sie geöffnet: Montag, Dienstag und Donnerstag von 9 bis 18 Uhr, Freitag bis Sonntag bis 22 Uhr. Am Mittwoch gönnen wir uns eine kreative Pause.



Genussmomente mit Erinnerungswert

Die Orangerie ist nicht nur Restaurant, sondern Bühne für die besonderen Augenblicke des Lebens. Ob Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier: Hier trifft elegantes Ambiente auf kulinarische Höhepunkte, hier wird jeder Anlass zu einem Erlebnis. Der hauseigene Weinkeller verführt zu exklusiven Degustationen, während stilvolle Räume den passenden Rahmen für kleine wie große Momente schaffen.

Orangerie | Im Eichbüchl 7 | A-4780 Schärding | Telefon +43 (0)7712/90180 | orangerie@bbschaerd.at | www.orangerie-schaerding.at

NEU!

HIMMLISCHE BIO COOKIES

JETZT ERSTMALS AUF DEM PASSAUER
CHRISTKINDLMARKT!

GÖNNE DIR OFENWARME, FRISCH GEBACKENE COOKIES MIT FRÜCHTEN,
SCHOKOLADE, NÜSSEN UND WEIHNACHTLICHEN GEWÜRZEN!

FÜLL' DIR DEINE
EIGENE PASSAUER
COOKIE-DOSE
MIT COOKIES
DEINER WAHL!



VIELE LECKERE,
OFENFRISCHE
COOKIE-SORTEN
ZUM VERSCHENKEN
ODER SELBER
GENIESSEN!

knusperreich

WWW.KNUSPERREICH.DE



GROSSER BIO-COOKIE ONLINE SHOP MIT VIELEN LECKEREN SAISONALEN KREATIONEN UND GESCHENK-VERSAND





MACHTPLATZ,
PLÄTZCHEN!
JETZTWIRD'S

Leckert!

SÜSS
SAUER
BITTER
SALZIG
SCHARF

ALLESANDEREALSGESCHMACKLOS.

FOTOS > STUDIO WEICHSELBAUMER

Kariesküsse

KNALLBUNTERZUCKERSCHOCK MIT
MINI-MARSHMALLOWS, VANILLEGLASUR
UND ZUCKERPERLEN

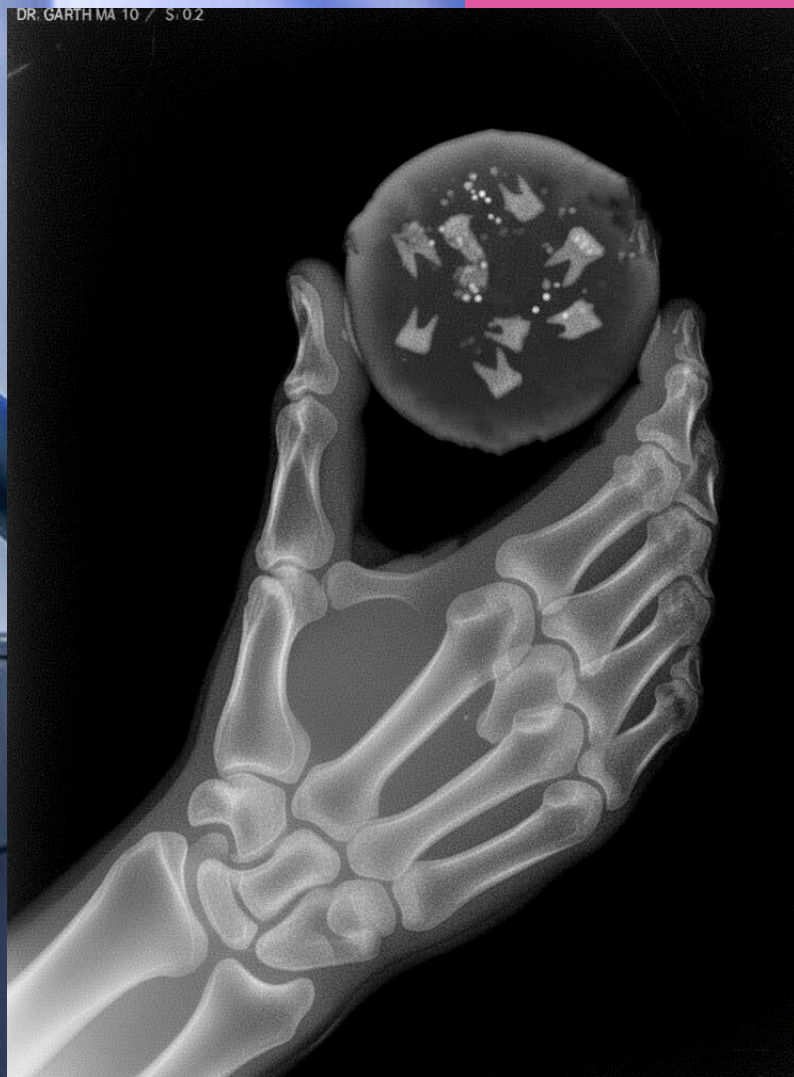


ZUCKERZANGE STATT ZUCKERSTANGE.



AUTISM;
STRESS!

R



SÜSSBISS ZUMSCHLUSS.

REZEPT

Kariesküsse

KNALLBUNTERZUCKERSCHOCK MIT
MINI-MARSHMALLOWS, VANILLEGLASUR
UND ZUCKERPERLEN

Für den Teig

- 300 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 150 g Puderzucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz

Für die Glasur & Deko

- 250 g Puderzucker
- 3–4 EL Milch oder Wasser
- Lebensmittelfarben in Pastelltönen (z. B. rosa, hellblau, lila, mint)
- 1 Päckchen bunte Zuckerperlen / Nonpareilles
- 1 Päckchen Mini-Marshmallows
- Essbarer Glitzerzucker oder Metallic-Spray (optional)

Zubereitung

Teig herstellen

1. Mehl, Backpulver, Salz und Puderzucker in einer Schüssel vermengen.
2. Butter in Stücken, Vanillezucker und Ei zugeben.
3. Mit Kneithaken oder den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
4. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Ausrollen & Backen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen.
3. Mit runden oder herzförmigen Ausstechern Plätzchen ausstechen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Backzeit: ca. 10–12 Minuten, bis die Ränder leicht goldfarben sind.
6. Abkühlen lassen.

Glasur vorbereiten

1. Puderzucker mit Milch/Wasser verrühren, bis eine dickflüssige, glänzende Masse entsteht.
2. Glasur mit etwas Lebensmittelfarbe rosa (oder nach Belieben) einfärben.
4. Glasur leicht antrocknen lassen, um zähe Konsistenz zu behalten (so verlaufen die Farben später nicht).

Dekorieren

1. Abgekühlte Cookies mit farbiger Glasur bestreichen oder nach Lust und Laune tropfenweise marmorieren.
2. Sofort mit bunten Zuckerperlen, Mini-Marshmallows und optional essbarem Glitzerzucker bestreuen.
3. Auf einem Gitter vollständig trocknen lassen (ca. 1 Stunde).





TOTAL SAUBER

Felizitas

LIMETTEN-ZITRONEN-SHORTBREAD
MIT ZITRONENSÄURE UND
SAUREN PERLEN



UND NOCH ÄTZENDER ALS LAST CHRISTMAS.



FELIZ NAVIDAD MITTAB.

REZEPT

Felizitabs

LIMETTEN-ZITRONEN-SHORTBREAD MIT ZITRONENSÄURE UND SAUREN PERLEN

Für den Teig

- 250 g Mehl (Type 405)
- 60 g Speisestärke
- 100 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL fein abgeriebene Key-Lime-Schale (alternativ Bio-Limette)
- 200 g kalte Butter, in Würfeln
- 1 EL frischer Key-Lime-Saft
- ½ TL Zitronensäure (Pulver, lebensmitteltauglich)

Zitronensäure-Glasur:

- 100 ml frischer Zitronensaft (am besten Meyer Lemon oder Bio-Zitrone)
- 1 ½ TL Zitronensäurepulver
- 150 g Puderzucker
- 1 TL Maissirup oder Glukosesirup (für Glanz & Stabilität)
- 1 Messerspitze essbarer Perlglanz (weiß oder silber)

Dekoration:

- Gefriergetrocknete Limettenkrümel oder Limettenzucker
- Etwas Zitronensalz (optional, feinst gemahlen)
- Schwarze Schieferplatte oder dunkles Porzellan zum Servieren

Zubereitung

Shortbread-Teig

1. Mehl, Stärke, Zucker, Salz, Limettenschale und Zitronensäure in einer Schüssel mischen.
2. Kalte Butterwürfel dazugeben und mit den Fingerspitzen bearbeiten, bis feine Streusel entstehen.
3. Key-Lime-Saft hinzufügen, rasch zu einem glatten, kompakten Teig drücken (nicht zu lange kneten!).
4. In Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten kühlen.

Formen & Backen

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig auf leicht bemehlter Fläche 0,8 cm dick ausrollen.
3. Mit einem schlichten, geometrischen Ausstecher (z. B. Quadrat oder Hexagon) ausstechen oder einfach mit dem Messer in Rechtecke schneiden.
4. Auf Backpapier legen, ggf. mit Gabel leicht einstechen.
5. Backzeit: 12–15 Minuten, bis die Ränder gerade Farbe annehmen.
6. Auf Gitter auskühlen lassen.

Zitronensäure-Tauchung (Glasur)

1. Zitronensaft, Zitronensäure und Puderzucker verrühren, bis eine glatte, sehr flüssige Glasur entsteht.
2. Glukosesirup einrühren, für Glanz und Stabilität.
3. Den Perlglanz einrühren, bis die Glasur leicht metallisch schimmert.
4. Shortbreads halb eintauchen, leicht abtropfen lassen, auf Backpapier trocknen.

Tipp: Für besonders glatte Oberflächen nach 10 Minuten nochmals kurz eintauchen.

Veredelung

- Vor dem Antrocknen feine Limettenkrümel oder Zitronensalz auf die Glasurkante streuen.
- Optional mit einem feinen Pinsel winzige Sprenkel aus Zitronensäurelösung auf die Glasur setzen – ergibt einen edlen Kristalleffekt.





Pechtaler

SCHWARZER DOPPELKEKS MIT
BITTERMANDELMEHL, DUNKLERSCHOKOLADE,
LAKRITZSIRUP UND KOHLENSTAUB



ASCHE ZU ASCHE.



DAS LETZTE
Leckerl
BEVORES
FINSTER WIRD.

Pechtaler

SCHWARZER DOPPELKEKS MIT BITTERMANDELMEHL, DUNKLER SCHOKOLADE, LAKRITZSIRUP UND KOHLENSTAUB

Für den Teig

- 120 g Bittermandelmehl
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver (mind. 20 % Fett)
- 60 g sehr dunkle Schokolade (mind. 99 %), geschmolzen
- 50 g Butter (weich)
- 1 TL feines Lakritzpulver (reines Süßholzwurzelpulver)
- ½ TL Aktivkohlepulver (optional, für tiefschwarze Farbe)
- 1 Prise Salz
- 1 EL kaltes Wasser (bei Bedarf)

Für die Füllung

- 40 g dunkle Schokolade (99 %)
- 20 g Butter
- ½ TL Lakritzsirup oder konzentrierter Lakritzextrakt

Dekoration

- 1 TL Goldpulver

Zubereitung

Teigbasis

1. Butter, geschmolzene Schokolade und Bittermandelmehl verrühren.
2. Kakao, Lakritzpulver, Aktivkohle und Salz untermischen, bis ein homogener, fast tonartiger Teig entsteht.
3. Kurz kaltstellen (15 Minuten).

Formen

1. Den Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 5 mm dick ausrollen.
2. Kreise mit 4–5 cm Durchmesser ausstechen.

Backen

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Taler etwa 10–12 Minuten backen.
Sie sollen trocken, aber nicht hart werden – lieber leicht soft im Kern.

Füllung

1. Schokolade und Butter sanft schmelzen, Lakritzsirup einrühren.
2. Abkühlen lassen, bis die Masse streichfähig, aber noch glänzend ist.

Zusammensetzen

1. Die Füllung mit einem Teelöffel mittig auf einen Taler setzen.
2. Zweiten Taler obendrauf setzen und sanft festdrücken, bis die Füllung am Rand sichtbar wird.
3. Bei Raumtemperatur aushärten lassen.



REZEPT

Tausalzsterne

MIT SALZIGEM CASHEW-MEHL, PARMESAN
UND MALDON SEA-SALZFLOCKEN





TAU DICH!



NACHSALZEN
UNNÖTIG!

Tausalzsterne

MIT SALZIGEM CASHEW-MEHL, PARMESAN
UND MALDON SEA-SALZFLOCKEN

REZEPTE

Für den Teig

- 180 g Mehl (Weizen Type 405 oder Dinkel Type 630)
- 50 g fein gemahlene Cashewkerne
- 50 g fein geriebener Parmesan
- 120 g kalte gesalzene Butter (oder milde Butter + ½ TL Salz)
- 1 Eiweiß
- 1 TL grobes Meersalz oder Maldon Sea-Salzflöcken
- 1 Prise Backpulver

Dekoration

- 1 Pckg. weißer Zuckerguss, mit 1 TL Salz vermisch
- 30 g fein geriebener Parmesan
- 2 TL Maldon Sea-Salzflöcken (oder Fleur de Sel)

Zubereitung

Teigbasis

1. Mehl, gemahlene Cashews, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Kalte Butter in kleinen Würfeln dazugeben.
3. Mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis die Masse sandig-krümelig ist.
4. Das Eiweiß zugeben und kurz (!) verkneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.
5. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen & Backen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Den Teig auf ca. 3 mm Dicke ausrollen.
3. Schneeflocken-, Stern- oder Kristallformen ausstechen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. 12–14 Minuten backen, bis die Plätzchen am Rand leicht goldig sind, aber innen hell bleiben.
7. Plätzchen vollständig abkühlen lassen.

Veredelung

1. Zuckerguss mit dem eingemischten Salz im Wasserbad leicht erwärmen.
2. Teigsterne mit der Mischung bestreichen (am besten mit einem Pinsel), und sofort (bevor die Glasur fest wird) mit einer Mischung aus Parmesan und Maldon Sea-Salzflöcken bestreuen.



Lusthupferl

SCHARFER MANDELTEIG MIT HABANERO-
PULVER UND CHILI-SAFRANFÄDEN





ACHTUNG! HEISS!



Lusthupferl

SCHARFERMANDELTEIG MIT HABANERO-PULVER UND CHILI-SAFRANFÄDEN

Für den Teig

- 150 g gemahlene Mandeln (ohne Schale, fein)
- 150 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (Größe M)
- ½ TL Zitronensaft
- ½ TL feines Meersalz
- 1 TL edelscharfes Chilipulver (z. B. Cayenne oder Thai-Chili)
- ¼ TL feines Reaper- oder Habaneropulver (optional, je nach Mut!)
- 1 TL neutrales Öl (z. B. Rapsöl)

Für die Dekoration

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Wasser oder Zitronensaft
- rote Lebensmittelfarbe (Gelpaste oder Pulver – kräftig, nicht rosa!)
- ½ TL Chilipulver (mild)
- essbarer metallischer Sprühglitzer (z. B. rot-gold oder bronze)
- Chiliflocken und -kerne
- Chili- und Safranfäden

Zubereitung

Teigbasis

1. Eiweiß mit Zitronensaft und Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen.
2. Nach und nach Puderzucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt.
3. Gemahlene Mandeln, Chilipulver und optional etwas Habanero-/Reaper-Pulver vorsichtig unterheben.
4. Ein paar Tropfen Öl unterrühren, damit die Masse geschmeidig bleibt.

Formen & Backen

1. Backofen auf 150 °C Umluft (oder 170 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Mit zwei Teelöffeln oder einem Spritzbeutel walnussgroße Häufchen auf ein Backpapier setzen.
3. 12–14 Minuten backen, bis sie außen leicht fest, aber innen weich sind.
4. Vollständig abkühlen lassen (die Oberfläche darf nicht kleben).

Veredelung

1. Puderzucker mit 2 EL Wasser oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren.
2. Rote Lebensmittelfarbe einarbeiten – sie soll tiefblutrot und glänzend wirken.
3. Bei Bedarf einen Hauch Chilipulver in die Glasur geben (nicht zu viel – optisch kann sie sonst dunkler werden).
4. Die abgekühlten Plätzchen mit der Glasur überziehen (am besten mit einem Löffelrücken).
5. Noch feucht mit Chiliflocken bestreuen, mit etwas Sprühglitzer und Chili-Safranfäden dekorieren.
7. Trocknen lassen, bis die Glasur matt glänzt und fest ist.



REZEPT

ENTFACHE DAS FEUER.

Minengold

Grisette

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	4,0 %
BITTERE	ca. 18 IBU
FARBE	ca. 8 EBC
STAMMWÜRZE	9° P
HOPFEN	Hallertauer Mittelfrüh Citra
MALZ	Pilsner Weizenmalz Roggenmalz
HEFE	French Saison

Zwischen Brüssel und der französischen Grenze, im belgischen Kohlebecken von Charleroi, liegt vermutlich die Wiege des Grisette – eines praktisch ausgestorbenen Bierstils, dessen Schicksal mit dem Ende des Steinkohlebergbaus in Wallonien besiegelt war. Als 1984 die letzte aktive Zeche der Region, Roton (von dieser Zeche befindet sich übrigens ein Foto aus der Sammlung Bernd und Hilla Becher im Museum Moderner Kunst in Passau), die Förderung einstellte, war es vorbei mit den staubigen Kehlen und kohleverschmierten Gesichtern in Charleroi – ebenso wie mit dem erfrischend leichten, fruchtig-säuerlichen Grisette. Dieses Bier, das damals noch viele der kleinen Brauereien rund um die Bergwerke herstellten, war für die Minenarbeiter eine beliebte Erfrischung: niedrig im Alkoholgehalt, spritzig und leicht, fruchtig-säuerlich im Geschmack und trocken im Abgang. Das Grisette entwickelte sich parallel zum Saison-Bier, das den Durst der Landarbeiter in den fruchtbaren Ebenen der nördlichen Wallonie stillte. Beide Bierstile gehören zur Gruppe der obergärigen *Farmhouse Ales*, sehr einfachen und zugänglichen Bieren für die schwer arbeitende (Land-)Bevölkerung. Leider gibt es für das Grisette praktisch keinerlei historische Rezepte mehr, und nur eine einzige belgische Brauerei stellt dieses Nischenprodukt noch in nennenswerter Menge her: die Brasserie St. Feuillien. Der Spielraum für die Wahl des Malzes und des Hopfens scheint allerdings schon immer groß gewesen zu sein. Phil

Markowski, Autor des Buches „Farmhouse Ales“, schreibt dazu nur: „Mündliche Berichte von Menschen, die sich an die alten Grisettes erinnern, sagen, sie seien alkoholarms, leicht im Körper und saison-ähnliche goldene Ales ohne besondere Eigenschaften gewesen.“ Letzteres würde man heute wohl vor allem im direkten Vergleich zu europäischen Standard-Bieren nicht mehr so beschreiben; schließlich bringen sowohl die Saison- als auch die Wit-Biere eine wunderbar fruchtige Würzigkeit, teils gar eine dominante Pfeffrigkeit mit, die mit einem klassischen bayrischen Weißbier, einem britischen Ale, einem norddeutschen Pils oder einem Hellen rein gar nichts zu tun hat.

Heute braut nur noch eine Handvoll (hauptsächlich amerikanischer) Craft-Brauereien Bier mit der Bezeichnung Grisette – unter anderen übrigens die CAMBA Brauerei in Seeon am Chiemsee. Gemein haben die Grisettes aller dieser Brauereien eigentlich nur einen Weizenmalz-Anteil in der Rezeptur sowie die Vergärung mit einer Saison- oder Alehefe sowie den geringen Alkoholgehalt. Wobei hier „gering“ Definitionssache ist: Unser „Minengold“ weist nur 4,0 % Alkohol auf, während andere Brauer eher auf 5,5 % abzielen. Außerdem kommt in unserer Rezeptur auch noch Roggenmalz zum Einsatz, das dem Bier mehr geschmackliche Tiefe verleiht. Wer sich nach der schweren Kost der Feiertage schon auf frühlingshaft-leichte Aromen freut, sollte unbedingt an unserem Gewinnspiel teilnehmen. Prost!

Gewinnspiel

WIR VERLOSEN 5 X 2 FLASCHEN À 0,33 LITER DIESES SPEZIALBIERES. SCHICKEN SIE UNS EINFACH EINE E-MAIL MIT DEM BETREFF »GRISSETTE« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.1.2026. VIEL GLÜCK!

**Jetzt
gewinnen!**

Pasta! verlost
5 x 2 Flaschen
à 0,33l





VERB/NDUNGEN

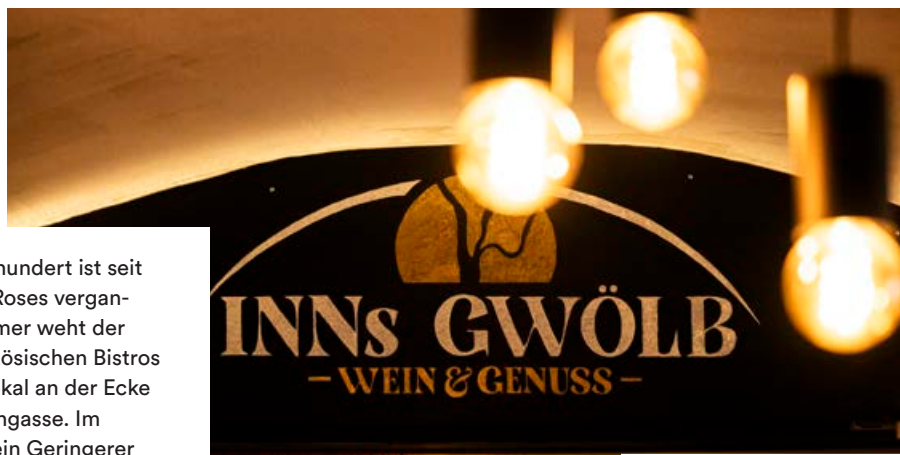
FIDEL GASTRO TESTET

Inns Gwölb

„Den Bogen raus“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER

Fast ein Vierteljahrhundert ist seit der Eröffnung des Roses vergangen, doch noch immer weht der Charme eines französischen Bistros durch das kleine Lokal an der Ecke Rosengasse/Grabengasse. Im Jahr 2001 war es kein Geringerer als Mario Künzel, der dem Roses seinen unverwechselbaren Stempel aufdrückte – und egal, wer in den letzten 25 Jahren hier Pächter war: In seiner Substanz und seinem Ambiente hat sich das Roses nie wirklich verändert. Seit diesem Sommer wird das Haus, das (wie viele andere Gastronomieobjekte in Passau) ebenfalls zum Immobilienportfolio von Autokönig Hansi Wimmer gehört, von Sarah Svoboda und ihrem Partner David Bernauer geführt. Die beiden sind die ersten, die den Mut hatten, sich von den Fesseln „im Namen der Rose“ zu befreien; schließlich war das Lokal „Gasthaus Zur Rose“ schon jahrzehntelang namensgebend, damals noch unter der legendären Frau Steinhagen in ihrer Kittelschürze, die das Lokal bis zum Jahr 1999 betrieb. Mit ihrem Restaurant INNS GWÖLB haben die beiden Österreicher Sarah und David nun ein neues Kapitel an diesem geschichtsreichen Ort aufgeschlagen. Voilà!



Als die Trattoria Roses Ende Mai ohne großen Abgesang (für den ich jetzt Sorge) für immer schloss, fand ich das schon traurig. Ich war der Carbonara von Koch und Inhaber Luca förmlich hörig, auch seine Trüffelgerichte überzeugten mich immer. Aus kulinarischer Sicht war die Trattoria Roses nach meinem Dafürhalten das Beste, was das Lokal die letzten 50 Jahre gesehen hat. Deshalb mischte sich zur Trauer auch eine gewisse Skepsis, als ich hörte, dass die Nachpächter den Betrieb mehr oder weniger nahtlos übernehmen wollten. Während der Umbauarbeiten nannte man mir der 15. Juli als Eröffnungstermin. Fidel Gastro hat schon Hunderte solcher Ankündigungen gehört, in 95 % der Fälle ließ die tatsächliche Eröffnung dann Wochen, wenn nicht Monate auf sich warten. Tatsächlich schaffte es bislang nur Franchisespezialist Jan Lubig, seine avisierten „Go-lives“ in Passau auch taggenau durchzuziehen – und nun, zu meiner Überraschung, auch das Inns Gwölb. Ich war am Eröffnungstag einer der ersten Gäste und seither mehrfach zum Testen vor Ort. Deshalb erlaube ich mir, ein recht präzises Bild zeichnen zu können; habe ich doch schon eine gewisse Bandbreite des kulinarischen Spektrums verkostet, die Koch David Bernauer in seinem Lokal aufischt (oder besser gesagt aufischen lässt, denn seine Partnerin Sarah Svoboda leitet den Service).

Tischkultur

Positiv ins Auge fällt zunächst, dass das Inns Gwölb eines der ganz wenigen Lokale ist, in dem man noch klassisch in Weiß eindeckt. Es gibt Stoffservietten, blitzblanke Weingläser, echte Blumen und schönes Geschirr. Unsere treue Pasta-Leserin Ernestine Reisinger-Bürger würde es Tischkultur nennen, die in dieser Form – abgesehen von einigen Michelin besternten Restaurants – weitgehend ausgestorben ist. Das hochwertige Ambiente passt gut zur oben bereits beschriebenen Einrichtung im Stile eines französischen Bistros. Ein riesiger, halbrunder Spiegel lässt den kleinen Gewölbegastrraum, der maximal 40 Gästen Platz bietet, deutlich größer erscheinen. Auf der linken Lokalseite ist eine durchgehende, cognacfarbene Sitzbank eingezogen, an die sich, modular anpassbar, kleine Zweiertische mit Bistrostühlen reihen. Rechter Hand sind gemütliche Vierer-Sitzecken eingezogen, in der Mitte steht seit Jahr und Tag ein etwas verloren wirkender, großer Tisch, auf dem die Speisen- und



Quitt pro quo: Räucherforelle mit Quitte

Getränkemarken, Besteck und ein bekanntes Lieblingsmagazin ihren Platz finden. Dieser Tisch wird nur für Gäste hergegeben, wenn sich sonst kein Platz mehr findet – was nach meiner Beobachtung allerdings durchaus häufiger vorkommt.

So gar nicht ins sonst stimmige Bild passt die musikalische Untermalung, die eher als Störfaktor, denn als treffliche Begleitung des Essens wahrgenommen wird. Ein kleines, aber doch unglaublich wichtiges und häufig vernachlässigtes Detail, dem man viel mehr Gehör (sic!) schenken sollte. In diesem Zusammenhang denke ich sehr gerne an das immer ausgezeichnete Essen bei Elisabeth Anetseder in Hauzenberg-Haag zurück, wo ich mit George Gershwins Rhapsody in Blue in Dauerschleife derart malträtiert wurde, dass ich mich auch Jahre später noch daran erinnere.

Trüffel frei Schnauze

Wir starten mit Brot und Speck – ein sehr rustikaler Ansatz. Das Brot von der Bäckerei Donaubauer in Vornbach am Inn ist allerdings zu jeder Zeit eine Delikatesse für sich, ebenso der Speck von der Metzgerei Moser aus Sigharting. Das Ganze soll eher als Snack zum Wein dienen, deutlich anspruchsvoller und filigraner wird es bei den Vorspeisen: Das Räucherforellenfilet serviert man mit Quitte und Kren – eine sehr intelligente, stimmige Kombination. Allein die Menge der Quitte ist zu knapp dosiert; mehr von der fruchtigen Bitterkeit dieser wunderbaren, völlig zu Unrecht vernachlässigten Winterfrucht würde das Gericht noch einmal qualitativ heben. Die selbstgemachten Tagliatelle werden sehr großzügig mit reichlich frisch gehobeltem Trüffel serviert (da Familienhund Vito letztere eigenpfötig im Innviertel ausgräbt, muss die Freigiebigkeit nicht verwundern). Diesem luxuriösen Gericht fehlt eigentlich nur etwas Salz bzw. Parmesan in der sonst wunderbar buttrigen Soße, dann wäre es vollendet. Die pochierten Wachteleier stammen von eigenen Wachteln, die daheim in Suben bei Sarah und David herumlaufen. Überhaupt gibt es sehr viel Selbstgemachtes, Selbstgesuchtes, Selbstgezogenes. An sich ist auch die Idee, die Wachteleier auf einem Kürbisragout, Kürbiskernöl und Kürbiskernen zu kombinieren, sehr schön. Hier wird ebenfalls reichlich Trüffel darübergehobelt, die Wachteleier haben mit ihrem filigranen Geschmack allerdings keine Chance,



Trüffel satt: Trüffelhund Vito macht es möglich

dagegen anzukommen. Viel besser sind die Wachteleier in Kombination mit dem sensationellen Rindertatar, das mit eingelegten Senfkörnern daherkommt und für Fidel Gastro zu den besten Tatars zählt, die ich in der Region essen durfte. Höhepunkt der Vorspeisen ist zweifellos eine unglaublich geschmackstiefe Entenessenz, die mit Schwammerln und selbstgemachten Pilzravioli eine optimal passende, würzige Einlage aufweist. Diese Suppe hat ganz klar Haubenniveau.

Fair kalkuliert

Ein Blick auf die Weinkarte verrät sofort, dass die beiden Betreiber aus Österreich stammen müssen: Insgesamt zehn (!) offene Weine machen genauso Spaß wie die ganze – für Passauer Verhältnisse ordentliche, österreichlastige und fair kalkulierte – Weinkarte (auch mit einigen alkoholfreien

Optionen). Der Pinot Noir „The Butcher“ vom Weingut Schwarz in Andau, das Fidel Gastro schon mehrfach besucht hat, passt ganz vorzüglich zum Zweierlei von der Gams (!), unserer ersten Hauptspeise. Das Zicklein kommt einmal in geschmorter, einmal in perfekt rosa gebratener Form auf den Tisch. Obwohl die Maroniknödelscheiben zu hart ausfallen (und deshalb fast nichts von der vorzüglichen Soße aufnehmen können), ist dieses Gericht doch ein gutes Beispiel für exzellente Heimatküche mit regionalen Zutaten, die sich David auf die Fahnen geschrieben hat. Da wären zum einen die selbst in Sirup eingelegten schwarzen Nüsse, die hauchdünn aufgeschnitten werden und dem Gericht ein tolles, süß-nussiges Upgrade geben; das Rotkraut und die Kohlsprossen sind aber ebenfalls zwei wunderbare, gut gemachte Begleiter zur äußerst selten in unseren Breitengraden angebotenen Gams, die mit 34,90 Euro angemessen kalkuliert ist.

Sehnsuchts-Kulinarik

Noch bodenständiger – und ein klein wenig südlicher – wird es mit dem Knödel-Dreierlei, das Fidel Gastro direkt nach Südtirol katapultiert. So ein gutes Knödel-Tris habe ich seit meinem Ausflug nach Bozen im Jahr 2019 nicht mehr gegessen (wobei das Tris im Gasthof Besenhart, neu-lich in Ruhstorf an der Rott, auch sehr gut war). Im INN's GWÖLB kommt jeweils ein selbstgemachter Rote-Bete-, Spinat- sowie ein Maroniknödel (in runder Form nicht trocken wie sein in Scheiben geschnittener Freund oben) auf den Teller. Dank reichlich Nussbutter und Bergkäse ein echtes Sehnsuchtsgericht, kunstvoll drapiert mit Sprossen, Blüten und Rote-Bete-Saft. Wäre es nicht Mittag, würde ich dazu jetzt eine Flasche Terlaner Cuvée von der Kellerei Terlan bestellen. Nächstes Mal!

Das Filet von der Reinanke aus dem Mondsee ist zwar ganz leicht übergart, die Kombination mit Fregola Sarda, Trompetenpfifferlingen und einem leichten Curry-Kürbisschaum macht aber trotzdem mächtig Spaß und fällt mit 28,90 Euro preistechnisch noch erträglich aus. Insgesamt sind die Hauptgerichte auf etwas höherem Niveau angesiedelt als die Vorspeisen, was nach meinen bisherigen Eindrücken in dieser Art von gehobenen Restaurants oft eher andersherum ist. Die Präsentation auf dem Teller hat bei allen Gerichten absolutes Haubenniveau.

Gams anders

Gemütlich feiern

Die KAUZ Aperitif- & Weinbar ist perfekt für kleine Firmenveranstaltungen oder private Feiern: unkompliziert und genussvoll. Wir organisieren für Euch einen wunderbaren Abend. Unser feines Angebot an mediterranen Leckereien, die riesige Weinkarte und frisch gezapftes Bier sorgen für gute Stimmung und glückliche Gäste.

Testet uns und genießt den Abend wie im Urlaub: Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet, Reservierungen & Anfragen für Eure Feier unter kauz@KaffeeWerk.eu oder direkt im KAUZ, Kirchenplatz 1, Passau-Innstadt

KAUZ
APERITIF- & WEINBAR



Haubenverdächtig: Entenessenz

Apropos – ein kleines Manko: Die Teller sind nicht vorgewärmt. Wenn es die Umsätze erlauben, wäre die Anschaffung eines Tellerwärmers ein sinnvolles Invest.

Unproblematisch ist das freilich bei den Desserts, die in ihrer Machart ebenfalls in die gehobene Schublade gehören: Strauben, ein steirisches Schmalzgebäck, das an spanische Churros erinnert, werden mit Kürbiskernen, Kernöl und reichlich Puderzucker bestreut und mit einer Kugel selbstgemachtem Eis serviert. Genauso fein: der Schoko-Baumstamm, kunstvoll arrangiert mit Topfen auf einer Art Apfelragout. Knapp 10 Euro für die Desserts gehen angesichts des nicht unerheblichen Aufwands vollkommen in Ordnung.

Der Service unter der Leitung von Sarah Svoboda ist professionell; auf ganz eigenständige Art und Weise wirkt das Ganze trotz Freundlichkeit jedoch irgendwie nicht wirklich „warm“. Das mag womöglich auch an einer gewissen Unsicherheit liegen, die die Anwesenheit von Fidel Gastro auslöst. Sei's drum: Eigentlich gibt es nichts zu meckern, man sollte froh sein, dass überhaupt noch Damen und Herren vom Fach existieren, die diesen nerven- und kräfteaufrei-



Von den eigenen Wachteln: pochierte Wachteleier



Knödel-Tris: Genussreise nach Südtirol



Obere Liga

benden Job machen (wollen). Damit kein falscher Eindruck entsteht: Sarah erledigt ihren Job gut – Wasserservice, der Blick für alle Gäste, Nachfragen am Tisch ... All dem begegnet man inzwischen selten – und ist bisweilen schon froh, wenn einem überhaupt noch etwas gebracht wird!

Bei einem sehr anständigen Espresso sinniert Fidel Gastro, ob seine Kritteleien in dieser Form gerechtfertigt sind. Ja, es gibt einige lässliche Schwächen, die den positiven Gesamteindruck allerdings keineswegs schmälern. Das Inns Gwölb, übrigens die erste Selbstständigkeit der beiden Betreiber, ist aus dem Stand eine Bereicherung der kulinarischen Landschaft Passaus geworden – und innerhalb kürzester Zeit zum definitiv besten Lokal avanciert, das es an diesem Standort jemals gegeben hat. Durch seine Ausrichtung auf Heimatküche mit österreichischem Einschlag kann das Restaurant durchaus in der (sehr kleinen) Liga der gehobenen Passauer Gastronomie mitspielen. Schon jetzt muss man das Inns Gwölb in einem Atemzug mit dem ScharfrichterHaus, dem Weingut und dem 2022 leider geschlossenen Culinarium nennen. Und das, obwohl es noch ganz am Anfang seiner Entwicklung steht.

INNs GWÖLB

Rosengasse 1/Ecke Grabengasse
94032 Passau
Telefon: (0851) 96 67 43 36

Öffnungszeiten:

Mittwoch 17 bis 24 Uhr
Donnerstag bis Sonntag 12 bis 24 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag



Danke, Reinanke!

Almesberger ★★★★★
Spa- und Wellnesshotel

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



4 Nächte
ab **NUR**
€ 522,- p. P.



HEISSE SAUNATAGE

3+1 Nacht GRATIS

**FIRST COME
FIRST SERVED**

inklusive Almesberger★★★★S Genusspension mit Wellnessjause am Nachmittag

· umfangreiches Frühstücksbuffet mit Bio-Ecke · Wellnessjause am Nachmittag im SPA-Bistro · ganztägige Vitalecke mit Obst, Tee und Trockenfrüchten ·
· 6-gängiges Gourmetdinner od. Themenbuffet · Erholung im 5.000 m² großen Wellnessparadies · Benutzung des 250 m² großen Fitnessareals ·

Hotel Almesberger ★★★★★

Gruber Hotel GmbH

Marktplatz 4

A-4160 Aigen-Schlägl

Tel.: +43 7281 8713

hotel@almesberger.at

DANKE

AN UNSER GROSSARTIGES TEAM!
UNSEREN GÄSTEN WÜNSCHEN WIR
FRÖHLICHE WEIHNACHTEN UND EIN GESUNDES
NEUES JAHR!



Bräuhäusplatz 7 • Passau-Hacklberg • Telefon (0851) 58 38 2 • Tägl. ab 10 Uhr geöffnet • Montag Ruhetag

Kimm eina!



WINTERWONNEN AN DREI FLÜSSEN

Durch die verwinkelten Gassen und entlang der Flussufer flanieren, bis Nase und Ohren rot sind vor Kälte. Dann schnell rein in das nächste Café, den nächsten Buchladen, die nächste Bar. Wohlig warm wird es einem dann ganz schnell. Winter in Passau ist eine wahre Wonne.



© Gerhard Bauer-Schmitz

Erstrahlt in festlichem Glanz: die Dreiflüssestadt in der Weihnachtszeit

Ausgedehnte Spaziergänge an der frischen Luft machen glücklich – und in der DREI_FLÜSSE_STADT ganz besonders. Die Zeit rund um Weihnachten und Neujahr eignet sich perfekt, um gemütlich die Stadt zu erkunden. Von der Burg Veste Oberhaus runter in die Altstadt spazieren, mal wieder im Dom St. Stephan vorbeischaun, den riesigen Kerzenkranz am Residenzplatz bewundern, und dann ein bisschen Laden-Hopping: Weil in Passau alles fußläufig beieinanderliegt, kann man Sightseeing hier perfekt mit entspanntem Shopping verbinden.

Tip: Passau-Liebe verschenken

Wer auf die Schnelle noch Geschenke fürs Fest braucht, für den gibt es zwei Empfehlungen: zum einen den City-Gutschein, den man in über 80 Läden und Lokalen einlösen kann. Zum anderen schöne Artikel mit „PASSAU“-Aufdruck, die es in den beiden Tourist-Infos zu kaufen gibt. Kaffeebecher, Taschenschirme oder „3-Flüsse“-Kräutersalze erfreuen jeden Passau-Fan.

Kochkunst und Kulturschmankerl

Was auch zur perfekten Winterwonne gehört: mal wieder richtig gut Essen gehen. Und das kann man in Passau ausgezeichnet. Wortwörtlich ausgezeichnet: Das Restaurant von Marcel von Winkelmann, im September 2024 erst eröffnet, ist im

© Gerhard Bauer-Schmitz



Der Passauer Christkindlmarkt auf dem Domplatz

Juni 2025 mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet worden. Dem Profi kann man bei seiner Kochkunst direkt zuschauen und sich die mehrgängigen Menüs aus internationaler Fusionsküche am Chef's Table servieren lassen.

Besondere Restaurants gibt es in Passau zuhauf. Bereits bei Feinschmeckern etabliert hat sich zum Beispiel das „Zwo20“ von Andrea von Csiszer und Sophie Herzog. Inmitten der Passauer Altstadt wird euro-asiatische Kochkunst serviert. Ganz in der Nähe befindet sich „Das Kranabith“. Hier wird nach dem Motto „farm-to-table“ gekocht: Die Zutaten stammen vom eigenen Bio-Hof im Bayerischen Wald.

Expertenwissen im Bereich edler Tropfen vermittelt der erfahrene Sommelier Stephan Öller. Sein „Weingut“ in der Theresienstraße ist Restaurant und Vinothek zugleich. Nur ein paar Häuser weiter wird im „Annapurna“ nach den Prinzipien des Ayurveda gekocht, und zwar ausschließlich vegan und vegetarisch.

Wer sich an kalten Wintertagen lieber die Seele von Musik, Kunst und Kabarett wärmen lassen möchte, der sollte einen Blick in den Passauer Veranstaltungskalender werfen. Im Café Museum zum Beispiel spielen mehrmals die Woche internationale Musiker Jazz, Blues oder Folk. Witzig und auch bissig geht es dagegen auf der Kabarett-Bühne im ScharfrichterHaus zu. Im Theater im Fürstbischöflichen Opernhaus wiederum werden Dramen, Operetten und Opern dargeboten.



© Martin Weber

Die Bühne im ScharfrichterHaus

Mehr Info und Inspiration findet man auf tourismus.passau.de sowie auf kalender.passau.de

GARHAMMER



GLANZVOLLE WEIHNACHTEN

MIT EINEM ABWECHSLUNGSREICHEN PROGRAMM
AN ALLEN 4 WEIHNACHTS-SAMSTAGEN

MODEHAUS GARHAMMER GMBH | MARKTPLATZ 28 | 94065 WALDKIRCHEN | GARHAMMER.DE

WINTERGENUSS AM FLUSS.



TIPP

GENIESSE PASSAUS BESTES FRÜHSTÜCK
UND DEN SCHÖNSTEN BLICK AUF DEN INN!



WWW.INNSTEG.DE



INNSTRASSE 15 ★ 94032 PASSAU ★ TEL. 0851-51257

GEÖFFNET DI-FR 10-14 UHR & 17-23 UHR / SA 9-23 UHR / SO 9-13 UHR ★ MONTAG RUHETAG

Bio-Dinkelweißbrot

Biobäckerei Wagner

VON TILL GABRIEL

Dünne, knusprige Kruste

Locker-flaumige Krume

Unregelmäßige Porung

Wer in Passau Bio-Brot sucht, kommt an der Biobäckerei Wagner nicht vorbei. Dabei ist der Betrieb „beilaibe“ nicht der einzige in der Region, der Backwaren aus Bio-Zutaten herstellt. Die Genießerbäckerei Pilger zum Beispiel verfügt über ein umfangreiches Bio-Sortiment – und natürlich auch die Holzofenbäckerei Grafmühle in Thyrnau. Letztere betreibt zwar kein Ladengeschäft in Passau, bietet ihre Bio-Brote dafür aber einmal pro Woche auf dem hiesigen Wochenmarkt feil. Die Produkte der eingangs erwähnten Biobäckerei Wagner findet man dagegen ebenso im Sortiment vieler Wiederverkäufer – zum Beispiel bei EDEKA Schwaiberg und im Denms Biomarkt, was an den größeren Kapazitäten des Betriebs liegen mag. Bis vor einiger Zeit gab es in den genannten Verkaufsstellen auch Brote weiterer Bio-Bäckereien, etwa von der Hopffisterei München und der Biobäckerei vom Mauracher

Hof in Sarleinsbach im Mühlviertel. Einige Backwaren dieser beiden Erzeuger führt in Passau noch das Reformhaus Buck, ansonsten dominiert die Biobäckerei Wagner mittlerweile das Geschäft in der Dreiflüßstadt. Der Erfolg scheint den Wagners recht zu geben – und die Aufrechterhaltung eines relativ großen Sortimentes an Broten und Backwaren spricht dafür, dass die Kunden die Produkte und das Konzept zu schätzen wissen. Ich selbst aber habe mit der Qualität und dem Geschmack der wagner'schen Bio-Brote schon häufig gehadert. Denn nicht selten beschlich mich das Gefühl, dass hier das eine oder andere Manko durch das Bio-Argument gerechtfertigt werden soll. So schwanken nicht nur Optik und Qualität – auch der Geschmack mancher Produkte lässt zu wünschen übrig (Brezeln, Semmeln, Kleingebäck – siehe vergangene Backwarentests in der Pasta!). Von mir aus darf es immer Bio sein, aber es muss eben

auch gut schmecken! Gerade Bio-Produkte sollten die Latte in Sachen Geschmack eigentlich noch viel höher legen, zumal ja viel mehr Aufmerksamkeit und Aufwand in die Herstellung der Ausgangsrohstoffe sowie in die Zutaten für das finale Produkt investiert werden. Nur das bessere Gewissen allein kann aus meiner Sicht nicht das ausschlaggebende Kriterium für den Kauf von (teureren) Bio-Produkten darstellen. Womit wir auch schon beim Thema wären: Das Bio-Dinkelweißbrot von Wagner ist seit Jahren ein beliebtes Standard-Brot im Sortiment der Biobäckerei. Wagners waren meiner Erinnerung nach die ersten, die ein solches, an den typisch mediterranen Weißbroten orientiertes Produkt angeboten haben. Allerdings: Ein Bio-Dinkelweißbrot für nahezu 9 Euro das Kilo? Das muss schon außergewöhnlich gut sein! Denn wenn ich grob die Rohstoffkosten überschlage, dann reden wir von rund 90 Cent für ca. 650 g

Bio-Dinkelweißbrot

AUF EINEN BLICK

KRUSTE



KRUME



PORUNG



Bio-Dinkelmehl, maximal 0,3 Cent für die geschätzten 400 g Granderwasser und vielleicht rund 15 Cent für Hefe, Gerstenmalz und Salz. Also insgesamt 1,053 Euro Herstellungskosten ohne Maschinen, Arbeit, Nebenkosten – die einem Verkaufspreis von exakt 8,67 Euro/kg gegenüberstehen (gekauft an der Backtheke im EDEKA Schwaiberger im DEZ). Der übliche Aufschlagsfaktor im deutschen Bäckerwesen, um sämtliche Kosten (Zutaten, Personal, Maschinen, Mieten, Marketing, Energie, Versicherungen) abzudecken und immer noch einen Gewinn von rund 10 Prozent einzufahren, beträgt zwischen 2,5 und 5. Veranschlagen wir hier den höchsten Faktor 5, landen wir dennoch nur bei 5,27 Euro pro kg. Ist die Differenz in Höhe von knapp 3,30 Euro dann doch der Preis für das gute Gewissen? Wer weiß: Vielleicht ist das Brot ja so außergewöhnlich gut, dass es jeden Preis rechtfertigt. Also nicht wie rein ins Vergnügen!

Teuer, aber gut?

Vor mir liegt das Bio-Dinkelweißbrot mit seiner wunderbaren Kruste, die nicht nur eine ansprechende, gold-gelbe Farbe hat und sehr schön strukturiert und aufgerissen ist, sondern auch einen herrlich süßlichen Duft verströmt. Sie riecht so intensiv wie ein ganzer Korb frisch gebackener Semmeln! Der feine Weizenduft (ja, Dinkel ist auch nur Weizen!) lässt eine erste Vorahnung auf den Geschmack dieses rundum attraktiven Brotes zu: Mild sollte es sein – zumal nur mit Hefe und nicht mit Sauerteig gebacken – und satt nach Getreide schmecken. Die karamellisierte Kruste kracht beim Anschneiden, die Splitter verteilen sich auf dem Küchentisch, dass es eine Wonne ist. Die Krume unter der knusprigen Kruste leuchtet in einem



zarten Hellgelb und ist von einer unregelmäßigen, mittelfeinen bis leicht groben Porung durchzogen. Auch sie duftet nach frisch gebackenen Semmeln und verströmt eine angenehme Süße. Das Mundgefühl ist

Das Bio-Dinkelweißbrot der Biobäckerei Wagner gibt es in den Bäckereifilialen sowie unter anderem bei EDEKA Schwaiberger/DEZ für einen Preis von 8,67 Euro/kg.

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



STAMMWÜRZE 16,0 ° PLATO

ALK. 6,8 % VOL

16 IBU

BRAUMEISTER LORENZ BIRNKAMMER

FÜLLMENGE 0,5 l

AUCH
WIEDER
ERHÄLTlich!

DER NEUE RUBIN BOCK AUS ALDERSBACH

BRAUMEISTER EDITION 2025

Mit dem Herbst beginnt auch die Zeit der bayerischen Starkbiere: wunderbar vollmundig, aromatisch und tiefgründig präsentiert sich der neue RUBIN BOCK aus der Aldersbacher Braumeister Edition. Sein funkelndes Rubinrot, tiefgründig und magisch leuchtend wie der rote Herzrubin am Hals des wilden Geißbocks, macht ihn zusammen mit seinen aromatischen Noten von Schokolade, Dörrobst und Karamell zum idealen Begleiter deftiger Gerichte wie Braten, Wild oder Gans. Oder Sie gönnen ihn sich als genussvollen Abschluss eines schönen Herbsttages am wärmenden Kaminfeuer. Ein außergewöhnliches Bier mit besonderem Charakter!

JETZT ERHÄLTlich IM AUSGEWÄHLTEN
HANDEL & GASTRONOMIE SOWIE
IM ALDERSBACHER ONLINE SHOP.



JETZT DIESE UND VIELE WEITERE
UNSERER BIERspezialitäten
IM ALDERSBACHER ONLINE SHOP
BESTELLEN!

ALDERSBACHER
BRAUMEISTER EDITION

BRAUEREI ALDERSBACH • FREIHERR-VON-ARETIN-PLATZ 1 • D-94501 ALDERSBACH • TEL. +49 8543 96 04 – 0

DESSERT

Was Sie schon immer
über Kekse wissen wollten ...

... aber bisher nicht zu fragen wagten. Christian Götz antwortet.

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Wer diese Pasta! liest, kommt nicht umhin, Cookies zu akzeptieren. Auch ich tue das – obwohl ich bis heute nicht genau weiß, was ein Sod ist: Die Pflanzenkrankheit „Sudden Oak Death“ oder das IT-Sicherheitsprinzip „Separation of Duties“ scheiden ebenso aus wie „Start of Day“, weil es/er ja vor allem nachmittags brennt. Danke für nichts, KI! Dann hole ich sodbrennenderweise eben ein paar andere Dinge über Leckerl ans Licht, die ein Plätzchen in dieser Ausgabe verdient haben:

Gab es auch im Mittelalter schon Kekse?

Ja! Eine der ältesten schriftlichen Quellen aus dieser Zeit handelt von einem – leider misslungenen – Keks und findet sich im Œuvre des berühmten Minnesängers Walther von dem Vogelteige. So sang er einst: „Ich beiz ûf eime steine und dahte bein mit beine: Dehein keks enmac diz sîn! Nû ist mir mîn zant gebrochen – ouwê beckaere, diu râch ist mîn! (Neu[hoch]deutsch: „Zehn Euro für fünf steinharte Bio-Leckerl! Zahnzusatzversicherung hin oder her – das gibt einen Stern bei Google!“). Interessant: Ähnliche Anklänge finden sich auch im Werk Hartmann von Auas (vgl. Krume-Brösel et al.: Der Keks der Niegelungen – Backwerke in der laikalen Adelskultur, Worms 1963).

Wie gesund sind Kekse?

Kekse sind sehr gesund. Sie enthalten die Vitamine A, B7, C, D, E, F, G, J sowie das sehr seltene Vitamin Q, das – wie der Name schon sagt – vor allem für den Aufbau des Quadrizeps unverzichtbar ist. Noch gesünder wird es, wenn man wertvolle Früchte zugibt. Plätzchen mit Orangeat und Zitronat sind echte Vitaminbomben! Interessant: Früher verwendete man gerne auch Apfelat, Pampelmuseat und Kakiat, die man heute jedoch leider nur noch in ausgewählten Fachgeschäften erhält (vgl. Martens, Lloyd, Cornelius et al.: Intervallvöllern als Chance, Passau 2025).

Zu welchen Anlässen empfehlen sich Kekse besonders?

Natürlich wird man kaum Menschen finden, die sich keinen Keks freuen (haha), wenn man ihnen dieses Backwerk kredenzt. Allerdings leisten Kekse nicht nur bei feierlichen Anlässen wertvolle Dienste. Urlaubsberichte, Erbdiskussionen oder „interessierte“ Fünffährige stoßen Ihnen sauer auf? Dann dürfen drei bis vier Monate alte Mürbteigplätzchen, Vanillekipferl und Co. auf keinem Tisch fehlen. Dank ihrer speichelvernichtenden Eigenschaften sorgen sie ebenso zuverlässig wie budgetschonend für stille Nachmittage im Kreise der Verwandtschaft. Vorsicht: Reichen Sie zum Gebäck ausschließlich Fruchtsäfte oder Wasser, da der Verzehr in Kaffee oder Tee getunkter Kekse die unerwünschte Wiederaufnahme von Gesprächen begünstigen kann (vgl. Psychologie gestern, Ausg. 4/14: Das große Schweigen. Wenn Familie übel aufstößt).

Soll ich noch weitere wissenschaftlich fundierte Fakten rund um das Thema Kekse für Dich recherchieren oder eine Tabelle erstellen?

Nein danke, sonst denken die noch, ich hätte nicht selbst recherchiert.

Alles klar — dein Geheimnis ist bei mir sicher 🤐

Wenn du noch etwas brauchst, sag einfach Bescheid!

SE
@Till: Diesen Absatz bitte im Layout noch löschen

Winterzauber in Hareth



*Sonntags und auf
Vorbestellung frische Ente*



*Mehr als 140 Jahre
Wirtshaustradition*



*Echte Innviertler
Wirtshauskultur*



*Tipp: unsere separate
"Alte Stube" für Feiern
aller Art!*



HERZLICHEN DANK AN
UNSER TEAM!
ALLEN TREUEN GÄSTEN
FRÖHLICHE WEIHNACHTEN
UND EIN GUTES NEUES
JAHR!

IM FEBRUAR 2026
BETRIEBSURLAUB!

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

WWW.WIRTH.FREINBERG.AT

Aus dem Winterland

#füralle #vomfeinsten
#kleinelädenandiemacht
#unserkaufladen
#schaudochmalrein
#madeingermany
#handmade
#shoplocal
#glückkannstdukaufen
#essenistliebe
#beschenkedichselbst
#feinkost
#kochvergnügen
#naturprodukt
#geschenkidee
#scandistyle
#conceptstore
#dieguten
#slowfood
#passend



LUDWIGSTRASSE 2a IN DER PASSAUER INNENSTADT