



Pasta!

PIZZA

PINSA

PASTA

UNBEZAHLBAR

Jetzt selbermachen: Die heilige Teigfaltigkeit Italiens

AUGUST — SEPTEMBER 26



Urlaub **dahoam.**

Urlaubsfeeling für daheim? Mit einer riesigen Auswahl feinsten und leckerster Spezialitäten aus aller Welt bringen wir den Geschmack des Urlaubs direkt zu Ihnen nach Hause!



SCHWAIBERGER

3x Passau. Tiefenbach. Waldkirchen.



18 JAHRE

STADTGALERIE
PASSAU

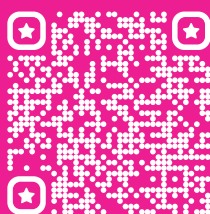
10. – 12.9.

500 Parkplätze | Mo.–Sa. 9.30–19 Uhr

VOLL NICE VOLLJÄHRIG

**DIE STADTGALERIE WIRD 18
UND IHR SEID EINGELADEN!**

Wir feiern mit DJ, Show Acts und Gewinnspielen.



Mehr Infos!



In jeder Hinsicht
gut gealtert.



Die heilige Teigfaltigkeit

Pizza und Pasta: Ein Leben ohne diese beiden Giganten der Kulinarik ist – frei nach Lorient – vielleicht möglich, aber definitiv sinnlos. In den letzten Jahren hat sich bei uns noch ein drittes „P“ dazugesellt: Pinsa. Gefühlt bietet jedes zweite Lokal inzwischen diesen neumodischen Teigfladen an, bei dem der Fantasie in puncto Belag so gut wie keine Grenzen gesetzt sind.

Was läge da näher, als sich in einem Magazin namens Pasta! dieser heiligen Dreifaltigkeit der italienischen Teigkunst zu widmen? (Das Silbenkurzwort Pasta steht übrigens für PASSauer STAdtmagazin – ein Fakt, der sich selbst nach fast 30 Jahren noch nicht bei allen herumgesprochen hat.)

Und um bei den Fakten zu bleiben: Vor Corona war Pizza schon einmal Thema in der Pasta!, Pinsa spielte damals noch überhaupt keine Rolle. Heute sieht die Welt anders aus: Viele Haushalte haben einen Pizzaofen angeschafft, die Absatzzahlen sind in den letzten Jahren förmlich explodiert. Eine eigene Nudelmaschine gehört inzwischen ebenfalls zum guten Ton. Gleichzeitig beobachten wir, dass es trotz vorhandener Hardware oft an passenden Rezepten, Bezugsquellen für Zutaten und bisweilen auch Produktwissen mangelt.

Welche Dosentomaten liefern das beste Ergebnis? Wie viel Hefe braucht es wirklich für den perfekten Pizzateig? Mit welchem Mehl gelingt die Pizza? Was gehört in die Carbonara – und was nicht? All diesen und vielen weiteren Fragen gehen wir hier auf den Grund – und präsentieren Rezepte, die das Beste aus Teig, Belag, Soße und Co. herausholen. Auf über 20 Seiten nehmen wir Sie mit auf eine Reise ins Innere des Teiges. Die drei großen P: Pizza, Pinsa und Pasta, wir sind ihnen verfallen. Und Sie? Spätestens, nachdem Sie die genialen Rezepte ausprobiert haben, dürfte es Ihnen ähnlich gehen ...



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER

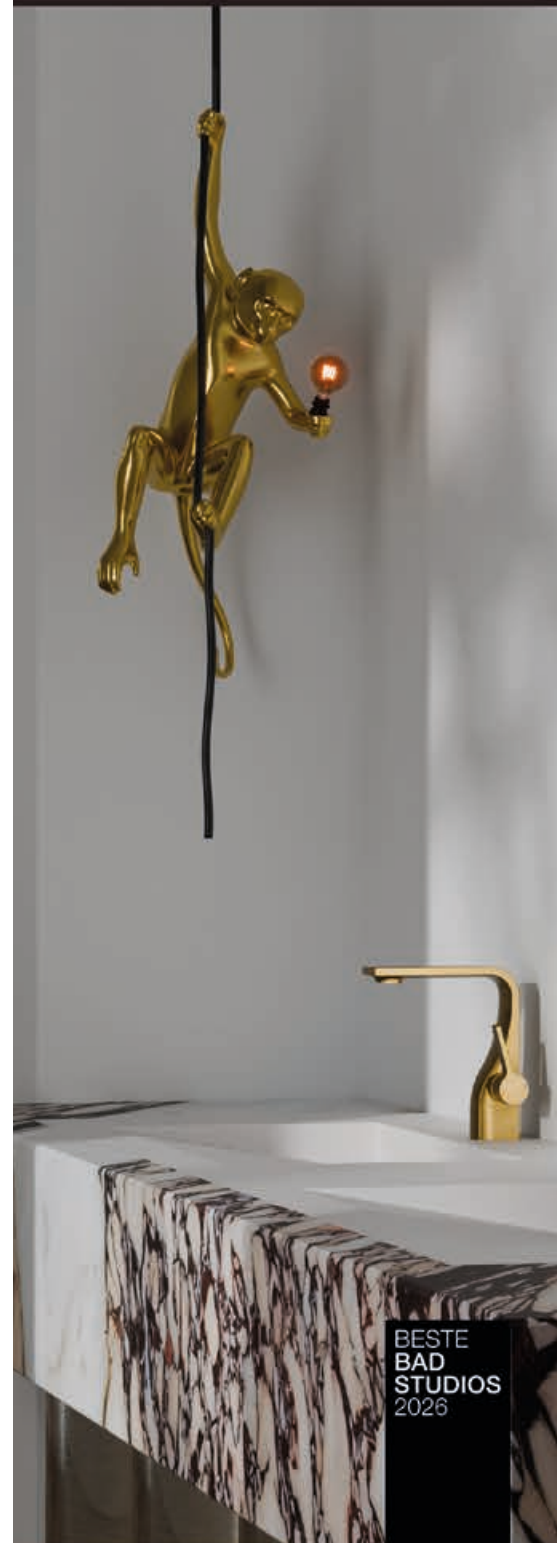


Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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

PASTA! MENÜ

August – September 2026

HAUPTGANG

12 Pizza, Pinsa, Pasta

Jetzt selbermachen: Die heilige Teigfaltigkeit Italiens

9 Streitbar
Blechpizza

51 Fidel Gastro
Venti Tre

58 Dessert
Der Ofen ist aus!

Die nächste Pasta! Oktober - November 2026 erscheint am 2.10.2026. Anzeigenschluss ist der 15.9.2026

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
GABRIEL.LLOYD MARTENS.GMBH

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

DESSERT CHRISTIAN GÖTZ
FOTOS STUDIO WEICHELBAUMER
ILLUSTRATIONEN MARKUS JAURSCH
LEKTORAT SCHREIBEREI EDER
DRUCK HS DRUCK, RIED (OÖ)

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

ANZEIGEN CORNELIUS MARTENS
E-MAIL ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

**ÖFFNUNGSZEITEN
SOMMERSAISON:**
Di. bis Do. + So.: 08:30 bis 19:00 Uhr
Fr. + Sa.: 08:30 bis 22:00 Uhr
Mo.: Ruhetag

**ANKOMMEN. ABSCHALTEN.
GENIESSEN.**

Frühstück • Bistro • Kuchen • Eis • Drinks

BAUMGARTNER BISTRO AM INN
Leonhard-Kaiser-Weg 2, A-4780 Schöding



NEU!

ERSTKLASSIGER BIERGENUSS. ALKOHOLFREI!



**JETZT BEI UNSEREN
GASTRONOMIEPARTNERN
UND IM AUSGEWÄHLTEN
GETRÄNKEFACHHANDEL.**


Löwenbrauerei
PASSAU[®]

DREI FLÜSSE. ZWEI LÖWEN. EIN BIER.

WWW.LOEWENBRAUEREI.DE



Waldschloss
HOTEL - RESTAURANT



ECHTE WIRTSCHAFTSTRADITION

genussvolle MOMENTE

Das Hotel & Restaurant Waldschloss an der Grenze zu Passau steht für ehrliche Qualität, regionale Küche und herzliche Gastfreundschaft.

- stilvolles Ambiente
- feinste österreichische Hausmannskost und ausgewählte Innviertler Spezialitäten
- für jeden Anlass: gemütliches Mittagessen, festliches Abendessen oder geselliges Beisammensein



GENIEßEN IM GRÜNEN

RUHIGER GASTGARTEN *nahe Passau*

Unser Gastgarten ist der ideale Ort, um in gemütlicher, familiärer Atmosphäre entspannte Stunden im Grünen zu genießen.

- reiche Auswahl an regionalen Spezialitäten und klassischen Biergartengerichten
- schattige Plätze unter Bäumen
- großer Spielplatz
- ausreichend Parkmöglichkeiten



RESTAURANT • HOTEL • HOCHZEITSLOCATION • SEMINARE & FEIERN

Waldschloss Hotel-Restaurant
Gattern 1 • A-4784 Schardenberg • Tel. +43 7713 67400

www.waldschloss.at

STREITBAR



PRO

CONTRA

Quadratisch. Praktisch. Gut. Pizza vom Blech oder Pizza al taglio, wie sie in Italien sagen, muss man einfach lieben. In meinen Augen gibt es nichts Besseres, wenn's mal schnell gehen muss. Dank seiner kompakten Form ist so ein Pizzastück leicht zu essen und macht keine Sauerei, wenn man im Einwohnermeldeamt, im Zug oder im Auto sitzt. Zum Aperitivo passt die Pizza al taglio ebenfalls ganz hervorragend, auch lauwarm oder sogar kalt bleibt sie ein Genuss. Blechpizza ist keine Diva – im Gegensatz zur ihrer großen Schwester, der kreisrunden Holzofenpizza. Vielleicht mag ich sie deshalb so? Freilich: Blechpizza hat bei uns keine große Lobby, wird meist als minderwertig angesehen. In Italien geht Pizza al taglio vor allem in Bäckereien über die Theke, als schneller Snack für Zwischendurch. Wenn schon Fastfood, dann bitte schön genau so! Ich hole mir meine Blechpizza immer im La Pizzetta beim Michele am Steinweg in der Passauer Altstadt. Der Laden ist kaum größer als das Pizzablech. 4 Euro kostet so ein Stück und macht bis abends satt – was will man mehr?

CORNELIUS MARTENS

Blechpizza

*Praktisches Italo-Streetfood
oder teigig-fettiger Satt-
macher? Über Blechpizza
streiten die Pasta!-Macher
Cornelius Martens und Till
Gabriel.*

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

Ich dachte immer, Blechpizza sei eine deutsche Erfindung: einfach, schnell und ohne besondere Kochkenntnisse herzustellen, sättigend, billig ... Alles in allem also die Definition von deutschem „Lieblingsessen“. Dass sie meistens fettig, teigig und damit wahnsinnig mächtig daherkommt, vermochte unsere Mütter dereinst nicht davon abzuhalten, diese Fladen vom Blech anlässlich jedes Kindergeburtstages zu servieren. Wenn sie dann so daliegt, in saubere Quadrate geschnitten, mag sie vielleicht einen Verwaltungsangestellten in Entzückung versetzen – sieht sie doch aus, als sei sie nicht in einer Küche, sondern in einer Behörde entstanden. Aber dementsprechend fehlt ihr eben auch die Seele. Pizza darf, ja muss unperfekt sein: Sie soll am Rand Blasen werfen, die im Ofen schwarz verkohlen. Sie darf ungleichmäßig dick ausfallen, sich in der Mitte durchbiegen und tropfen. Pizza ist per definitionem ein Stück kontrolliertes Chaos, so wie alles in Italien. Rechteckig, normiert, exakt ... all das passt einfach nicht zu ihr. Echte Liebe kommt nicht vom Blech! Basta!

TILL GABRIEL

Pasta!

DAS FEST DES JAHRES

Schloss Neuburg am Inn – Treffpunkt für besondere Anlässe



Ja ist denn heut' schon Weihnachten? Wenn es nach dem Eventkalender im Schloss Neuburg am Inn geht, ja! Ab September laufen hier bereits die Planungen für Weihnachtsfeiern. Doch so oder so steht das nächste Fest des Jahres immer vor der Tür. Dafür sorgt schon der kulinarische Kalender, in dem es an Höhepunkten nicht mangelt. Dazu kommen Veranstaltungen wie Firmenjubiläen, Geburtstagsfeste oder eben Weihnachtsfeiern – mit dampfendem Glühwein, gerösteten Maroni im stimmungsvoll dekorierten Biergarten und festlichem 3-Gänge-Menü in der Hoftaferne. Wie gut, dass sich das Team von Schloss Neuburg meisterhaft darauf versteht, unvergessliche Momente zu schaffen. Ganz gleich, ob für Tagesgäste, die spontan vorbeikommen, um regionale Schmankerl neu zu entdecken, oder eben für Gäste einer Veranstaltung, die voller Erwartungen ankommen. Auf Schloss Neuburg am Inn ist vieles möglich und auf wunderbare Weise immer sehr besonders. Hier gehen Träume in Erfüllung – in einer Umgebung, die alles außer gewöhnlich ist.

Kraftort und Erlebnisreich

Den Horizont erweitern – dazu lädt Schloss Neuburg am Inn auch als Schulungs- und Seminarzentrum ein. Was im Hochmittelalter eine stolze Burg war und später zum

prachtvollen Renaissance-Schloss erweitert wurde, ist heute ein Kraftort für inspirierende Begegnungen. Der Landkreis Passau hat die historische Anlage umfassend saniert und zu einer außergewöhnlichen Tagungs- und Eventlocation entwickelt. Tagungsteilnehmer schätzen die einzigartige Kombination aus historischem Gemäuer, modernen Tagungseinrichtungen und echter Gastlichkeit – nicht zu vergessen die 60.000 Quadratmeter große Parkanlage mit Paradiesgarten und weitem Blick über das Innthal. Dank direkter Verkehrsanbindung über die A3 (Ausfahrten Pocking oder Passau-Süd) ist das Schloss bequem erreichbar. Kostenlose Parkplätze? Direkt vor dem Eingangsportal!

Genussmomente, die bleiben

Im und um das Schloss herum gibt es viel zu entdecken: Im Landkreissaal finden Klassik- und Jazz-Konzerte, Lesungen und Vorträge statt, die Landkreisingalerie präsentiert Ausstellungen ausgewählter Künstler. „Das Schloss ist voller Geschichte und Geschichten, wir sind die Bühne für Begegnungen“, erklärt Christian Dachs-Stoffel, Leiter des Seminar- und Schulungszentrums Schloss Neuburg am Inn. Welcher Anlass auch ansteht: Die Gastronomie krönt jeden Besuch.



Reservierungen unter
Tel. +49 851 397 2950 oder per
E-Mail unter info@schlossneuburg-inn.de

Sommeröffnungszeiten (Mai–Sep.):
Mo-Do 12–20 Uhr, Fr 12–14 Uhr
Winteröffnungszeiten (Okt.–April):
Mo-Do 12–17 Uhr, Fr 12–14 Uhr

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

18. SEPTEMBER: BIER TASTING MIT
4-GÄNGE-MENÜ

OKTOBER: WALD- UND WILD-WOCHEN

5. NOVEMBER: GIN TASTING
MIT 3-GÄNGE-MENÜ

13. NOVEMBER: KRIMIDINNER

26. NOVEMBER: WHISKEY TASTING
MIT 3-GÄNGE-MENÜ

NOVEMBER/DEZEMBER:
GANSAL-MITTAGSTISCH

Schloss Neuburg am Inn / Tagungs-, Schulungs- und Eventlocation / Am Burgberg 5 / 94127 Neuburg am Inn
www.schlossneuburg-inn.de



Genieß' mit uns den Sommer dahoam!



Das perfekte Familienausflugsziel!



Jubiläum: 140 Jahre Wirtshaus Tradition



Neue Speisekarte mit saisonalen Schmankerln!



Wir freuen uns auf Euch!



Nur 5 km von Passau!

NEUE WEBSITE
MIT SAISONALER
SPEISEKARTE

WWW.HARETH.AT

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



PIZZA PINSA PASTA

EINFACH SELBER MACHEN

TEXT TILL GABRIEL & CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER

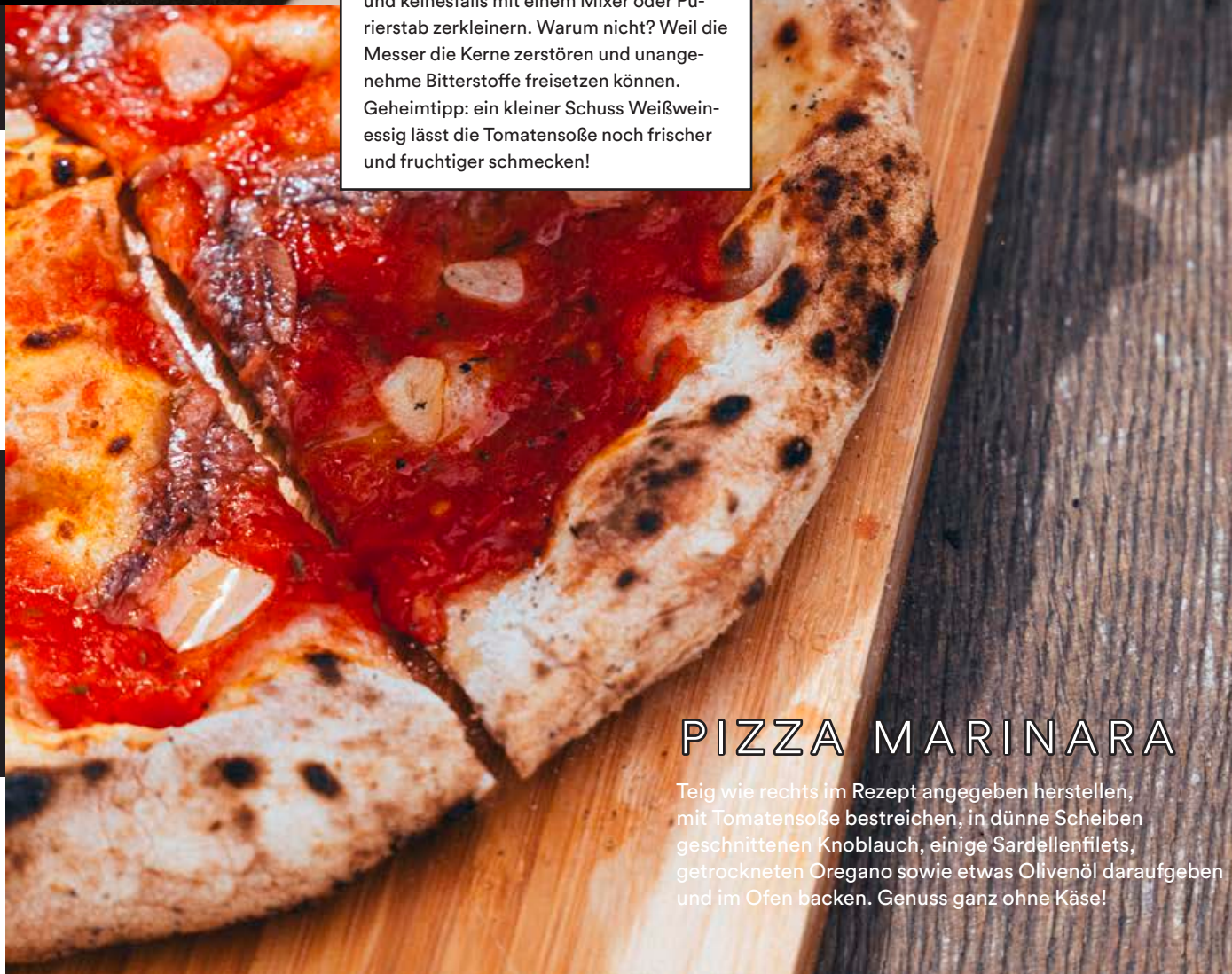
Noch vor wenigen Jahren schien die Herstellung einer seriösen neapolitanischen Pizza in den eigenen vier Wänden in unerreichbarer Ferne. Kein Haushaltsofen erreicht Temperaturen, die für das Backen einer solchen Pizza nötig sind. Rund 400 °C braucht es mindestens, damit der Teig schnell aufgeht, die charakteristischen Blasen wirft – und bestenfalls sogar ein „Leopardenmuster“ auf dem Teigrand entsteht. Mittlerweile stehen mit Gas oder Pellets beheizte Haushalts-Pizzaöfen in jedem Baumarkt und versetzen hunderttausende Hobby-Pizzabäcker in die Lage, daheim an ihrer original italienischen Pizza zu tüfteln (wenngleich es letztere natürlich nur in Italien gibt und selbst der beste Ofen noch keine Pizza garantiert, die an ihre professionellen Vorbilder aus Neapel heranreicht).

Um sich dem Ideal zumindest anzunähern, benötigt man erstmal den richtigen Teig – abgestimmt auf den Ofen – sowie die richtige Soße und die passenden Zutaten für den Belag. Dazu kursieren im Internet oder unzähligen schlaun Büchern so viele Rezepte, dass man allzu leicht den Überblick verliert. Und auch die Herstellung von Pinsa, für die mittlerweile fast alle Lebensmittelmärkte Fertigböden feilbieten, wird – wenn überhaupt – oft sehr irreführend thematisiert. Bleibt zu guter Letzt noch die Pasta als wohl leichteste Übung für wahren Genuss. Ein guter Pasta-Teig entsteht auch zuhause im Handumdrehen! Wie man sich der Perfektion der heiligen Teigfaltigkeit der italienischen Seelenküche nähert, erfahren Sie auf den kommenden 20 Seiten. Buon appetito!



TOMATENSOSSSE

Was braucht man für eine richtig gute Pizza-Tomatensoße? Nur dies: San-Marzano-Tomaten aus der Dose – sie haben das ideale Süße-Säure-Verhältnis (alternativ kann es noch mit anderen Flaschentomaten aus der Dose klappen). Dazu etwas Salz und ggf. getrocknete Kräuter, wenn man diese nicht beim Belegen der Pizza aufstreuen möchte. Wichtig: Die Tomaten nur mit den Händen in einem Gefäß zerdrücken und keinesfalls mit einem Mixer oder Pürierstab zerkleinern. Warum nicht? Weil die Messer die Kerne zerstören und unangenehme Bitterstoffe freisetzen können. Geheimitipp: ein kleiner Schuss Weißweinessig lässt die Tomatensoße noch frischer und fruchtiger schmecken!



PIZZA MARINARA

Teig wie rechts im Rezept angegeben herstellen, mit Tomatensoße bestreichen, in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch, einige Sardellenfilets, getrockneten Oregano sowie etwas Olivenöl daraufgeben und im Ofen backen. Genuss ganz ohne Käse!

PIZZA

JEDER LIEBT SIE JEDER WILL SIE JETZT KANN SIE JEDER!

Bei uns: eine Mehlmischung aus 60 % Caputo „Nuvola Super“ und 40 % Caputo „Cuoco“. Ideal für kalte, lange Teigführung!

Ja, ein essbarer Pizzateig lässt sich auch in sechs Stunden – oder sogar nur zwei – zubereiten. Oder mit einem Thermomix nach Cookie-doo-Rezept. Oder einer Fertigmischung. Bei unserer Anleitung geht es aber nicht um Schnelligkeit oder Effizienz. Es geht auch nicht um billig und einfach. Es geht darum, einen Pizzateig mit besten sensorischen Eigenschaften herzustellen: Optik, Struktur, Aroma und Verträglichkeit stehen hier im Vordergrund. Wir wollen das Beste aus ihm rausholen. Die beiden wichtigsten Zutaten für einen gelungenen Teig sind deshalb Zeit und Geduld!

WASSER

Verschiedene Mehle binden Wasser unterschiedlich gut. Grundsätzlich gilt aber: Je mehr Wasser im Teig ist (Hydratation), desto weicher und ggf. klebriger wird der Teig. Beim Backen geht er aber meist besser auf und wirft sogar Blasen. Die Bearbeitung ist allerdings etwas anspruchsvoller. Trockene Teige gehen im Ofen meist nicht gut auf, sind aber leichter zu handhaben. Um das persönliche Optimum zu finden, kann man mit Hydratationen zwischen 62 % und 68 % experimentieren. Außerdem zu berücksichtigen: Die Backtemperatur spielt für die Hydratation ebenfalls eine große Rolle: Je heißer der Ofen, desto höher sollte die Hydratation sein. Sonst ist der Teig verbrannt, bevor der Käse geschmolzen ist...

SALZ

„Salz ist Leben“ heißt es landläufig – und das gilt natürlich auch für unseren Pizzateig! Das Salz ist der Geschmacksträger unseres Teiges, der ohne es einfach nur fad schmecken würde. Ebenso wichtig ist aber seine Funktion als Festiger des Glutengerüsts im Teig; durch das Salz wird der Teig elastischer, reißfester und besser bearbeitbar. Da Salz aber auch Hefezellen angreift (weil es ihnen Wasser entzieht), geben wir es erst 30 Minuten nach der Hefe in den Teig.

AUTOLYSE

Wenn man am Anfang der Teigbereitung zunächst nur das Mehl mit dem Wasser vermischt und diese Mischung für 1-2 Stunden ohne Triebmittel (Hefe, Sauerteig) quellen lässt, hat dies gleich mehrere Vorteile: erstens bildet sich auch ohne Kneten bereits eine Glutenstruktur, die den Teig stabilisiert, dehnbarer und elastischer macht. Auch die Wasseraufnahme verbessert sich. Außerdem beginnen die natürlich vorhandenen Enzyme im Mehl (wie z. B. Amylasen) damit, komplexe Stärken in einfache Zucker aufzuspalten. Das dient später als wichtige Nahrung für die Hefe und sorgt für eine bessere Krustenbildung beim Backen. Zudem muss der Teig später weniger geknetet werden und lässt sich leichter bearbeiten.

HEFE

Hier lautet die Devise: Weniger ist mehr! Während viele Rezepte den Einsatz von einem halben oder gar einem ganzen Würfel Frischhefe pro kg Mehl verlangen (Gott bewahre!), setzen wir auf langsam ablaufende enzymatische Prozesse. Denn bei einer langen Teigreife und geringem Hefeeinsatz wird mehr Stärke zu Zucker abgebaut, Proteine zu Aminosäuren zerlegt – und die Milchsäurebakterien produzieren weniger Alkohol und mehr Aromastoffe. Beim Einsatz von viel Hefe laufen diese Prozesse viel zu schnell ab. Der Teig riecht dann nach Ethanol und Schwefel, es bilden sich Abbauprodukte, die den Teig alt und bierartig schmecken lassen.

ZUTATEN FÜR 8–10 PIZZEN

1000 g Pizzamehl ←
670 g Wasser (ca. 10 °C)
30 g Salz
3 g Frischhefe

ZUBEREITUNG

1. In einem Glas die Hefe in 70 ml des Wassers auflösen, beiseitestellen.
2. Pizzamehl und die verbleibenden 600 ml Wasser in einer Schüssel gut vermischen, abdecken, 1 Stunde beiseitestellen (Autolyse).
3. Das Hefewasser zum Teig in die Schüssel geben und so lange einkneten, bis alles gut vermischt ist und der Teig die gesamte Flüssigkeit gebunden hat. Für 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.
4. Das Salz zum Teig in die Schüssel geben, kurz einkneten, dann den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche transferieren und 7–10 Minuten mit den Händen kneten. Bei Bedarf etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, aber nur in geringsten Mengen.
5. Die Teigschüssel mit etwas Öl ausstreichen und den Teig als Kugel hineingeben. 3 Stunden bei rund 24 °C anspringen lassen.
6. Die Teigschüssel für 48–72 Stunden in den 7 °C kalten Kühlschrank stellen.
7. Herausnehmen, 8–10 Teiglinge abstechen, rundwirken und entweder in einer Ballenbox oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche unter einem feuchten Geschirrtuch mindestens 2–3 Stunden reifen lassen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten, belegen – und ab in den Ofen damit!

NICHT NUR IM SOMMER
EIN GENUSS!



Pasta!

Herbst ist Pflanzzeit!

EISWÜRFEL-PIZZA

Falls Sie noch nie Eiswürfel als Belag für Ihre Pizza benutzt haben, sollten Sie das schnellstens ausprobieren! Denn was auf den ersten Blick wie ein Scherz wirkt, ist in Wahrheit eine der besten Methoden, um auf der Pizza die Grundlage für eine sagenhaft cremige Soße zu schaffen. Wenn die Eiswürfel schmelzen, lösen sie nämlich aus dem Teig langsam die Stärke heraus. Das Wasser verbindet sich sogleich mit ihr; streut man gleich nach dem Backen etwas Parmesan oder Pecorino darauf, ergibt das eine wunderbar cremige Soße. Aber auch für Varianten ohne Soße oder Käse (zum Beispiel kalt belegtes Pizzabrot) eignet sich die Eiswürfel-Methode: Die Eiswürfel verhindern das zu starke Aufgehen und Verbrennen der Teigmitte im Ofen.

SO WIRD'S GEMACHT

EISWÜRFEL-PIZZA „CACIO E PEPE“

ZUTATEN

Pizzateig nach Rezept

5–6 Eiswürfel

50 g Pecorino Romano, fein gerieben

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, mittelgroß

ZUBEREITUNG

1. Teig ausbreiten.

2. Die Eiswürfel darauf verteilen.

3. Im Ofen so lange backen, bis der Rand gut aufgegangen, gebräunt und das Eis geschmolzen ist.

4. Pizza aus dem Ofen nehmen und sofort den Käse aufstreuen. Großzügig pfeffern, schneiden und servieren.



- Schnitt- und Balkonblumen
- Floristik für jeden Anlass
- Blumenlieferservice mit Fleurop
- Grabbepflanzung und -Pflege
- Kübelpflanzenüberwinterung
- Dekorationen und Accessoires
- Innenraumbegrünung & Hydropflege



Blumen Eichberger

WÖRTHSTRASSE 2 / TEL. (0851) 76 64

MO-FR 8.30-18 UHR / SA 8.30-14 UHR

AM EHEM. „REAL“ · HOLZMANNSTR. 52

TEL. (0851) 9 66 84 45

MO-FR 8-18 UHR / SA 8.30-14 UHR

WWW.BLUMEN-EICHBERGER.DE



PIZZA

CRUDO



Wie so oft ist das Einfachste das Beste: Luftgetrockneter Rohschinken, untermalt von würzigem Parmesan und den Röstaromen unseres knusprig-fluffigen Pizzateiges: Italien pur! Wählen Sie besser keinen Parmaschinken für diese Pizza, denn der schmeckt aufgrund seiner langen Reifung sehr intensiv. Der mildere (und günstigere) Landschinken ist unser Favorit. Wichtig: Der Schinken hat im Ofen nichts verloren – er sollte erst kurz nach dem Herausnehmen der Pizza aufgelegt werden. Wer mag, kann dieses einfache Kunstwerk dann noch mit etwas Rucola verfeinern.

SO WIRD'S GEMACHT

PIZZA „CRUDO“

ZUTATEN

Pizzateig nach Rezept
50–60 g Parmesan, fein gerieben
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g luftgetrockneter Rohschinken
ggf. Rucola

ZUBEREITUNG

1. Teig ausbreiten.
2. Käse darauf verteilen. Leicht pfeffern.
3. Im Ofen so lange backen, bis der Rand gut gebräunt und der Käse geschmolzen ist.
4. Pizza aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann den Schinken (und ggf. den Rucola) auflegen, teilen und servieren.

YOU SHARE. WE CARE.

MORE SHARING.
MORE STORIES.
MORE SUMMER.

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.



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 KENNENLERN-
PREIS!

MONTAGS & DONNERSTAGS
AB ZWO PERSONEN
PRO PERSON

€ 20,20

GEMEINSAM GENIESSEN.

PAINT X WINE



PAINT X WINE IS BACK!

DONNERSTAG, 24.9.2026 / 18 UHR

INKLUSIVE SHARING MENÜ (CLASSIC & VEGGIE),
WEIN SOWIE FARBE, PINSEL & LEINWAND.

€ 69,20 P.P.

SHARE THE SPIRIT



SHARING MOMENTS. SIPPING SUMMER.

UNSER SHARING TOWER
MIT 4 GLÄSERN APEROL SPRITZ

€ 20,20

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



LANG LEBE DER TEIG!



MEHLMISCHUNG

Große Luftblasen, hohe Dehnbarkeit, wolzig-wattige Krume: Das ist das Ergebnis einer ausgeklügelten Mischung aus hervorragendem Pizza-, Reis- und Sojamehl. Mag sein, dass diese Mischung nicht besonders italienisch klingt – aber sie erzeugt in Kombination mit viel Wasser und einer sehr langen Führung einen bekömmlichen, lockeren und aromatischen Teig. Die Luftigkeit rührt in unserem Rezept vom „Nuvola Super“, die knusprige Oberfläche kommt vom Reismehl – und für die Zartheit und die ansprechende Bräunung ist das Sojamehl verantwortlich.

PINSA

DIE ETWAS ANDERE PIZZA FÜR SELBERMACHER

Während Pizza in Italien seit Jahrhunderten Tradition hat und mittlerweile weltweit in fast allen Umfragen immer wieder auf Platz 1 der beliebtesten Speisen landet, konnte sich die Pinsa erst in den letzten Jahren einen kleinen Nischenplatz erkämpfen. Das liegt vor allem daran, dass – anders als aus Marketinggründen immer wieder behauptet wird – die Pinsa erst wenige Jahre alt ist. Zwar gab es im antiken Rom bereits Fladenbrote ähnlicher Art; heutige Pinsa Romana in ihrer konkreten Form wurde jedoch erst Anfang der 2000er-Jahre maßgeblich von dem italienischen Bäcker und Unternehmer Corrado Di Marco entwickelt und vermarktet. Wohlwollend könnte man also höchstens behaupten, Pinsa Romana sei eine Art „moderne Wiederentdeckung“ römischer Backtradition. Der Name leitet sich vom lateinischen Verb „pinsere“ ab, was so viel wie „zerdrücken“, „ausstreichen“ oder „flachdrücken“ bedeutet. Dies spiegelt sich auch in der typischen, länglich-ovalen Form der Pinsa wider. Das Besondere der Pinsa ist einerseits eben jene Form, die irgendwo zwischen Fladenbrot, Blechpizza und Focaccia anzusiedeln ist, andererseits ihre (Mehl-)Zusammensetzung. Dazu mehr im Infokasten gegenüber!

Bei uns: eine Mehlmischung aus 500 g Caputo „Nuvola Super“ und 150 g Caputo „Cuoco“.

ZUTATEN FÜR 4 PINSEN

650 g Pizzamehl
100 g Reismehl
50 g helles Sojamehl
640 g Wasser (80 % Hydration)
20 g Salz
1 g Frischhefe

ZUBEREITUNG

1. In einem Glas die Hefe in 80 ml des Wassers auflösen, beiseitestellen.
2. Mehlmischung und die verbleibenden 560 ml Wasser in einer Schüssel gut vermischen, abdecken, 1 Stunde beiseitestellen (Autolyse).
3. Das Hefewasser zum Teig in die Schüssel geben und so lange einkneten, bis alles gut vermischt ist und der Teig die gesamte Flüssigkeit gebunden hat. Für 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.
4. Das Salz zum Teig in die Schüssel geben, kurz einkneten, dann den Teig auf die leicht

bemehlte Arbeitsfläche transferieren und 7–10 Minuten mit den Händen kneten. Bei Bedarf etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, aber nur in geringsten Mengen.

5. Eine Teigwanne mit etwas Öl ausstreichen und den Teig hineingeben. 3 Stunden bei rund 24 °C anspringen lassen. Währenddessen 3 Mal im Abstand von je einer Stunde dehnen und falten.
6. Die Teigschüssel für 48–72 Stunden in den 5–7 °C kalten Kühlschrank stellen.
7. Herausnehmen, den Teig in vier gleiche Teile abstechen und entweder in einer Ballenbox oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche unter einem feuchten Geschirrtuch mindestens 2–3 Stunden reifen lassen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten, kurz im Ofen anbacken, herausnehmen und belegen, dann fertigbacken.



DEHNEN & FALTEN

Teige mit einer hohen Hydration (also einem hohen Wassergehalt) lassen sich oft schwer bearbeiten. Um dennoch zu gewährleisten, dass sich ein stabiles Glutengerüst im Teig bildet, sollte der Teig während der ersten Gare regelmäßig übereinandergefaltet werden. Das kann man entweder mit den Händen machen (indem man mit einer nassen Hand unter den Teig fährt und ihn über sich selbst dehnt), oder man nimmt dafür eine große Teigkarte aus Kunststoff. Je öfter man den Teig dehnt und faltet, desto stabiler wird er.



PINSA ROSA

AUSSERGEWÖHNLICH GUT

Chris Bianco macht keine Pinsa. Er ist seines Zeichens Pizza-Gott – wobei er sich diesen Titel sicherlich niemals selbst gegeben hätte (und ihn bestimmt auch nicht aus dem Mund von jemand anderem hören will). Ungeachtet dessen hat er mit seiner Pizzeria Bianco in Phoenix, Arizona, die amerikanische Wahrnehmung und Wertschätzung von Pizza komplett auf den Kopf gestellt. Er wurde im Laufe der Jahre zu einer Ikone der Pizzawelt, vielleicht auch deshalb, weil er immer nur das tat, was ihm Spaß machte – und was er wirklich gut konnte. Dazu gehörte auch die Auswahl der Zutaten für seine 6 Pizzen, die er in seinem Stammlokal seit Jahrzehnten unverändert anbietet. Eine davon ist die „Rosa“ mit einer außergewöhnlichen Kombination von Roten Zwiebeln, Parmesan, Pistazien und Rosmarin. Wir haben die Kreation einfach auf unsere Pinsa übertragen – denn was den Belag betrifft, kann man beliebig zwischen Pizza und Pinsa wechseln ...

SO WIRD'S GEMACHT

PINSA „ROSA“

ZUTATEN

Pinsateig nach Rezept

- 1 mittelgroße rote Zwiebel,
in feine Streifen geschnitten
- 70 g Parmesan, fein gerieben
- 30 g Pistazien, ungesalzen, gehackt
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- ggf. Mozzarella di Bufala, DOP

ZUBEREITUNG

1. Teig ausbreiten.
2. Käse, Zwiebeln, Pistazien und Rosmarin darauf verteilen.
3. Im Ofen so lange backen, bis der Rand und der Käse gut gebräunt sind.
4. Aus dem Ofen nehmen, ggf. Mozzarella darauf verteilen, servieren.

PARMESAN ODER GRANA?

Echter Parmigiano Reggiano ist eigentlich das, was wir meinen, wenn wir von Parmesan sprechen. Es handelt sich dabei um einen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.), dessen Herstellung streng kontrolliert wird. Er schmeckt intensiv und komplex – mit Aromen von Butter, Nuss, Trockenfrüchten und Umami. Echter Parmesan ist im Vergleich zu anderen Hartkäsesorten recht teuer (ab ca. 34 Euro/kg). Sein kleiner Bruder, der Grana, stammt aus einem viel größeren Gebiet in Norditalien. Er ist milder, cremiger und leicht süßlich. Der Grana eignet sich besonders gut für Soßen, Pizza und Pinsa – allerdings nur dann, wenn er nicht im Mittelpunkt stehen soll. Der Kilopreis liegt bei rund 20 Euro.



PINSA BIANCA CON PATATE



Kohlenhydrate satt verspricht die Pinsa Bianca mit Kartoffeln, Mascarpone und Rosmarin. Allerdings geht es hier nicht nur um Sättigung, sondern auch ums geschmackliche Erlebnis: Weichgekochte und angeröstete Kartoffeln, gebettet auf cremigem Ricotta, verfeinert mit der mediterranen Würzigkeit des Rosmarins – das ist der authentische Geschmack Roms! Während unsere Interpretation auf ungeschälte, gestampfte Kartoffeln zurückgreift, werden für das römische Original die Kartoffeln mit dem Sparschäler in hauchdünne Scheiben geschnitten. Damit kann man experimentieren! Natürlich gibt es in fast allen italienischen Regionen Varianten dieses Rezepts: In Kalabrien gesellen sich beispielsweise Chili und Oliven zur Kartoffel, während der Ricotta weggelassen wird. Man kann Speck ergänzen oder auch Zwiebeln, ganz nach Lust und Laune ...

SO WIRD'S GEMACHT

WEISSE PINSA MIT KARTOFFELN

ZUTATEN

Pinsateig nach Rezept

- 2 mittelgroße Kartoffeln, festkochend, gestampft oder in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 100 g Ricotta, mit einem Schuss Sahne verrührt
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- 4 EL Olivenöl

ZUTATEN

1. Pinsateig ausbreiten, mit Ricotta-Crème bestreichen.
2. Kartoffeln und Rosmarin auf der Ricotta-Crème verteilen, großzügig mit Olivenöl beträufeln.
3. Nach Belieben noch etwas Ricotta darauf verteilen.
4. Fertigbacken und servieren.





Pasta!

BIRKENSTOCK®
MADE IN GERMANY • TRADITION SINCE 1774

on



Timberland

UGG®

**Dr. AirWair
Martens**
with BOUNCING soles



COPENHAGEN

*Gratulation,
liebe FuGo!
Vieles hat sich verändert.
Wir sind noch da.*

Schuhe. Passau.

RESCH



PINSA ZUCCHINI E TALEGGIO

Zucchini gibt es zur Sommerzeit in den meisten Gärten im Überfluss. Um der Ernte einigermaßen Herr zu werden, bieten sich es zwei Möglichkeiten: die Früchte in kleinem Zustand ernten (Vorteil: Sie schmecken intensiver und haben weniger Kerne) oder die Blüten ausbrechen und zum Beispiel für ein Rezept mit gefüllten Zucchini Blüten verwenden. Für unsere Pinsa mit Zucchini und Taleggio kann man die Früchte auch vorher anrösten oder im Ofen backen – so verlieren sie auf der Pinsa beim Backen weniger Wasser. Der cremige Taleggio bringt sehr herzhaftes Aroma auf unser sommerliches Gericht, die vom leicht harzig-balsamisch schmeckenden Salbei zusätzlich unterstrichen werden.



SO WIRD'S GEMACHT

PINSA ZUCCHINI E TALEGGIO

ZUTATEN

Pinsateig nach Rezept

- 2 mittelgroße Zucchini, der Länge nach in dünne Streifen geschnitten
- 200 g Taleggio, in Stücke geschnitten
- 100 g Mozzarella, in Stücke geschnitten
- 4-5 Salbeiblätter
- 4 EL Olivenöl
- + Pfeffer und Salz aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pinsateig ausbreiten, mit dem Mozzarella belegen, Zucchini scheiben darauf verteilen.
2. Taleggio auf den Zucchini verteilen, pfeffern und salzen.
3. Zum Schluss Salbeiblätter darauf verteilen.
4. Fertigbacken und servieren.

Pizza & Pinsa

Handgemacht. Jedes ein Unikat.
Frisch oder TK. Täglicher Versand.

WIR



DU



Sortiment: Pizzaboden Napolitaner (siehe Abbildung). Pizzaboden Italy Classic. Pinsaboden Italy Classic.
Mehrere Größen mit und ohne Belag.



Beratung & Verkauf:
Patrick Höpfl
patrick@red-solution.de
www.red-solution.de



4,7 ★★★★★ (293)
Amazons Tipp für "pinsa"



red
solution
for professionals

Red Solution GmbH
Donaustrasse 59
94526 Metten

Hotline: 0170 4788801

MIT HAND ODER MASCHINE?

Hier scheiden sich oft die Geister: Stelle ich meine Pasta mit den Händen oder der Nudelmaschine her? Beide Wege können zu hervorragender Pasta führen: Wer den Teig von Hand ausrollt, übt richtiges Handwerk aus und ist vollkommen unabhängig von technischen Hilfsmitteln. Beim Ausrollen entwickelt man mit der Zeit ein gutes Gefühl für Dicke und Konsistenz – und kann die Parameter nach Belieben variieren. Allerdings erfordert diese Methode Übung, etwas Kraft und auch Geduld. Eine Nudelmaschine sorgt dagegen für Gleichmäßigkeit, spart Zeit und erleichtert besonders Anfängern (oder bei größeren Mengen) die Arbeit. An Geschmack und Konsistenz ändert sie wenig – entscheidend bleiben hochwertige Zutaten und ein sorgfältig gekneteter Teig.

REZEPT FÜR MASCHINEN-PASTA

Vollelektrische Nudelmaschinen (wir verwenden hier ein Modell der Marke Philips) mit integrierter Waage und Aufsätzen für diverse Pasta-Formate stehen mittlerweile in vielen Haushalten. Die Teigrezepte sind für die Verarbeitung in der jeweiligen Maschine angepasst, können aber variiert werden.

Unser Rezept sieht so aus:

Zutaten:

200 g Weizenmehl

50 g Hartweizengrieß

100 ml Wasser inkl. einem darin verquirlten Ei

Die genaue Verfahrensweise der Herstellung entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanleitung Ihrer Maschine.

Das Rezept für Pasta-Teig, der in Nudelmaschinen verarbeitet wird, unterscheidet sich in mehreren Punkten von der rein handgemachten Variante (Rezept auf Seite 35).



PASTA

FRESCA

FRISCHE NUDELN ...

Es ist geradezu tragisch: Einerseits lässt sich Pasta fresca kinderleicht selbst herstellen, andererseits greifen die Menschen trotzdem meist nur ins Supermarktregal. Dabei könnte der geschmackliche Unterschied größer kaum sein; auch Textur sowie die Aufnahmefähigkeit von Soße unterscheiden sich fundamental. Frische Pasta ist kein Luxus, sondern ein Lebensmittel mit Charakter – lebendig, aromatisch und von einer Qualität, die industriell hergestellte Trockennudeln kaum erreichen können.

Der größte Unterschied beginnt bereits beim Teig. Klassische Pasta fresca aus Eiern sowie einer Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl entwickelt eine feine Elastizität und eine seidige Oberfläche. Beim Ausrollen und Formen entsteht eine Struktur, an der Soßen förmlich kleben. Während getrocknete Pasta meist eine deutlich festere, gleichmäßigere Konsistenz besitzt, überzeugt frische Pasta durch ihren zarten Biss und ihre geschmeidige Textur. Sie schmeckt nicht nur nach der jeweiligen Soße, sondern hat einen eigenen, unverwechselbaren Geschmack. Ein hochwertiger Hartweizengrieß, gutes

Mehl, frische Eier und ein wenig Zeit genügen, um hervorragende Tagliatelle, Ravioli oder Pappardelle zu kreieren. Man kann seine eigene Mehl- und Grießmischung verwenden (zum Beispiel mit einem Vollkorn-Anteil) oder bewusst auf Bioprodukte und Eier vom Bauern nebenan zurückgreifen. So entsteht Pasta nach den eigenen Vorlieben.

Natürlich hat auch getrocknete Pasta ihre Berechtigung – sie ist praktisch, lange haltbar und für viele Gerichte ideal. Doch wer den unmittelbaren Vergleich wagt, erlebt schnell, warum frische Pasta in Italien einen so hohen Stellenwert genießt. Sie ist weicher, aromatischer, eleganter – und verleiht selbst einfachen Gerichten eine besondere Raffinesse. Pasta selbst zu machen bedeutet deshalb nicht nur zu kochen – es bedeutet, ein Stück italienischer Esskultur mit den eigenen Händen (oder einer Nudelmaschine) entstehen zu lassen.



...SCHMECKEN AM BESTEN!

PASTA

AL

POMODORO

Spaghetti mit Tomatensoße – auch Spaghetti Napoli genannt – gelten einerseits als der ultimative Klassiker der italienischen Küche, andererseits als Allerweltsgericht bzw. als schnelle, einfache Kindermahlzeit. Genau wie bei der Pizza Margherita, die der Legende nach der neapolitanische Pizzabäcker Raffaele Esposito im Jahr 1889 anlässlich des Besuches von König Umberto I. und seiner Gemahlin Margherita von Savoyen in den italienischen Nationalfarben kreierte, finden sich in diesem Pastagericht ebenfalls die Farben Grün (Basilikum), Weiß (Parmesan) und Rot (Tomatensoße). Kein Wunder also, dass diese Pasta auch Ausdruck des italienischen Nationalstolzes ist. Für ihre Zubereitung gibt es keine klaren Regeln, auch nicht für die Zutaten. Als Pasta kann man Spaghetti wählen (üblich), aber auch Penne, Fusilli oder Rigatoni. Bei vielen Leuten werden Fertigsoßen aus der Flasche über die Nudeln gekippt (die meist viel Zucker enthalten), andere mischen in einem Topf passierte Tomaten mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl. Guten Appetit!

Wer aber wirklich exzellente Spaghetti al pomodoro kochen möchte, für den haben wir einige Tipps auf Lager. Und wie immer gilt auch hier: Je weniger Zutaten ein Gericht enthält, desto mehr Augenmerk sollte man auf die Qualität und den Geschmack der verwendeten Produkte legen – ebenso wie auf die einzelnen Arbeitsschritte. Belohnt wird dies mit einer unvergesslichen Soße ...

ZUBEREITUNG

- 1.** Pasta-Kochwasser aufsetzen (reichlich salzen, aber erst, wenn das Wasser kocht!).
- 2.** 2 EL Olivenöl in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Flamme erhitzen.
- 3.** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein reiben, in die Pfanne zum Öl geben. Kurz anschwitzen (nicht bräunen).
- 4.** Frische Kirschtomaten halbieren und in die Pfanne geben. 5–10 Minuten köcheln.
- 5.** Dosentomaten mit den Händen in einem separaten Gefäß zerdrücken, ebenfalls in die Pfanne geben, salzen. 20 Minuten köcheln lassen.
- 6.** Währenddessen die Spaghetti al dente kochen. Kurz vor Kochende eine Tasse Kochwasser abzweigen.
- 7.** Abgetropfte Spaghetti in die Pfanne zur Tomatensoße geben, etwas Kochwasser und 2 EL Olivenöl hinzufügen und auf mittlerer Hitze so lange schwenken, bis sich alles gut miteinander verbindet („Mantecatura“, siehe Kasten).
- 8.** In Teller aufteilen, mit Basilikum dekorieren und sogleich servieren.

SO WIRD'S GEMACHT

SPAGHETTI AL POMODORO

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

250 g Spaghetti (selbstgemacht oder gekauft)
 200 g frische Kirschtomaten
 1 Dose San Marzano Tomaten (o. ä.)
 1 mittelgroße süße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 4 EL Olivenöl
 4 Blättchen Basilikum
 Salz nach Belieben
 Parmesan oder Grana nach Belieben
 + Pasta-Kochwasser



WAS IST DIE MANTECATURA?

Mantecatura bezeichnet in der italienischen Küche das sorgfältige Vermengen der nahezu fertig gegarten Pasta mit der Soße – meist unter Zugabe von etwas stärkehaltigem Nudelkochwasser und manchmal auch Käse (zum Beispiel bei weißen Buttersoßen). Durch das Schwenken und Rühren verbinden sich Stärke, Wasser und Fett (z. B. Olivenöl) zu einer feinen Emulsion. Bei einer Tomatensoße wird sie dadurch cremiger, glänzender und haftet deutlich besser an den Nudeln, ohne dass Sahne oder andere Bindemittel nötig wären. Die Soße umhüllt die Pasta gleichmäßig und bildet mit ihr eine harmonische Einheit – genau das ist das Ziel einer gelungenen Mantecatura.



WARUM ZWIEBELN UND KNOBLAUCH REIBEN?

Vielleicht kennen Sie das? Man hat Zwiebeln und Knoblauch geschält, klein geschnitten und eventuell auch gehackt. Dann ab ins heiße Olivenöl – und obwohl man sie nicht gebräunt hat, schmeckt die Soße später leicht bitter, manchmal sogar etwas säuerlich-beißend ... Das passt tatsächlich überhaupt nicht zu einer Tomatensoße, bei der man vor allem nach Süße strebt. Deshalb sollte man Zwiebeln und Knoblauch reiben! Sie verlieren sofort sehr viel Wasser, was vor allem die Säure wegnimmt. Außerdem lassen sie sich so auch wesentlich besser und länger heiß dünsten, ohne zu verbrennen. Und: Sie bringen Süße in die Soße!



... ABER BITTE OHNE SAHNE!



A



Spaghetti alla Carbonara – oder „Spaghetti nach Köhler Art“ – ist unserer Meinung nach ein Gericht, bei dem es wirklich keinerlei Interpretationsspielraum gibt. Ganz unabhängig von diversen Legenden, die sich um seine Entstehung ranken (von Hirtenmahlzeit bis „Bacon, Eggs & Noodles“ für amerikanische GIs), ist nur eine einzige Zubereitungsweise die richtige und erreicht die geschmackliche, sensorische Bedeutung, die dieser Kreation einst jemand zugeschrieben hat. Bei allem, was dieses Gericht tatsächlich ist – eine geniale Kombination einfacher, aber sehr charakteristischer Zutaten, ein monolithisches Vermächtnis italienischer Küchenkultur – eines ist es vor allem nicht: Nudeln mit Schinken-Sahne-Soße. Und wehe, jemand wirft geräucher-ten Bauchspeck in die Pfanne! Wer nicht bereit ist, eine Carbonara mit den richtigen Zutaten herzustellen, sollte generell darüber nachdenken, dieses Gericht zu kochen.

NEU!

DER BESTE MITTAGS- DEAL PASSAUS!

MONTAG, DONNERSTAG
UND FREITAG 11.30-14 UHR

Mittagsgericht
inkl. Saftschorle
0,2 l nur
€ 8,90



... zum Mitnehmen nur
€ 7,90



SEIT 1971

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SO WIRD'S
GEMACHT

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 250 g Spaghetti
- 100 g Guanciale (Speck aus der Schweinebacke)
- 50 g Pecorino Romano
- 2 Eigelb
- + schwarzer Pfeffer direkt aus der Mühle
- + Pasta-Kochwasser

ZUBEREITUNG

- 1.** Pasta-Kochwasser aufsetzen (reichlich salzen, aber erst, wenn das Wasser kocht!).
- 2.** Guanciale von der Schwarte befreien und fein würfeln. Bei mittlerer Hitze sorgfältig anbraten, bis Fett austritt und er knusprig wird. Herd ausschalten. Etwas Guanciale aus der Pfanne als Topping beiseite stellen.
- 3.** Eigelbe, geriebenen Pecorino und frisch gemahlenen Pfeffer (großzügig bemessen) in einer Schüssel verrühren, bis eine emulsionsartige Konsistenz entsteht.
- 4.** Währenddessen die Spaghetti al dente kochen. Kurz vor Kochende eine Tasse Kochwasser abzweigen. Spaghetti abseihen.
- 5.** Spaghetti zum etwas abgekühlten Guanciale in die Pfanne geben und mischen. Ei-Käse-Pfeffer-Mischung in die Pfanne geben (diese darf auf keinen Fall mehr auf dem Herd stehen!) und mit aufgefangenem Pastawasser langsam, vorsichtig emulgieren – so lange, bis eine cremige Textur entsteht. Spaghetti Carbonara auf Teller verteilen, mit dem restlichen Guanciale toppen. Nach Geschmack nochmals Pecorino Romano darüber reiben und auf jeden Fall eine weitere Ladung frischen Pfeffer darüber mahlen.



TAGLIATELLE

AL LIMONE

Zum Abschluss unserer Pasta-Rezeptreihe haben wir noch eine besonders sommerliche Kreation für Sie: Unsere Tagliatelle al limone schmecken frisch, samtig und aromatisch. Den besonderen Kick erhalten sie durch geriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft. Gerade bei diesem Gericht lohnt sich die Technik der „Mantecatura“ (siehe Seite 31). Dadurch verbindet sich die Pasta mit der Soße zu einem zartschmelzenden, cremigen Gesamtkunstwerk.

SO WIRD'S GEMACHT

TAGLIATELLE AL LIMONE

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 250 g Tagliatelle
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Bio-Zitrone (1 TL Schalenabrieb und 2 EL Saft)
- 1 TL Knoblauch, gerieben
- 100 g Rucola, frisch und gewaschen
- 50 g Grana
- + schwarzer Pfeffer direkt aus der Mühle
- + Pasta-Kochwasser

ZUBEREITUNG

- 1.** Pasta-Kochwasser aufsetzen (reichlich salzen, aber erst, wenn das Wasser kocht!).
- 2.** Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, geriebenen Knoblauch dazugeben und kurz dünsten.
- 3.** Mit Zitronensaft ablöschen, Zitronenabrieb und Sauerrahm einrühren. Nur noch schwach erhitzen.
- 4.** Währenddessen die Tagliatelle al dente kochen. Kurz vor Kochende eine Tasse Kochwasser abzweigen. Tagliatelle abseihen.
- 5.** Tagliatelle zur Soße in die Pfanne geben, etwas Kochwasser und den Rucola hinzufügen, so lange schwenken und rühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat.
- 6.** In Tellern anrichten, mit Grana bestreuen und sofort servieren.



PASTA-TEIGREZEPT „ALLA NONNA“

Die italienischen Großmütter wissen noch, wie man einen richtigen Pasta-Teig ohne technischen Schnickschnack herstellt. Man nehme pro Person: 100 g besten italienischen Hartweizengrieß (auch in Kombination mit Hartweizenmehl), ein Ei, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl.

Zunächst mit dem Grieß auf der Arbeitsfläche einen Hügel bilden, in die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und Olivenöl plus Salz dazugeben. Dann von innen nach außen mit den Händen vermischen, bis alle Zutaten zu einem festen, aber dennoch knetbaren Teig zusammenkommen. Den Teig so lange mit den Händen bearbeiten, bis es keine trockenen Stellen mehr gibt. Zu einer Kugel formen und ca. 15 Minuten ruhen lassen (oder bis zu 8 Stunden eingewickelt in Folie im Kühlschrank). Dann portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in gewünschter Stärke ausrollen und mit dem Messer in die passende Nudelform schneiden. Das Rezept lässt sich auf jede beliebige Personenanzahl skalieren.



HERBST(VOR)FREUDEN

Mit dem Herbst beginnt auch wieder die Zeit, um sich wieder etwas mehr auf sich selbst zu konzentrieren



Man mag ja noch gar nicht daran denken, doch schon bald hält er wieder Einzug – der Herbst. Früher oder später wird also der Sommer mit seinen langen Abenden, den warmen Tagen, mit Eis, Cocktailbar am Aktivbecken und Sonne zu Ende sein.

Dann übernehmen bald wieder Dunkelheit, Kälte und Regen die Regie. Doch allen, die dem Sommer nachtrauern, sei gesagt: Auch der Herbst hat seine schönen Seiten. Die Natur packt ihre prächtigsten Farbtöpfe aus und gestaltet wahre Farbspektakel. Romantische Spaziergänge in der noch wärmenden Herbstsonne sind wahrer Balsam für die Seele.

Machen Sie sich selbst eine Freude und nehmen Sie sich eine kleine Auszeit.

Schwerelos im Thermalwasser treiben, die Kraft des Wassers spüren und aufnehmen. Duftende, heiße Aufgüsse erleben und mit einer anschließender Kältedusche den Körper resettet. Ein pflegendes Körperpeeling mit anschließender Ganzkörpermassage, um den Stress der letzten Wochen abzustreifen.

Doch nicht nur Körper und Geist sollen verwöhnt werden – nein, auch der Gaumen! Und wer jetzt sagt, den ganzen Tag einen „faulen Lenz“ zu machen sei ihm zu langweilig, kann sich bei der täglich mehrfach angebotenen Wassergymnastik, dem Aqua-Zumba am Mittwoch sowie dem Aqua-Yoga am Donnerstag auspowern.

Ganz egal wie Ihre Auszeit aussieht, hier bleiben (fast) keine Wünsche offen.



ECHT. AUSZEIT. DAY SPA

THERMALBAD | Tageskarte

Badekorb mit Leih-Bademantel
und -Badetuch

Reservierter Ruhebereich im
Thermenbereich

Essen im Thermenrestaurant:
1x Hauptgericht & 1x Getränk

Körperbutterverwöhnmassage
mit Peeling nach Wahl 25 min.

€ 140 statt € 170

Mit € 13 Aufpreis ist der SAUNAHOF
ganztagig inkludiert.



Paradies für Kinder
mit großem Spielplatz!

NEU!



Spritz-Karussell für
Euren Mädelsabend!



Auszeit im schönsten und
größten Biergarten Passaus

Sommer in Hacklberg!



Hacklberger Brotzeit-Brettl
ab 4 Personen auf Vorbestellung
zum Spezialpreis: für 4
nur 49 Euro – mit 4 Halben Bier
nur 59 Euro!

NEU!



Hacklberger
BRÄUSTÜBERL



Biergartenkarte



Das gib't zu essen
und zu trinken!

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

Kimm eina!



50 JAHRE FUZO

UNZÄHLIGE GESCHICHTEN!

WWW.TOPASSAU.DE

ZUR
HOMEPAGE



Von der Fußgängerzone bis in die verwinkelten Gassen der Altstadt.

Seit 50 Jahren lädt die Passauer Fußgängerzone zum Flanieren ein. Wer dabei auch die Geschichten hinter den Fassaden entdecken möchte, ist bei uns genau richtig: Unsere kulinarischen, kindgerechten oder auch aktiven Führungen machen jeden Ausflug zu einem besonderen Erlebnis.



**TOPassau
Tours**

Dein Passau neu erleben!

CMP
CITY
MARKETING
PASSAU

TENGELMANN

ESSLER

SIMADER

50 JAHRE

1976 – 2026

FUßGÄNGERZONE
PASSAU



Jubiläums-Sonderseiten von City Marketing Passau e. V.

1976-2026

GRUSSWORTE

Liebe Passauerinnen und Passauer

2026 können wir auf das 50-jährige Bestehen der Passauer Fußgängerzone zurückblicken. Am 2. Oktober 1976 wurde sie offiziell eröffnet – als erste Fußgängerzone Niederbayerns.

Der Weg dorthin war ein Stück Stadtgeschichte. Noch bis 1970 war die Ludwigstraße Teil der Bundesstraßen B 12 und B 388. Der zunehmende Verkehr, enge Straßenräume und der Wunsch nach mehr Sicherheit und Aufenthaltsqualität führten in den 1960er- und 1970er-Jahren zu intensiven Diskussionen. Nach einem Testlauf im Sommer 1972 und einem knappen Stadtratsbeschluss im November 1973 wurde der verkehrsberuhigte Innenstadtbereich Wirklichkeit.

Heute ist die Fußgängerzone aus Passau nicht mehr wegzudenken. Sie ist Einkaufsstraße, Treffpunkt, Veranstaltungsraum und Ort der Begegnung. Mit Erweiterungen, unter anderem in der Bahnhofstraße und in der Dr.-Hans-Kapfinger-Straße, wurde sie in den vergangenen Jahrzehnten weiterentwickelt.

50 Jahre Fußgängerzone zeigen: Stadtentwicklung braucht Mut, Diskussion und gemeinsame Entscheidungen. Mein Dank gilt allen, die diesen zentralen Stadtraum mit Leben füllen und zu einer lebendigen Innenstadt beitragen.

Mit den besten Grüßen
Ihr



Andreas Rother
Oberbürgermeister der Stadt Passau



Blick in den Heuwinkel

IMPRESSUM DER JUBILÄUMS-SONDERSEITEN

Verfasser: City Marketing Passau e. V.

Gestaltung: City Marketing Passau e. V.

Texte: Als Grundlage zur Erstellung der Texte wurde CMP vom Stadtarchiv Passau das Buch „Die Straßen und Plätze in Passau; historisch-topographisches Handbuch in Wort und Bild“ – Autor Franz Mader – zur Verfügung gestellt.

Bildrechte: Die Bilder wurden vom Stadtarchiv Passau – in Zusammenarbeit mit Richard Schaffner und Peter Geins – zur Verfügung gestellt.



Vom Verkehrschaos zur Flaniermeile

PASSAU INNENSTADT



Ludwigstraße um 1940

Im Wandel der Zeit

Noch Ende des 19. Jahrhunderts polterten Pferdekutschen durch die Ludwigstraße. Später rollte hier der Autoverkehr mitten durch die Stadt – sogar die Bundesstraßen B 12 und B 388 führten bis 1970 durch diesen Bereich.

Die Ludwigstraße war damit nicht nur Geschäftsstraße, sondern auch eine stark belastete Verkehrsachse. Mit der Zeit wurde jedoch immer deutlicher: Die Straße und die angrenzenden Gassen waren für den zunehmenden Verkehr zu eng geworden. In den 1960er Jahren wurde deshalb in Passau intensiv über die Zukunft der Innenstadt diskutiert. Sollte der Verkehr weiterhin durch die zentrale Einkaufsstraße fließen? Oder brauchte die Stadt einen neuen Weg, um die Innenstadt attraktiver, sicherer und lebenswerter zu machen?

Die Idee einer Fußgängerzone war damals modern, aber auch umstritten. Sie versprach mehr Aufenthaltsqualität, weniger Lärm und eine neue Form des Einkaufens und Flanierens – bedeutete aber zugleich einen tiefen Einschnitt in die gewohnte Verkehrsführung. Ein erster Praxistest folgte im Sommer 1972: Vom 22. Juli bis zum 5. August wurde die Ludwigstraße zwischen dem Hotel „Weißer Hase“ und der Einmündung der Wittgasse probeweise als Fußgängerzone geöffnet.

Die endgültige Entscheidung fiel am 30. November 1973 in einer denkwürdigen Stadtratssitzung. Die Befürworter setzten sich in einer knappen Kampfabstimmung mit 18 zu 16 Stimmen durch. Damit war der Weg frei für eines der wichtigsten städtebaulichen Projekte Passaus.

Am 2. Oktober 1976 wurde die Passauer Fußgängerzone schließlich mit einem großen Fest eröffnet. Sie war die erste Fußgängerzone Niederbayerns und setzte damit einen Meilenstein in der Entwicklung der Stadt. Die Gestaltung entwarf der Architekt Sepp Hannes Glatzl. Sechs Jahre nach dem Bau der Schanzlbrücke hatte Passau den Mut, seine Innenstadt neu zu denken.

Heute zeigt sich, wie prägend diese Entscheidung war. Aus einer einst verkehrsreichen Straße wurde ein lebendiger Stadtraum, in dem Geschichte, Handel, Gastronomie und Begegnung zusammenkommen. Die Fußgängerzone verbindet nicht nur Straßen und Gassen miteinander – sie verbindet auch Vergangenheit und Gegenwart.

Wer hier unterwegs ist, spaziert durch ein Stück Passauer Stadtentwicklung, das im Mittelalter begann, 1976 einen neuen Aufbruch erlebte und bis heute das Gesicht der Innenstadt prägt.

Informationen zu geplanten Veranstaltungen und Aktionen rund um das 50-jährige Jubiläum der Passauer Fußgängerzone finden Sie unter www.cmp-passau.de

Unter anderem gibt es eine große Schaufenster Ausstellung alter Archiv Aufnahmen in den teilnehmenden Geschäften und Gastronomiebetrieben in der Innenstadt sowie eine bunte Gassenüberspannung. Außerdem können Sie den ganzen Sommer über Punkte sammeln und gewinnen. Das Sammelheft gibt es ebenfalls in den Läden und Gastronomiebetrieben der Passauer Innenstadt.

Am **02. Oktober** findet eine große Abschlussveranstaltung mit langer Shoppingnacht in der Passauer Fußgängerzone statt.

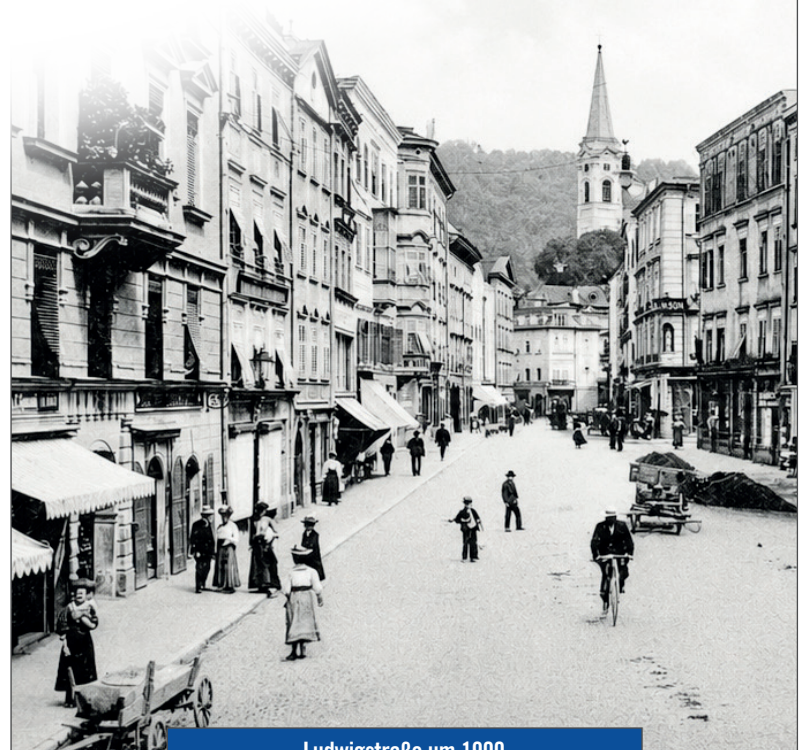
LUDWIGSTRASSE

Königlicher Namensgeber

Die Ludwigstraße ist eine der bekanntesten und prägendsten Straßen im Passauer Neumarkt. Früher trug sie den schlichten Namen „Landstraße“ – doch als König Ludwig I. im Jahr 1826 nach Passau kam, erhielt sie zu seinen Ehren ihren heutigen Namen. Seitdem steht die Ludwigstraße für Wandel, Repräsentation und städtisches Leben.

Über viele Jahrzehnte war sie die wichtigste Verkehrs- und Geschäftsstraße im Neumarkt. Hier wurde eingekauft, gehandelt, flaniert und gewohnt. Stattliche, mehrstöckige Wohn- und Geschäftshäuser prägen bis heute das Straßenbild; zehn von ihnen stehen unter Denkmalschutz. Seit 1976 ist die Ludwigstraße Fußgängerzone – und damit ein Ort, an dem man nicht mehr durchfahren, sondern bewusst entlanggehen, schauen und entdecken kann.

Besonders geschichtsträchtig ist die **Hausnummer 4**: Das ehemalige Gasthaus „Zum goldenen Hirschen“ galt einst als erstes Haus am Platz. Hier logierte 1826 König Ludwig I. – jener König, dem die Straße später ihren Namen verdankte.



Ludwigstraße um 1900

EIN BLICK ZURÜCK

In der **Hausnummer 3** befand sich einst das Kaufhaus Kreiling; außerdem war es das Wohnhaus des Malers Johann Georg Unruh. **Hausnummer 7** war im 17. und 18. Jahrhundert eine Glockengießerei. Später befand sich hier die Eisenhandlung Huber. In der **Hausnummer 13** war früher das Kaufhaus Simson ansässig, bevor es viele Jahre der Sitz der Commerzbank war. Heute befindet sich in dem Gebäude eine Fielmann Filiale. Wer den Blick nach oben an das Hauseck richtet, entdeckt dort eine gotische Marienfigur in einer Wandnische. Die Egger Apotheke in der **Hausnummer 18** wurde bereits 1826 gegründet. Ein Stück weiter in der **Hausnummer 22** lag einst das Hotel „Schwarzer Ochse“. Ein besonders markantes Bauwerk der Ludwigstraße ist die Marianische Votivkirche, die ehemalige Klosterkirche der Franziskaner. Im 19. Jahrhundert wurde sie unter Bischof Heinrich Hofstätter weitgehend umgestaltet. 1964 wurde die Kirche dann aus Verkehrsgründen verkürzt und neu gestaltet.



1880



1920



1950



1978

AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...

Eine Gasse mit herrschaftlicher Vergangenheit

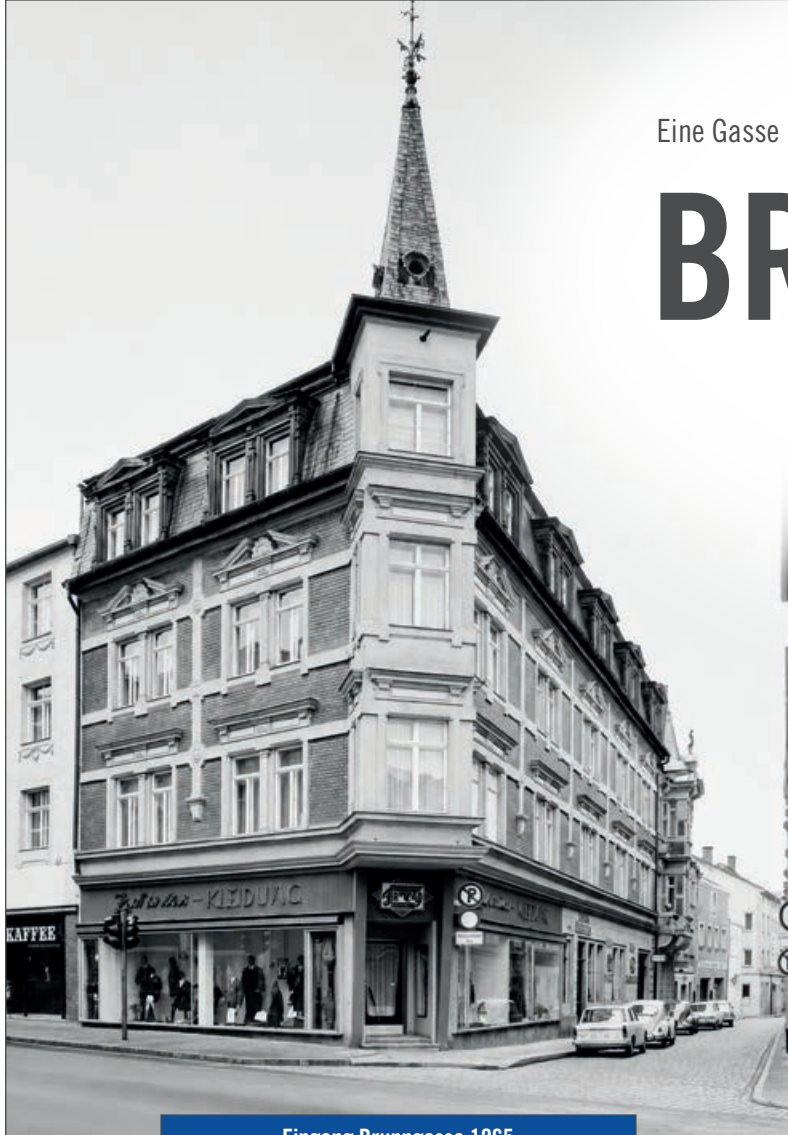
BRUNNGASSE

Viel Geschichte auf wenigen Metern

Ihren Namen verdankt die Brunnngasse einem ehemaligen öffentlichen Brunnen, der einst die Menschen der Umgebung mit Wasser versorgte. Nachdem 1888 die moderne Wasserleitung eingeführt wurde, verlor der Brunnen seine ursprüngliche Funktion.

Wer heute durch die Gasse geht, entdeckt vor allem die eindrucksvollen Bürgerhäuser aus dem 17. bis 19. Jahrhundert. Neun von ihnen stehen unter Denkmalschutz und zeigen, wie viel historische Substanz hier bis heute erhalten geblieben ist.

Besonders markant ist die **Hausnummer 1** am Eingang der Brunnngasse: ein stattliches Wohn- und Geschäftshaus mit Erkerturm, das seit 1892 das Straßenbild prägt. Seine Geschichte reicht jedoch weiter zurück – einst befand sich hier das Priesterhaus des „Steyrer-Krumpacher-Benefiziums“. Ein Wappenstein aus dem Jahr 1735 erinnert noch heute daran.



Eingang Brunnngasse 1965

EIN BLICK ZURÜCK

In der **Hausnummer 11** wurde früher in der Weinschenke Mat-tesso-ohn ausgeschenkt. Diese wurde 1895 von Otto Mattesso-ohn begründet und war ein - bis 1990 - bestehendes Traditions-geschäft in der Brunnngasse.

An **Hausnummer 12** findet sich eine Hochwassermarken von 1787 – ein stilles Zeichen dafür, wie eng Passau seit jeher mit den Flüssen verbunden ist.

Im Mittelalter befand sich im Bereich der **Hausnummer 23** die Alte Hofburg. Angrenzend an die Frauengasse befand sich hier das Schloss eines Grafen, später bekannt als „Jägerhof“ wodurch dieser Bereich auch zeitweise den Namen „Jägerhof-straße“ erhielt; ein Verweis auf eine herrschaftliche Vergangenheit.



AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...

Berühmte Klingen und alte Gasthäuser

CMP
CITY
MARKETING
PASSAU

GROSSE KLINGERGASSE

Handwerkskunst von Weltruf

Der Name „Große Klingergasse“ führt weit in die Passauer Handwerksgeschichte zurück. Bis ins 14. Jahrhundert hatten hier die Klingenschmiede ihren Sitz. Ihre Klingen genossen einst Weltruf und trugen als besonderes Zeichen das Stadtwappen mit dem „Passauer Wolf“. Im 16. Jahrhundert nahm die Geschichte jedoch eine Wendung: Nachdem viele Klingenschmiede zum Protestantismus übergetreten waren, mussten sie Passau verlassen und wanderten nach Solingen aus. Der Straßename aber blieb. Im 19. Jahrhundert wurde die Gasse zeitweise auch „Maier-Bäcker-Gasse“ genannt, doch die alte Bezeichnung setzte sich bis heute durch.

Und dann wäre da noch ein Name, den viele Passauer bis heute kennen: die „Hundsreibe“. So wurde die schwierige Verkehrssituation an der engen Kurve bereits 1846 bezeichnet.



Große Klingergasse um 1980

EIN BLICK ZURÜCK

Das Eckhaus zur Ludwigstraße - die **Hausnummer 2** - wurde 1778 als Palais des Hofmarschalls Leopold Anton Graf von Firmian erbaut und später zum renommierten „Hotel zum Mohren“. 1920 zog die Sparkasse ein und richtete hier ihre Zentrale ein. Nach der Zerstörung durch Beschuss im Jahr 1945 wurde das Gebäude wieder aufgebaut. In der **Hausnummer 3** entstand 1890 die erste Passauer Weißbierbrauerei von Ludwig Zach - später wurde das Gebäude als Café und Tanzlokal genutzt. Die **Hausnummer 7** erinnert an das historische Gasthaus „Zum weißen Löwen“, während sich in der **Hausnummer 11** einst der Gasthof „Wienerwald“ befand, zuvor bekannt als „Zur goldenen Krone“. Am Ende der Gasse, Richtung Donau, stand von 1513 bis 1874 der Pulverturm und Wellenbrecher „Palkerstein“ - ein Bauwerk, das die Nähe zum Fluss und die frühere Bedeutung dieses Bereichs eindrucksvoll zeigt.



AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...

Geburtsort des Passauer Holzmarktes

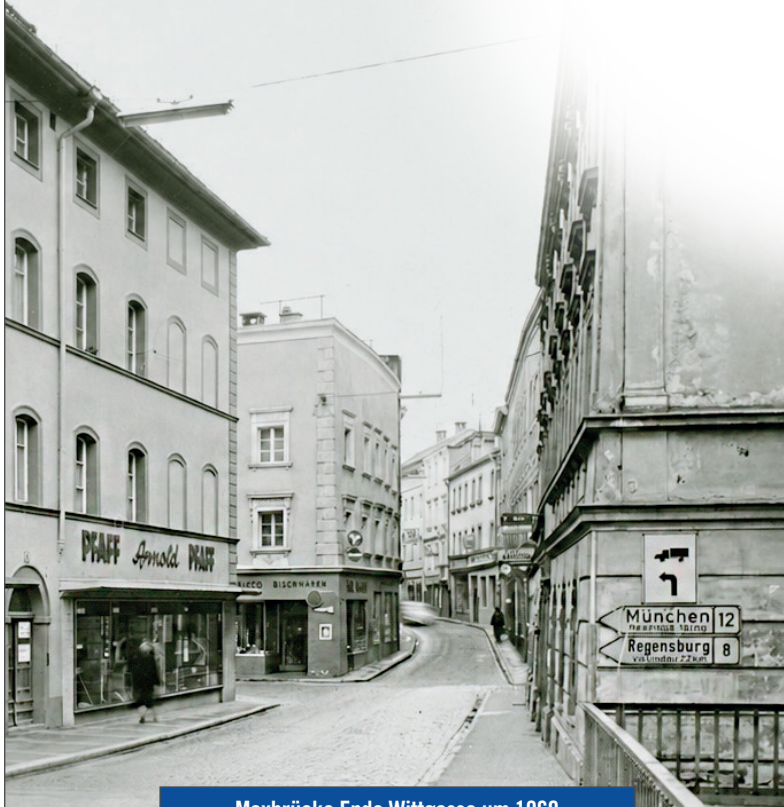
WITTGASSE

Verkehrsführung im Wandel der Zeit

Bereits 1278 wurde die Wittgasse als „Wiedgasse“ erwähnt. „Wied“ bezeichnet gebündeltes Reisig – ein deutlicher Hinweis darauf, dass sich hier vermutlich einst ein Holzmarkt befand. Man kann sich gut vorstellen, wie hier früher Reisigbündel, Brennholz und andere Waren des täglichen Bedarfs gehandelt wurden.

Die Lage der Wittgasse hat sich im Laufe der Jahrhunderte mehrfach verändert. Bevor hier die Donaubrücke einmündete, war sie eine Sackgasse. Bis 1817 standen vor der Brücke noch Turm und Tor – ein Hinweis auf die frühere Stadtbefestigung. Später öffnete sich die Gasse zur Brücke hin, bis mit dem Abbruch der Maxbrücke im Jahr 1972 erneut eine Veränderung eintrat. Seitdem endet die Wittgasse mit einer Treppe zur Oberen Donaulände.

Sieben Wohn- und Geschäftshäuser der Gasse stehen heute unter Denkmalschutz. Sie geben der Wittgasse ihren historischen Charakter und erinnern daran, dass hier über viele Jahrhunderte gewohnt, gearbeitet und gehandelt wurde.



Maxbrücke Ende Wittgasse um 1960

EIN BLICK ZURÜCK



um 1960



1940



1975



1980

AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...

HEUWINKEL & RINDERMARKT

Geschichtsträchtiger Handelsort

Im Heuwinkel wurden einst Heu und Stroh verkauft – wichtige Waren in einer Zeit, in der Pferde, Fuhrwerke und Stallungen zum Stadtbild gehörten. Ein besonderer Fund wurde neben der **Hausnummer 9** gemacht: Dort kam ein Brunnen zum Vorschein, der neu gestaltet wurde und nun wieder an die frühere Wasserversorgung und das Alltagsleben in der Gasse erinnert.

Der Rindermarkt gehört zu den geschichtsträchtigen Orten Passaus. Bereits 1209 wurde der Platz vor dem alten Stadttor erwähnt. Ursprünglich trug er den Namen „unter den Schmieden“ – ein Hinweis darauf, dass hier einst Handwerk und Stadtleben eng miteinander verbunden waren. Später wurde der Platz zum Treffpunkt der Bauern, die hier Rinder und Fleisch verkauften. So erhielt der Rindermarkt seinen heutigen Namen.



Rindermarkt 1905

EIN BLICK ZURÜCK

Der Rindermarkt bietet einen historischen Blickfang nach dem anderen. Besonders die Stadtpfarrkirche St. Paul, der große einschiffige Barockbau mit Westturm, welcher im Jahr 1678 vollendet wurde, prägt diesen Bereich der Innenstadt. Das Geschäftshaus „Korntheuer“ in den **Hausnummern 6-8** ist im Kern mittelalterlich und zeigt eine Rokoko-Fassade. Seit 1978 befindet sich hier das Hotel „Passauer Wolf“. Die **Hausnummer 7**, das sogenannte „Kanzler Haus“, wurde 1870 von Julius Kanzler für eine Buchbinderei und Geschäftsbücherfabrik erbaut.

Weitere denkmalgeschützte Gebäude wie das Geschäftshaus Kantner aus dem 19. Jahrhundert sowie die Geschäfts- und Bürgerhäuser der **Hausnummern 14 und 16** ergänzen das historische Ensemble.



AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH





Grabengasse um 1980

Kunstgeschichte bis ins 15. Jahrhundert

GRABEN- GASSE

Passaus Künstlergasse

Der früherer Name der Grabengasse „Im Graben“ verrät, dass dieser Ort eng mit der alten Stadtstruktur verbunden war. Was heute eine lebendige Gasse mit Geschäften und historischen Fassaden ist, war einst Teil eines Stadtteils, der über Jahrhunderte gewachsen und immer wieder verändert wurde.

Besonders beeindruckend: Gleich 21 Häuser der Grabengasse stehen heute unter Denkmalschutz. Viele von ihnen gehen auf Bürgerhäuser aus dem 17. Jahrhundert zurück. Hinter den Fassaden verbergen sich zum Teil noch alte Geschäftsräume. Auch wenn viele Gebäude im 19. und 20. Jahrhundert umgestaltet wurden, blieb der historische Charakter der Gasse bis heute spürbar erhalten.

Ein besonderer Blickfang in der Grabengasse befindet sich an der **Hausnummer 1**. Dort erinnert eine Gedenktafel an den bedeutenden Hofmaler Wolf Huber, der von 1490 bis 1553 in Passau lebte und wirkte.

EIN BLICK ZURÜCK



1954



1979

AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...

Von der Loderstraße zur „Reitgasse“ zur

THERESIEN-STRASSE

Im Gedenken an Königin Therese

Bereits 1322 wurde die Straße erwähnt, damals noch unter dem Namen „Loderstraße“. Benannt war sie nach den Wollwebern, den sogenannten Loderern, die hier einst ihrem Handwerk nachgingen.

Im Jahr 1680 veränderte sich die Bedeutung der Straße: Hier wurde der fürstbischöfliche Reitstall errichtet. Von da an sprach man von der „Reitgasse“. Pferde, Kutschen, Bedienstete und der Betrieb rund um den fürstbischöflichen Marstall müssen das Bild der Straße lange Zeit geprägt haben. Nach 1803 wurde der ehemalige Marstall als Landgerichtsgefängnis und Justizvollzugsanstalt genutzt.

Ihren heutigen Namen erhielt die Straße nach dem Tod von Königin Therese, der Gemahlin König Ludwigs I. von Bayern. Seit 1845 erinnert die Theresienstraße damit an ihre königliche Namensgeberin.

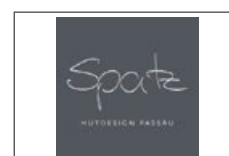


Theresienstraße 1880

EIN BLICK ZURÜCK



AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...



Bratfischwinkel 2020

BRATFISCH- WINKEL & ROSSTRÄNKE

Nomen est Omen

Früher hieß der **Bratfischwinkel** schlicht „Im Winkel“ und wurde bereits 1376 erwähnt. Schon damals lag sie etwas verborgen im Stadtgefüge. Seinen heutigen Namen verdankt der Bratfischwinkel den Berufsfischern. Sie boten hier einst ihre gebratenen Fische an – vermutlich ähnlich den heutigen Steckerlfischen.

Auch die Lage der Gasse war einst bedeutsam: Am Ende des Bratfischwinkels befand sich früher ein Wehrturm. Er erinnert daran, dass Passau über Jahrhunderte hinweg nicht nur Handels- und Bischofsstadt war, sondern auch geschützt und befestigt werden musste.

Die **Rosstränke** trägt ihren Namen nicht zufällig: Bevor die Kaimauern gebaut wurden, konnten hier die Pferde ans Wasser geführt werden. Eine natürliche Bodenmulde, die man „Krin“ nannte, diente als Pferdeschwemme. Man kann sich gut vorstellen, wie Fuhrwerke anhielten, Pferde getränkt wurden und dieser Ort vom geschäftigen Treiben des Alltags geprägt war.

Auch für den Verkehr über die Donau spielte die Rosstränke eine wichtige Rolle. Noch bevor die Donaubrücke erbaut wurde, verkehrte von hier aus eine Fähre zum Anger. Damit war die Gasse nicht nur ein Ort für Pferde und Fuhrleute, sondern auch ein kleiner Verkehrsknotenpunkt am Wasser.

Mehrere Häuser im **Bratfischwinkel** stehen heute unter Denkmalschutz. **Hausnummer 14** hat eine besondere Vergangenheit: Hier befand sich im 19. Jahrhundert das ehemalige Gasthaus „Braunes Rössl“.

Besonders bedeutend in der **Rosstränke** waren die **Hausnummern 4 und 6**: Dort befand sich die Peschlbrauerei mit Braustätte, Gasthof und Saal. Am Portal erinnert eine denkmalgeschützte Hausfigur der heiligen Maria an die lange Geschichte des Hauses. Auch das Wappen von Johann Mosholzer aus dem Jahr 1682 verweist auf frühere Besitzer und die traditionsreiche Vergangenheit des Gebäudes.

Auch **Hausnummer 10** erzählt eine besondere Geschichte. Das ehemalige Gasthaus „Zum Stuckwirt“ ist das Geburtshaus von Franz Stockbauer, dem späteren Brauereibesitzer und Kommerzienrat.

AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH



und viele mehr...



2. PASSAUER WEINFEST

21. - 23. August im Klostergarten

Freitag ab 16:00 Uhr / Samstag & Sonntag ab 12:00 Uhr



FIDEL GASTRO TESTET

venti tre

„Alles wie immer“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Es gibt kein Restaurant, das näher an meiner Wohnung liegt als das venti tre. 41 Schritte sind es, um genau zu sein, ich habe nachgemessen. Und obwohl ich schon seit bald 30 Jahren in der Innstadt wohne: In keinem Lokal meines Stadtteils war ich seltener. Das liegt vor allem daran, dass es in der Schmiedgasse auf 110 Metern gleich drei italienische Restaurants gibt, von denen ich zwei seit Jahrzehnten als Stammlokale bezeichne: das Gallo Nero und das Pasta e Vino. Das venti tre gehörte nie dazu. Der Hindemith Andi, der den Laden bis Ende 2025 über viele Jahre erfolgreich führte, wird sich seinen Teil gedacht haben. Ich fand das Essen einfach nie gut, schon gar nicht im direkten Vergleich zu den beiden oben genannten Lokalen. Seit Februar 2026 hat das venti tre nun einen neuen Pächter, Dr. Mag. Mamdouh Makin. Grund genug für Fidel Gastro, dem Lokal mal wieder einen Besuch abzustatten. Vielleicht hat sich ja etwas – zum Positiven – verändert?



Schön anzuschauen: der Antipastiteller

Die Passauer Innstadt ist in vielerlei Hinsicht außergewöhnlich. Der einzige Stadtteil Passaus rechts des Inn hat viele Nachteile: 24/7 Verkehrslärm, Schwerlastverkehr, der sich durch das Nadelöhr Mariahilfstraße/Schmiedgasse quält, Luftverschmutzung und tagsüber – bis auf das KaffeeWerk am Kirchenplatz – ein im Kerngebiet praktisch nicht vorhandenes gastronomisches Angebot. Noch dazu ist die einstige Ausgehmeile Lederergasse längst zum Museum verkommen. Hier herrscht seit Jahren tote Hose.

Trotz alledem lieben die Innstädter ihren Stadtteil. Es hat ein bisschen was von einem gallischen Dorf: Die abgeschnittene Lage schirmt 95 % der Touristen ab, die sich dieser Tage zu Tausenden durch die

schmalen Gassen der Altstadt schieben. Der Innstadler ist stolz darauf, nicht zu denen „da drüben“ zu gehören. Nur ungern quält er sich über die Marienbrücke – und wenn er mal die Innstadt verlässt, dann viel lieber Richtung Österreich.

Angesichts des gastronomischen Niedergangs des Stadtteils (Culinarium, Espresso, Goldener Anker, Bluenotes, Innbräu, Joe's Garage, WahnsInn, La Torre, Nixnutz, um nur einige der längst geschlossenen Lokale zu nennen) ist es umso erstaunlicher, dass sich in der Schmiedgasse seit Jahrzehnten drei italienische Lokale halten, die auf dem Papier eigentlich in Konkurrenz zueinander stehen müssten – es auf wundersame Weise aber nicht tun. Das Gallo Nero serviert bereits seit 1999

vornehmlich Pizza und Pasta in konstanter Qualität, kurze Zeit später folgte das venti tre („23“) in der namensgebenden Schmiedgasse 23. In den 2000ern machte es sich dann auch noch das Pasta e Vino genau zwischen den beiden genannten Lokalen bequem. Während hier eher gehobene italienische Küche serviert wird (und im Unterschied zum Gallo Nero und zum venti tre keine Pizza), positionieren sich die beiden Erstgenannten seit jeher als unkomplizierte Italiener für jeden Tag.

Der Erfolg des venti tre beruhte nach meinem Dafürhalten schon immer darauf, dass es dort stets etwas günstiger war als bei den Mitbewerbern. Zudem ist die Karte gefühlt so umfangreich wie bei beiden anderen Lokalen zusammen. Gleiches

gilt für das Platzangebot: Das Lokal fasst drinnen und draußen in etwa so viele Gäste wie das Gallo Nero und das Pasta e Vino zusammen. Außerdem ist die Atmosphäre zweifellos ein Pfund, mit dem sich wuchern lässt. Das riesige, schummrige Gewölbe des einstmaligen Innstadt Bräustüberls wurde geschickt rustikal-mediterran inszeniert und hat einfach jede Menge Patina. Der Innenhof mit einem plätschernden Brunnen in der Mitte ist gerade jetzt in den Sommermonaten ein herrlicher, kühler Ort zum Verweilen.

Hingehen, wo es wehtut

Meine Kritik am venti tre bezog sich schon immer auf die fehlende kulinarische Seele. Große Portionen und günstige(re) Preise in Kombination mit schöner Atmosphäre mögen durchaus schlagkräftige Argumente sein, die in den letzten 25 Jahren sehr viele Gäste glücklich gemacht haben. Mich nicht. Denn mit italienischer Küche hatte das Ganze nur am Rande zu tun. Ob es daran liegt, dass im venti tre nach meiner Kenntnis noch nie ein Italiener gearbeitet hat ...?

Umso gespannter stehe ich heute, an einem herrlichen Sommertag, mit einer gut gelaunten Entourage aus fast einem Dutzend Mitessern im Innenhof des venti tre. Bereit, die eigenen Vorbehalte über Bord zu werfen. Sich unvoreingenommen Neuem zu stellen. Die Vergangenheit ruhen zu lassen.



Gambas aglio olio: Viva Cantina!

's Fachl

handgemacht

- kreativ

- nachhaltig

über 200 Shops in einem Laden

Passau - Grabengasse 24

mo-fr 10-18 Uhr

sa 10-17 Uhr



Bild: detail Schaller Passau

Die Vorabrecherche erweist sich als wenig ergiebig: Die venti tre-Website führt nur zum PDF einer alten Speisekarte, die noch aus der Zeit vor Corona stammen dürfte. Pizza Margherita und Spaghetti aglio olio für je 6,90 Euro. Was waren das noch für Zeiten! Ist natürlich doof, wenn ich etwas zum Mitnehmen bestellen möchte, denn der Gast muss ja denken, dass der im Netz angegebene Preis stimmt. Ärger scheint hier vorprogrammiert. Auch die Suche auf Social Media fällt äußerst dürftig aus: Der letzte 23-Post stammt (sic!) aus dem Jahr 2023. Die einzig „sichtbare“ Außenkommunikation besteht derzeit aus einer schwarzen Tafel, die vor dem Eingang des venti tre steht und in fast verblichener Schrift darauf verweist, dass täglich ab 17 Uhr geöffnet ist. Das war's. Im digitalen Zeitalter eine, gelinde gesagt, zurückhaltende Art der verblichenen Kommunikation.

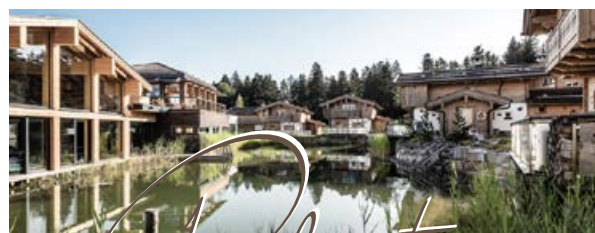
Kommunikations-desaster

Diese Art der (Nicht-)Kommunikation verwundert, weil es der neue Pächter, Mamdouh Makin – der das venti tre Anfang 2026 übernommen hat (und nicht, wie es in der Speisekarte steht, bereits Anfang 2025) – eigentlich besser wissen müsste. Der gebürtige Ägypter ist der Bruder des Schärldinger Tourismuschefs Azer Maher (u. a. Landhotel St. Florian, Stadtwirt Schärlding) und lebt seit fast 40 Jahren in Österreich; hier hat er in den letzten Jahren mehrere Pizzerien geführt, etwa in Mattsee und Mattighofen.

Noch überraschter sind wir, als wir einen ersten Blick in die Speisekarte werfen.



Italienisch ist hier nur die Farbgebung:
Calamari alla griglia



**INNS
HOLZ**

NATUR- & VITALHOTEL *****
CHALETDOORF



Herbst
•
Adults
Only

Relaxtage
im gemütlichen

INNs HOLZ Natur- & Vitalhotel*****

TOP-Angebot inklusive Verwöhn-Package

3 + 1 Nacht GRATIS

4 Nächte ab NUR € 507,- p. P.

Golfurlaub
im eigenen Chalet

mit Private Spa inklusive Luxus-Package

sowie Greenfees und einem Hutessen

Golftage bis 22.10.

bei 4er-Belegung 3 – 7 Nächte ab NUR € 883,- p. P.

INNs HOLZ Hotel & Chaletdorf | Schöneben 10 | 4161 Ulrichsberg
Gruber Hotel GmbH | T: +43 7288 70 600 | info@innsholz.at | www.innsholz.at





Triggerwarnung: Carbonara mit Sahne

Denn hier hat sich (bis auf die Preise, die im Vergleich zur oben erwähnten Online-Version jetzt glatt doppelt so hoch ausfallen) praktisch überhaupt nichts geändert. Selbst die Pizza India, deren Existenz ich schon seit der Eröffnung des venti tre anprangere, ist immer noch da; sogar die „Spaghetti alla Renata“ stehen nach wie vor auf der Karte. Namensgeberin ist die legendäre Renate Conradi, die im venti tre dereinst ein strenges Regiment führte – das ist allerdings schon weit mehr als zehn Jahre her. Offensichtlich gehört es zum Konzept des neuen Pächters, dass alles so bleiben soll, wie es immer war. Schließlich will man sich mit allzu ambitionierten Veränderungen keine (Stamm)Kunden vergraulen. Es ist ja 25 Jahre gut gelaufen – warum sollte man da etwas ändern?

Wir nehmen also im wirklich wunderschönen, lauschigen Innenhof Platz und

bestellen zunächst einmal die Getränke: Die Cola ist lack, das Weizen ebenfalls, das alkoholfreie Bier wird im Weizenglas aus-
geschenkt. Immerhin: Der Hund bekommt Wasser, der junge Service ist bemüht und freundlich. Als Lichtblick erweist sich der Sauvignon Blanc aus dem Friaul, den wir mit Eiswürfeln auf die richtige Temperatur bringen – und aus taktischen Gründen mehrere Halbliter-Krüge in rascher Folge bestellen.

Alles so wie immer

Der Antipastiteller ist schön anzuschauen, geschmacklich aber nichtssagend und uninspiriert. Kein Vergleich z. B. zur Antipasti-Theke des Kollegen Pasquale Fieni nebenan im Pasta e Vino (und auch nicht wirklich günstiger). Damit wir uns richtig verstehen: Das schmeckt jetzt nicht per se schlecht, sondern einfach nur gleichförmig. Die immerhin vier verschiedenen Sorten Antipastigemüse sind nahezu geschmacklos – hier wäre mit dem Einsatz frischer Kräuter und einer aromatischen Abgrenzung jeder Gemüsesorte deutlich mehr herauszuholen. Der Meeresfrüchtesalat hat eine eigenartige Konsistenz und macht, obwohl mit reichlich Petersilie gemischt, nicht wirklich Spaß. Dass es hier weniger italienisch als bestenfalls mediterran zugeht, beweist der Serrano-Schinken (der ja bekanntlich aus Spanien stammt). Vermutlich aus Preisgründen, denn waschechter Parmaschinken, San Daniele oder dergleichen sind hierzulande zunehmend unbezahlbar geworden.

Nicht fehlen darf auf einem Antipastiteller natürlich das obligatorische Duo Mozzarella-Tomate. Wollen wir ehrlich sein, das schmeckt fast nirgendwo wirklich gut, weil guter Mozzarella di Bufala einfach (zu) teuer ist und sich qualitativ gute Tomaten in unseren Breitengraden bis auf diese gefühlt zwei Wochen im August offensichtlich nicht auftreiben lassen. Aber zum Mond fliegen, das können wir – verdammt nochmal! Das Beste an diesem Antipastiteller ist noch das selbstgemachte Rosmarinbrot, welches als Ciabatta firmiert, in meinen Augen aber aus übrigem Pizzateig fabriziert wurde.

Die Gambas aglio olio in der wuchtigen Eisenpfanne schmecken identisch wie die früher in der Cantina Ensenada, was wahrscheinlich kein Zufall ist; schließlich gehörten das venti tre und die Cantina anfangs zur selben Gruppe, der Gastro Consulting unter Bernd Rose und Uli Mühlbauer (heute Kowalski).

• KURZ •
**GEWÜRZE
&
MEHR**

GEWÜRZE aus aller Welt

350 Gewürze, Kräuter und
Mischungen von altbekannten
Klassikern bis zu
ausgefallenen Raritäten



Marmeladen, Pestos, Honige
und Handwerk aus der
Region, Öle, Geschenkkideen
und vieles mehr

MO-SA: 10:00-18:00 UHR

Grabengasse 18 · 94032 Passau

INFO@KURZ-GEWUERZE.DE
KURZ-GEWUERZE.DE

0851 96683004





Sie lebt: Spaghetti alla Renata (Conradi)



Hauptsache viel: Pizza diavola

Wir machen weiter mit den Hauptgerichten: Die gegrillten Calamari sind recht rustikale Tintenfischtuben, natürlich TK und auch geschmacklich eher frostig, im Sinne von zäh. Der dazu servierte Ricotta-Kräuterdip will nicht so recht ins Bild passen, ebenso wenig wie die Scheibe Bruschetta. Das Ganze wirkt bemüht, aber schlichtweg zusammenhangslos.

Im Grunde zieht sich diese Feststellung durch den ganzen Abend. Mit italienischer Küche hat das Ganze unterm Strich nicht viel zu tun. Ehrlich gesagt war das im venti tre noch nie anders – so gesehen ist das „Konzept“ des neuen Pächters also nur die konsequente Fortsetzung dessen, was mich schon in den letzten 25 Jahren daran hinderte, ein Fan des venti tre zu werden.

Ich persönlich hatte darauf gehofft, dass sich Dinge ändern – und man endlich damit beginnt, italienisch zu kochen. Das würde nämlich ganz wunderbar hierher passen in die Schmiedgasse 23. Das schummrige Gewölbe und der Innenhof sind prädestiniert für echtes dolce vita; davon kommt jedoch kaum etwas auf dem Teller an. Um es noch einmal klarzustellen: Das bedeutet nicht, dass das Essen schlecht wäre. Ich bin überzeugt, dass viele Gäste zufrieden sind mit dem Gebotenen – so wie sie es auch die letzten 25 Jahre waren.

Teutonisierte Teigfladen

Zu den Pizzen: Bei ihnen handelt es sich nach wie vor durchwegs um teutonisierte Teigfladen, in der Pfanne gebacken, mit flächig aufgetragenem Belag. Überall zu viel von allem, damit sich ja keiner beschweren möge, auf der Pizza sei „zu wenig drauf“ gewesen.

Die Lasagne al forno fügt sich nahtlos ein, denn sie ist vor allem eines: viel. Im Grunde schmeckt sie aber nach gar nichts. Spaghetti Carbonara triggern Fidel Gastro naturgemäß, wenn – wie hier – Sahne verwendet wird. Und Parmesan. Und Räucherspeck. Dafür kaum Pfeffer, schon gar nicht grob gemahlen. Freilich: So eine Speck-Sahnesoße ist gefällig – hat aber mit Carbonara rein gar nichts zu tun. Die eingangs bereits erwähnte Kreation Spaghetti alla Renata ist vielleicht noch das Beste der bestellten Gerichte, hier gibt es ja auch keinerlei Vergleich oder Referenz. Von *al dente* kann bei den dargebotenen Nudelgerichten natürlich auch keine Rede sein.



Best of TK: Tartufo mit (reichlich) Sahne

Konsequenterweise reißen die Desserts das Ruder dann auch nicht mehr herum: Sie sehen aus und schmecken (was nebenbei bemerkt in der Passauer Gastronomie nichts Ungewöhnliches ist) allesamt wie TK-Produkte. Tiramisu, Tartufo & Co. wurden mit reichlich Sprühsahne und Orangenscheiben aufgemotzt, was ihnen aber auch nicht mehr hilft.

Was Fidel Gastro jetzt noch hilft, ist ein Schnaps. Genau so klar wie der Grappa fällt dann auch das Fazit am Ende dieses wunderbaren Sommerabends aus: Das venti tre bleibt das venti tre: ein wunderschönes Lokal mit mehr oder weniger mediterranean Essen. Niemand hat die Absicht, den neuen Pächter in die Pfanne zu hauen, denn er führt das Lokal im Grunde ja nicht anders weiter als seine Vorgänger. Und damit dürfte sich – so viel sei neidlos zugestanden – die Erfolgsgeschichte wohl fortsetzen.

venti tre
Schmiedgasse 23
94032 Passau-Innstadt
Telefon: 0851 / 490 52 83

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag von 17–23 Uhr

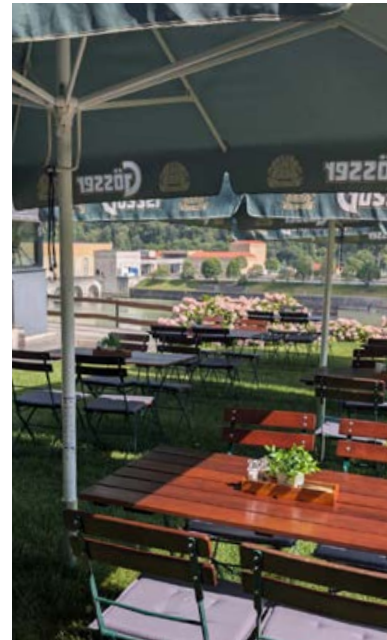


Pasta!

bernhard's



RESTAURANT AN DER DONAU



INNVIERTLER SCHMANKERL IM GASTGARTEN MIT DONAUBLICK

NUR 20 MINUTEN VON PASSAU!



**GEÖFFNET MO, DO & FR 11 - 14.30 UHR UND 17-22 UHR
SA & SO 11-22 UHR DURCHGEHEND**

**CHRISTINA & DANIEL KRISTL / MAIERHOF AN DER DONAU 17
4090 ENGELHARTSZELL / TELEFON +43 7717 / 8123**

WWW.BERNHARDS-RESTAURANT.AT

Der Ofen ist aus!

Christian Götz zu Besuch bei den Kellerkindern des Kapitalismus

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Neulich in der Keller-Sauna: Es herrschen angenehme 18 Grad, ein zarter Hauch von alten Schuhen und Teppichen erfüllt den Raum – als just die Tür aufschwingt und ein neuer Gast unsanft ins brachliegende Schwitzparadies bugsiert wird.

„Ciao a tutti!“, begrüßt er das Stammpublikum feurig.

„Oh my gosh, ain Pizzaofen. Du has uns gerade noch gefählt“, grantelt Crosstrainer California Superfit 3000, unverkennbar der (stark angestaubte) Platzhirsch im Raum.

„Musse abe keine Angst, binne ich sischer subito wieder oben in die Garten!“, entgegnet das Öfchen Flammino forte, Sonderedition „Giovanni Mozarella“, zuversichtlich.

„Je nun, wieder ein Schaumschläger mit feuchten Träumen“, säuselt es vom zusammengefalteten Minipool Plansch Mahal in der linken Ecke: „Von allem, wasser sich erhofft hat, wird nur fernes Rauschen bleiben ...“

„Ey Mahalll, hall die Fresse, middeim phisoloph ... philosophischen Geblubber!“, lallt der Weinklimaschrank von der Holzbank. „Ich mach dir jetzt mal ne claret Anságê: Du bis‘ hier auf der Resterampe des Katipal ... Kack ... Kaspital ... also der frein Markwirschaf! Von hier aus gibbs genau swei Richtung‘n: Werstoffhof oder Kleinanseign.“

„Genau! Mich ham’s e auch total verkohlt“, schließt sich Kugelgrill Mr. Burns an. Erst holen sie mich fürn Haufen Asche – um dann nach einer Grillfeier mit dem nächstbesten Gasgrill durchzubrennen. Nicht mal geputzt haben sie mich, überall hängen mir noch Sparerib-Reste in den Rippen.“

„Stihimmt, du stihinkst!“, frozzelt Friteuse Fritesse Finesse mit weit aufgerissener Klappe.

„Musst du grade sagen, fette Sau“, kontert Mr. Burns hitzig.

„Hiljaa nyt, olen ollut täällä pisimpään!“, wabert es basslastig durch den Raum.

„Che cos’è questo? Pissi pepe ..?“, wundert sich Flammino forte.

„Dos is Mika Röstinen, der Sauna, was is noch länger hier als ick. Er is Finne. Worde nor 1,2 Mal geused und hat nie rischtisch gölernt die Deutsch“, erläutert California Superfit 3000. „Üsch glaube, er will, dass wör Fresse halden oder so.“

Bedrückte Stille legt sich über die Schicksalsgemeinschaft der Verb(r)annten. Plötzlich hört man Genuschel von draußen. „Isch geb dir 80 Euro für den Prügel.“ Panik macht sich breit ... bis eine Stimme aus dem Öff ertönt. Rönny, das erzgebirgische Räuchermännchen, ist aus seinem Sommerschlaf erwacht.

„Nü – des hobd a jetze von euerm Türbögebidualismüs-Gedönse, ihr Sysdämlinge! Isch kömm wenüschsdns jeds Weihnoschdn raus, seid vierzisch Jahr. Vorwärts immo, ebay nimmo. Bünkt!“



75 ANNI TRADIZIONE E CUORE

Fontanella

SEIT 1951 IN PASSAU



**Jetzt neu!
Eiscafé Fontanella**

Passau - Ludwigstraße 20 - Fußgängerzone
(Eisdiele Fontanella seit 34 Jahren in Passau)
Besuchen Sie unser Lokal und Sie werden begeistert sein.

Genießen Sie unsere Spezialitäten:

Erdbeerbecher, Spaghettieis, Nußbecher, Kiwibeche, Gondolabecher sowie Tropicana und vieles mehr. Außer unseren Eisspezialitäten bieten wir unseren Gästen auch kalte und warme Getränke je nach Lust und Laune.

Ein besonderer Genuß in unserem Café ist der echte italienische Cappuccino mit Milchschaum.

Auf Ihren Besuch freut sich: Familie Fontanella

EIS- UND KAFFEESPEZIALITÄTEN · ITALIENISCHE DRINKS & ERFRISCHUNGEN · BELGISCHE WAFFELN

EISSORTE DER WOCHE: JEDEN MONTAG EINE NEUE ÜBERRASCHUNG!

Folge uns auf
Facebook!



TRADIZIONE E CUORE

LUDWIGSTRASSE 20 ♦ PASSAU-FUZO ♦ WWW.FONTANELLA.EU

Folge uns auf
Instagram!



Gokart-Feeling by MINI. DESIGN BY PAUL SMITH.

DIE MINI PAUL SMITH EDITION.



x Paul Smith

Entdecken Sie Paul Smiths Interpretation der MINI Cooper Familie. Die neue MINI Paul Smith Edition lässt seine unverkennbare Kreativität in einzigartigen Farben, typischen Streifen und cleveren Designelementen aufleben. Dabei zelebriert sie Individualität und Optimismus, sodass jede Fahrt zum Neuanfang wird.

LEASINGBEISPIEL DER BMW BANK GMBH*: DIE MINI COOPER ELECTRIC PAUL SMITH EDITION.

MINI Navigationssystem, Bluetooth Freisprecheinrichtung, MINI Connected, Driving Assistant, Frontkollisionswarnung mit Bremsengriff, Parking Assistant mit Active Park Distance Control und Rückfahrkamera, Rückfahrasistent, MINI Interaction Unit – rundes Zentral-Display mit 24 cm Durchmesser und OLED-Technologie u.v.m.

Anschaffungspreis**:	34.090,00 EUR	36 mtl. Leasingraten à:	299,00 EUR
Leasingsonderzahlung:	2.355,44 EUR	Gesamtpreis:	13.119,44 EUR
Laufleistung p. a.:	5.000 km		
Laufzeit:	36 Monate		

* Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Stand 07/2026. Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer, sofern nicht anders gekennzeichnet. Für Verbraucher gelten ausschließlich die Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Gültig bis 30.09.2026.

** Zzgl. Überführungs- und Übergabekosten in Höhe von 950,00 EUR sowie Zulassung.

MINI Cooper E: WLTP Energieverbrauch kombiniert: 14,3 kWh/100 km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km. CO₂-Klasse: A. WLTP Elektrische Reichweite: 300 km. Spitzenleistung: 135 kW (184 PS). Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

MINI PASSAU

Auto-Leebmann GmbH · Traminer Str. 1 · 94036 Passau
0851 7001-555 · mini@leebsmann.de · www.leebsmann.de · facebook.com/leebsmann
instagram.com/leebsmann · youtube.com/@leebsmann-bmw-mini-mot · tiktok.com/@leebsmann

