

Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Sau gut?

Passaus erster großer Schweinsbratentest

UNBEZAHLBAR

OKTOBER — NOVEMBER 26



- EST. 2026 -

pizzaiolo



SCHWAIBERGER

- PASSAU -

**PIZZA
TO GO!**

1,99 €

**PROBIERPREIS AM
ERÖFFNUNGSTAG!***

Neu in Passau.

Deine neue Lieblingspizza.
Frisch auf die Hand.



ZOB, vor Eingang von
EDEKA Schwaiberger



Eröffnung am
Do, 15.10.2026

*Preis von 1,99 € je großem Pizzastück gilt am 15.10.2026. Nur solange Vorrat reicht. Fehler und Irrtum vorbehalten.

Immer donnerstags: frisches Bradl in der Rein

Das vielleicht beste Bradl außerhalb von Passau ...



Loher

BAYERISCHE WIRTSHAUSTRADITION

Gasthof Loher • Marktplatz 8 • 94060 Hartkirchen • Tel. 08538-861 • www.gasthof-loher.de

Mittwoch bis Sonntag und Feiertage: 11 bis 14 und 17 bis 22 Uhr

YOU SHARE. WE CARE.

MORE SHARING.
NEW STORIES.
SPECIAL PEOPLE.

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.



SILVESTER IM ZWO20

AM SILVESTERABEND
GENIESST IHR VON 17 BIS 23
UHR EXKLUSIVE À LA CARTE-
GERICHTE. BITTE BEACHTEN:
RESERVierungSPFLICHT!



PAINT X WINE IS BACK!

FREITAG, 27.11.2026 / 18 UHR

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

€ 69,20 P.P.

SHARE THE SPIRIT



SHARING XMAS

JETZT TERMINE FÜR
EURE WEIHNACHTSFEIER
RESERVIEREN! FÜR KLEINE
UND GROSSE GRUPPEN
BIETEN WIR UNSER
SHARING-MENÜ ODER
KLASSISCHE À LA CARTE-
GERICHTE AN.

**GEMEINSAM
GENIESSEN.**

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



VORSPEISE

Die allergrößte Sauerei

In der Pasta!-Redaktion erreichen uns täglich Fragen zu gastronomischer bzw. kulinarischer Natur à la: Wer macht das beste Schnitzel? Wo kann man stilvoll heiraten? Wer bietet orientalisches Catering? Wo gibt es Passaus besten Döner? Wo findet man richtig gute Pizza? Einige dieser Fragen lassen sich seriös beantworten, andere wiederum müssen offenbleiben, da auch wir schlicht und ergreifend noch nicht überall waren.

Die Frage nach dem besten Schweinsbraten in Passau kam in den letzten Jahren ebenfalls zigfach auf – doch was sollten wir darauf antworten? Auch wenn wir natürlich die üblichen Verdächtigen kannten, fehlten uns die vielen versteckten Wirtshäuser, auf die man nicht so ohne Weiteres kommt, noch auf der geistigen „Landkarte“.

Wie viele Lokale, die Schweinsbraten anbieten, gibt es überhaupt im Passauer Stadtgebiet? 5? 10? 20? 50? Weder Google noch KI konnten uns da im Detail weiterhelfen.

Nach aufwändiger Recherche standen 19 Passauer Adressen auf unserem Zettel. Wir haben Sie alle besucht und ihre Schweinsbraten getestet – teilweise mehrfach, wenn etwas unklar erschien. Das ganze Procedere nahm mehrere Wochen in Anspruch, insgesamt waren wir sechs Mal unterwegs (schließlich kann niemand 19 Schweinsbraten auf einmal essen).

Mit von der Partie waren, wie im vergangenen Jahr beim legendären Dönertest – der uns immer noch im Magen liegt – erfahrene Mitstreiter: ein Koch, der die bayerische Küche aus dem Effeff kennt, ein Gastronom, ein Sozialarbeiter, ein Polizist, ortskundige und wirtshauserfahrene Pasta!-Leserinnen und -Leser, unser Haus-und-Hof-Fotograf sowie natürlich wir als Herausgeber.

Bei den Tests wurde jeder Bestandteil des Gerichts einzeln, aber auch in Kombination verkostet und schlussendlich ein detaillierter Bewertungsbogen ausgefüllt. Mit sehr überraschenden Ergebnissen! Doch lesen Sie selbst: Ab Seite 14 präsentieren wir Ihnen unseren großen – und allerersten – Passauer Schweinsbratentest!


TILL GABRIEL
HERAUSGEBER


CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Jetzt vorbestellen!



€ 59,90
zzgl. Pfand

DER ORIGINAL PASTA! BIERADVENTSKALENDER
LIMITIERTE EDITION (200 STÜCK) MIT 24 SPANNENDEN
BIEREN AUS NIEDERBAYERN. JETZT BEI UNS IN DER REDAKTION
VORBESTELLEN UNTER TELEFON 0851-9290865
ODER PER E-MAIL: REDAKTION@PASTAONLINE.DE

Pasta!

5 VORSPEISE

EVENT? PARTY?

WEIHNACHTSFEIER?

BEI UNS IST VIEL PLATZ!

- ZENTRALE LAGE GGÜ. HBF
- INDIVIDUELLE PLANUNG
- BUFFET ODER MENÜ
- 50+ PERSONEN



MONSOON
CAFÉ SHOP

BAHNHOFSTRASSE 24-28

GGÜ. HBF PASSAU

TEL. 0851-37930537

INFO@MONSOON-CAFE.DE

PASTA! MENÜ

Oktober – November 2026

HAUPTGANG

14 Sau gut?

Passaus erster großer Schweinsbratentest

9 Streitbar
Schweinshaxe

48 Redaktionsbräu
Haferl Dunkles

41 Fidel Gastro
Gasthof Knott

50 Dessert
Mal ganz grunzätzlich

Die nächste Pasta! Dezember - Januar 2026/27 erscheint am 27.11.2026. Anzeigenschluss ist der 19.11.2026

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
GABRIEL.LLOYD MARTENS.GMBH

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

DESSERT CHRISTIAN GÖTZ
FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER
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

**Spannende Aufgaben
in der Halbleiterbranche.**

Margit,
HR Generalistin



SICHER DEINS

Werde Insider! evgroup.com/jobs



OPEN XMAS PARTY

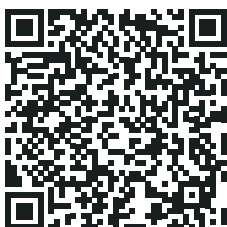
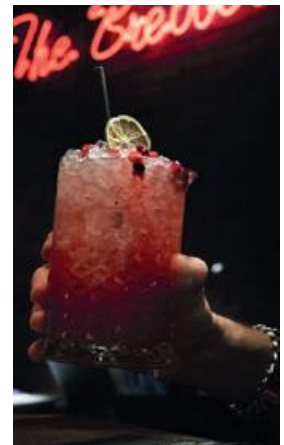


**GLORIOUS
BASTARDS**

THE BAKER, THE BUTCHER
AND THE BREWER

Freitag, 27.11. & 04.12.2026 | 17:00 Uhr

Reserviert bei uns eure Weihnachtsfeier am Campus
und feiert mit anderen Teams in einem einzigartigen
Ambiente im Glorious Bastards.





Freut euch auf den Harether Herbst



*Schmankerl vom
heimischen Wild*



*Jubiläum: 140 Jahre
Wirtshaustradition*



*Herzlicher Service in
familiärer Atmosphäre*



*Prost auf die
nächsten 140 Jahre
Wirtshaustradition!*



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

STREITBAR



PRO

Mein Fleischkonsum hält sich zwar in Grenzen, doch ab und zu muss es einfach eine Haxe sein! Für mich ist sie die Inkarnation bayerischer Lebensart: knusprig, duftend, majestätisch – und zugleich alles andere als eine filigrane Angelegenheit. Allein die Kruste! Diese splitternde, herrlich unvernünftige Schwarte, deren akustische Präsenz selbst am Nebentisch noch Respekt einflößt. Darunter das Fleisch, saftig und weich, vom Knochen fallend wie ein reifer Apfel vom Baum. Und dann natürlich die Soße! Dunkel, kräftig, glänzend, aromatisch. Sie verbindet Fleisch und Knödel zu jener Dreifaltigkeit, auf der große Teile der bayerischen Wirtshauskultur beruhen. Dazu etwas Kraut, damit ernährungsphysiologisch alles seine Ordnung hat. Gemüse ist schließlich wichtig. Und Salat gibt's ja auch noch. Mein Kollege hat schon recht: Leichtigkeit geht anders. Doch dafür geht nichts über das Gefühl, sich danach zurückzulehnen, gegebenenfalls den obersten Hosenkнопf zu öffnen und die Welt mit jener milden Gelassenheit zu betrachten, die sonst nur sehr reichen Menschen und sehr alten Bernhardinern vorbehalten ist.

TILL GABRIEL

Schweins-
haxe

*Bayerisches Kulturgut oder
Körperverletzung? Über
Schweinshaxe streiten die
Pasta!-Macher Till Gabriel
und Cornelius Martens.*

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

CONTRA

Nie im Leben würde ich in einem Wirtshaus eine Schweinshaxe bestellen. Das liegt in erster Linie daran, dass ich weder im Bergbau noch auf einer Ölbohrinsel arbeite. Der tägliche Kalorienbedarf eines Bürohengstes meiner Couleur liegt vielleicht bei 2.000, aber eben nicht bei 5.000 Kalorien. Wer soll denn bitteschön so einen riesigen Berg Fleisch essen? Nach meiner Kenntnis kennt außerhalb Teutoniens dieses Teil vom Schwein keine Sau – wen wundert's! Als wäre dies nicht schon genug, wird das Ganze dann auch noch von einer dicken Kruste ummantelt, die im besten Fall knusprig, in jedem Fall aber ultrafettig ist. Ich weiß schon, im Alten Bräuhaus liegt der Rekord bei der Goldenen Wanderschweinshaxe bei 78 Haxen innerhalb von 45 Tagen; ich kann über solche Exzesse nur den Kopf schütteln. Ein halbes Kilo Schwein für eine einzige Person? Knochen hin, Knochen her, dieses fettige, archaische Ungetüm ist derart aus der Zeit gefallen, dass es aus meiner Sicht auf den Scheiterhaufen der Schweinereien gehört. So wie Rhodosplatte, Grillteller oder Schwabentöpfe – aber dazu werde ich zu einem anderen Zeitpunkt ausrasten.

CORNELIUS MARTENS

LARRO

DOLCE VITA
AUF BAYERISCH



NEUE HERBSTKARTE



TIPP! JETZT TERMIN FÜR EURE WEIHNACHTSFEIER RESERVIEREN!



FEIERN IM KLEINEN ODER GROSSEN KREIS

GENIESSEN IM HERZEN DER PASSAUER ALTSTADT

RINDERMARKT 2 ■ 94032 PASSAU ■ TEL. 0851-931060 ■ WWW.LARCOPASSAU.DE

AUSLESE

Leserbriefe



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

ZUR AUSGABE AUGUST/SEPTEMBER 2026

Vermisst

Teigrezepte. Schön und nett. Lukas Izakaya. Sehr gut. Aber: Wo sind die Leserbriefe?

— Hilde Gatzemann

ZUR AUSGABE AUGUST/SEPTEMBER 2026

Wo?

Ich gebe es ja nur ungern zu, aber das erste, was ich in der Pasta! lese, sind die Leserbriefe. Und in der Sommerausgabe war kein einziger. Warum? Bitte diese Rubrik unbedingt wieder einführen!!

— Wally Hartberg

ZUR AUSGABE AUGUST/SEPTEMBER 2026

Ausgespukt?

Ganz ehrlich: Das Lustigste an Eurem Heft sind die Leserbriefe. Unglaublich, was den Menschen so im Kopferumpunkt. Warum sind in der aktuellen Ausgabe keine Leserbriefe?

— Paul Hartmann

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet:

Ausgerechnet zum Thema Leserbriefe haben wir Dutzende, nun ja, Leserbriefe, bekommen. Es scheint, als sei das die beliebteste Rubrik in der Pasta. Wobei es natürlich ohne die anderen Inhalte auch keine Leserbriefe gäbe. Der Grund, weshalb es in der August/September-Pasta! keine Leserbriefe gab, ist ganz banal: Wir haben praktisch keine erhalten! Das liegt wohl daran, dass sich die Juni/Juli-Ausgabe mit dem Thema Eis beschäftigt hat – das ist wenig kontrovers, alle lieben Eis! Hinzu kommt, dass der Artikel unseres Testers Fidel Gastro über das Lukas Izakaya im Grunde auch eine einzige Lobeshymne war. Auch hierzu schreibt kaum ein Leser, da das Izakaya einfach sehr gut ist und man hier wohl kaum einer anderen Meinung sein kann. Wir versprechen aber so viel: Der Test über das venti tre hat uns wieder eine wahre Flut von Leserbriefen beschert! Und wenn Sie die Leserbriefe vermissen: Schreiben Sie doch mal selber einen und senden uns diesen zu – herzliche Einladung!

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Legendenstatus

Wer sind Sie eigentlich, dass sie über eine Legende wie das 23 so herziehen??? Eine glatte Unverschämtheit!!!

— Gabi Siedler

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Tageskarte

Ich habe mehr als fünf Jahre im venti tre gearbeitet und natürlich hast Du recht mit Deiner Kritik. Italienische Küche war das nie. Die Tageskarte hatte hin und wieder Gerichte, die meiner Meinung nach italiennah gewesen sind. Die von Dir kritisierte Pizza India habe ich übrigens in fünf Jahren nur ein einziges Mal serviert.

— Ferdi per Instagram

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet:

Zum Thema Tageskarte: Es stimmt schon, die Muscheln haben mir die wenigen Male, die ich in den letzten 25 Jahren im venti tre war, immer geschmeckt. Der italienische Schweinsbraten war auch nicht schlecht (wenn auch bei Weitem nicht so gut wie der von der Koubek Antonia). Wenn es allerdings Risotto auf der Tageskarte gab (was öfter der Fall war, als einem lieb sein konnte), taugte dieser höchstens als Fugendichtmittel. Risotto muss man können, oder es besser gleich bleibenlassen.

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Urinös

Der Pächterwechsel im venti tre zum Beginn des Jahres hat vielleicht keine Veränderung der Speisekarte gebracht, olfaktorisch ist der Pächterwechsel aber definitiv ein Quantensprung! Im Toilettengang riecht es nicht mehr so penetrant nach Urin!

— Rainer Züblin

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Tiefpunkt

Vor 23 Jahren war ich dort essen. Unvergesslich der Moment, als mir eine aufgewärmte Tiefkühlpizza serviert wurde. Und auf meine Frage, was das soll, die Antwort kam: „Der Koch ist heute krank.“ Nach diesem historischen Tiefpunkt kann jeglicher Pächterwechsel eigentlich nur ein Upgrade sein – ich bin verhalten optimistisch.

— Christian Bohlmann, Abensberg

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Influenza

Ich muss ein großes Lob aussprechen: So eine amüsante Rezension wie die über das venti tre in der Pasta! habe ich schon Jahre nicht mehr gelesen! Es ist Ihnen nämlich gelungen, den brutalen Verriss eines Lokals so amüsant und kunstvoll zu verpacken, dass Ihnen wahrscheinlich noch nicht mal der neue Pächter böse ist. Es braucht viel mehr solcher „echten“ Berichte, machen Sie bitte genau weiter so! Niemand will die anderen 99 % Influencer-Blubberei ohne Substanz lesen, die vor allem im Netz kursiert. DANKESCHÖN.

— Petra Kleinhenz

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Was war. Was ist.

Ihr Fidel Gastro-Artikel über das venti tre beschreibt genau das, was dieses Lokal ist und schon immer war. Nämlich ein schöner Ort mit Atmosphäre und halbwegs südländischer Küche bzw. dem, was der Betreiber darunter versteht. Und Sie beschreiben eben auch, was das venti tre noch nie war. Nämlich ein „Italiener“.

— Ingo Mahr-Schultheiss

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Wunder geschehen

Selten so gelacht. Eine Sternstunde für jeden, der Essen und Lesen liebt! Niemals gehässig trotz knallharter Kritik. Immer sachlich, witzig, detailliert und mit Verständnis für die Zielgruppe. Dass so ein Artikel in einem Gratis-Regionalmagazin erscheint, ist ein handfestes Wunder. Respekt dafür!

— Selina Rothauer

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Außenseiter

Ihr Bericht über das venti tre spricht mir aus der Seele. Endlich nennt mal jemand die Dinge beim Namen!! So viele in meinem Bekanntenkreis gehen seit Jahrzehnten ins venti tre und finden das ernsthaft toll. Ich dachte schon, ich liege falsch und bin mit meiner Meinung alleine, dass es hier vieles gibt, aber keine italienische Küche! DANKE. DANKE. DANKE.

— Korbinian Gass

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Punktlandung

In den letzten 25 Jahren habe ich noch keinen einzigen Artikel über das venti tre gelesen, der die Wahrheit so genau auf den Punkt bringt wie die Gastro-Kritik von Fidel Gastro. Bravo!

— Antonella Jentsch

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Kopfschütteln

Endlich! Ich frage mich schon lange, wie man ernsthaft in dieses Lokal gehen kann, wenn du das Gallo Nero und das Pasta e vino direkt vor der Nase hast. Und trotzdem laufen sie alle Abend für Abend ins venti tre, seit 25 Jahren. Da kann man doch nur den Kopf schütteln!

— F. Sagmeister

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Spinn i?

Sakrisches Merci für die ehrlichen Worte! I hob ma scho denkt, i bin der, der wo spinnt. Des, was die da im 23 seit Jahren aufn Teller bringen, hod mit italienischer Küch nix zum doa. Endlich sogt des amoi oana!

— Marcel per Instagram

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Venti-Liebe

Auch wenn sie recht haben mit Carbonara, India und Renata – ich lieb' mein venti tre! Mit all seinen Fehlern. Übrigens finde ich das



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

Team im venti deutlich freundlicher als in der Nachbarschaft. Das trägt auch entscheidend zum Wohlfühlen bei, muss auch mal gesagt werden!

— Oliver Schreiner

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Unterste Schublade

Sie unternehmen in Ihrem Magazin alles, das venti tre in einem schlechten Licht zu zeigen. Ich finde das „unterste Schublade“. Wenn ich die Wahl habe, ob 23, Gallo Nero oder Pasta e vino, ich würde mich immer für das 23 entscheiden! Hier sind die Portionen nicht so mickrig wie nebenan, das Personal ist freundlicher und die Preise niedriger.

— Regina Christmann

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Der zweite Blick

Mich würde interessieren: Hat sich der neue Inhaber schon bei Euch gemeldet? Auf den ersten Blick wird der sicher sauer gewesen sein. Auf den zweiten Blick ist er wahrscheinlich dankbar. Denn eigentlich ist der Ton ja wohlwollend. Und Ihr gebt ja auch klare Hinweise, was man verändern sollte.

— Katharina Böhr

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet:

Der neue Pächter hat sich noch nicht bei uns gemeldet. Und auch die Speisekarte im Internet ist nach wie vor aus dem Jahr 2022, der letzte Facebook-Post wünscht „Frohe Weihnachten 2023“, Instagram ist ebenfalls tot. Wie man so überleben kann in heutigen Zeiten, ist mir ein Rätsel. Doch es gibt einen Lichtblick: Die schwarze Tafel vor der Tür wurde neu beschriftet.

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Renate forever

Vielen Dank für den launigen Artikel über das venti tre. Ich kann folgende Anekdote

dazu beitragen: Die damalige „Kümmernerin“ Renate Conradi bediente uns. Wir bestellten zunächst die Getränke: zwei Weißbier, zwei Helle. Es kamen vier Helle. Wir fragten freundlich nach. Antwort: „Habt euch nicht so. Bier ist Bier!“ Unvergessen!

— Rafael Schneider

ZU FIDEL GASTRO: VENTI TRE

Tschechische Küche

Es gab sehr wohl authentische Küche im venti tre! Allerdings nur für Mitarbeiter, ich war 3,5 Jahre als Aushilfe dort tätig. Die Personales waren legendär. Ich erinnere mich, dass uns Martin (langjähriger Koch im venti tre, Anm. d. Red.) immer wieder köstliche Sachen aus seiner Heimat Tschechien aufgetischt hat. Vielleicht hätte das venti tre sich besser auf tschechische Küche spezialisieren sollen, die war nämlich immer super! Außerdem gibt es in Passau kein einziges tschechisches Lokal – das wäre doch mal eine Überlegung wert, oder?

— Istvan per Instagram

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet:

Sie haben völlig recht: Mittelmäßige Pizzerien und Pastaläden haben wir zu Genüge in Passau. Die Idee, ein tschechisches Restaurant in Passau zu eröffnen, ist toll! Denn eigentlich hat die tschechische Küche alles, was die Menschen lieben: Sie ist herzhaft, bodenständig, reichhaltig und noch dazu (meist) fleischlastig. Dazu das gute tschechische Bier – besser geht es eigentlich nicht. Obwohl Tschechien nur etwas mehr als 40 Kilometer Luftlinie von Passau entfernt liegt, spielt unser Nachbar in der (kulinarischen) Wahrnehmung hierzulande praktisch keine Rolle. Ein hiesiger Leuchtturm ist noch das Scharfrichterhaus, das Pilsener Urquell vom Fass anbietet und (meistens) einen schönen böhmischen Svicková auf der Tageskarte hat. Freiwillige vor – die Pasta! hilft gerne bei Konzept & Umsetzung!

ZUR AUSGABE APRIL/MAI 2026

Wunschkonzert

Ich wollte gerade mit der April/Mai Ausgabe Eures Heftes einen Restaurantbesuch planen. Kann es sein, dass es die Tapasbar Bilbao, Brewer & Butcher und den Grünen Baum gar nicht mehr gibt?

— Markus Oberschätzl

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Die genannten Lokale gibt es nicht nur nicht mehr. Es hat sie noch nie gegeben! Wir haben für die von Ihnen angesprochene Ausgabe Konzepte entwickelt und visualisiert, die in Passau aus unserer Sicht fehlen. Mal schauen: Vielleicht wird eine unserer Ideen irgendwann wirklich wahr!



Blauer Bock
HOTEL & RESTAURANT

Setz dich an die Donau.

Wir bringen frischen Fisch zu dir!



Seesaibling

fein · mild · zart · mineralisch



Waller

mild · leicht süßlich · fest · saftig



Forelle

mild · fein · zart · leicht nussig

Frischer Fisch aus der Region – genossen mit Blick aufs Wasser.

Fisch-
spezialitäten
aus der Region



Für uns beginnt gutes Essen schon beim Einkauf. Wir möchten wissen, wo die Produkte herkommen und wer dahintersteht. Deshalb kaufen wir möglichst **regional und saisonal** ein und versuchen, bewusst weg vom klassischen Großhandel zu gehen. Das gilt für unseren Fisch genauso wie für Fleisch, Gemüse und alles, was sonst auf den Teller kommt.

Familie Feichtinger

Blauer Bock Passau
Boutique-Hotel & Restaurant

Höllgasse 20
94032 Passau

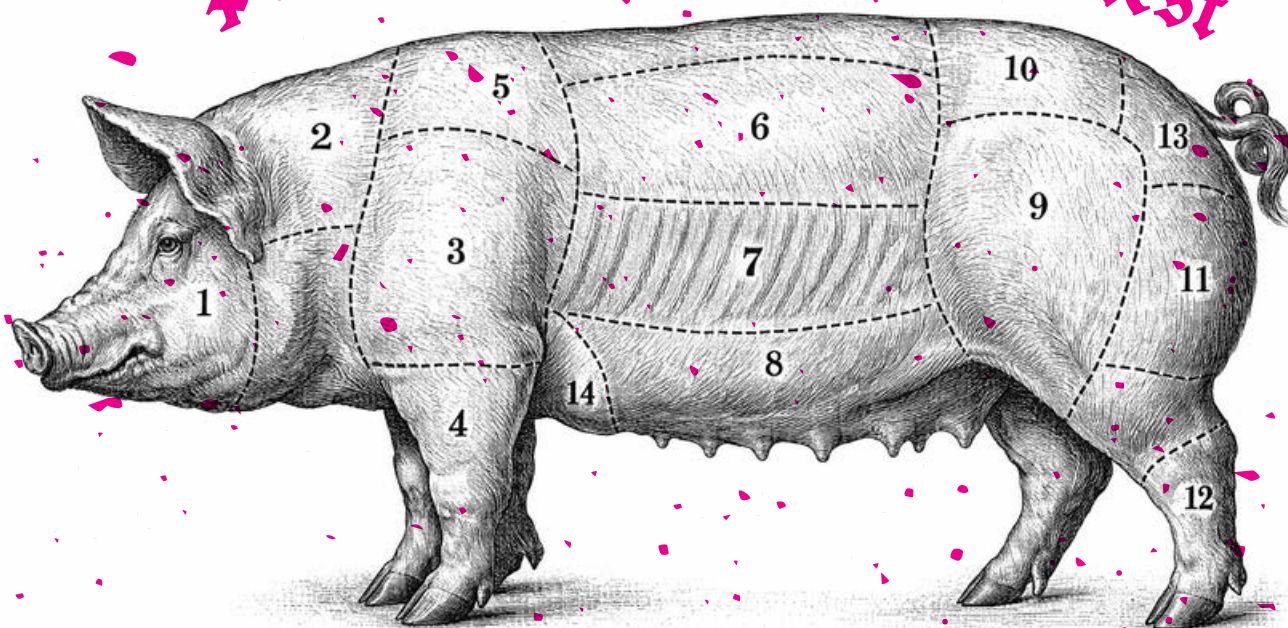
Tel.: +49 (0)851 / 7566650
Web: www.hotel-blauerbock.de



Sau gut?

Der erste große

Passauer Schweinsbratentest



- 1 Kopf
- 2 Nacken
- 3 Schulter (Bug)
- 4 Vorderhaxe
- 5 Kamm

- 6 Rücken (Kotelett)
- 7 Rippen (Spareribs)
- 8 Bauch (Speck)
- 9 Schinken (Keule)
- 10 Hüfte

- 11 Oberschale
- 12 Unterschale (Hinterhaxe)
- 13 Schwanzstück
- 14 Brustspitze

Beschäftigt Euch doch mal mit einem kulinarischen Thema, das die Menschen wirklich interessiert!“ Der darin implizierte Vorwurf, die *Pasta!* setze sich vornehmlich mit der oberen Schublade hiesiger Kulinarik auseinander, ist so alt wie das Magazin selbst. Spätestens seit der Döner-Ausgabe im letzten Herbst versuchen wir ganz bewusst auch Themen Raum zu geben, die nicht in den Plüschetagen gehobener Kulinarik anzusiedeln sind. So wie diesmal dem Schweinsbraten. Auf den ersten Blick erscheint ein Test dieses Gerichts möglicherweise relativ banal. Doch spätestens bei der Frage, was einen guten Schweinsbraten eigentlich ausmacht, beginnen bereits die Probleme. Wie komplex das Thema eigentlich ist, wurde uns erst klar, als es im Grunde schon zu spät war – beim Testen.

Es gibt kaum feste Regeln, was einen „richtigen“ Schweinsbraten ausmacht, keine Instanz, auf die man sich berufen könnte. Beim Fleisch geht's schon los: Soll es vom Wammerl, von der Schulter oder vom Hals sein? Mit Kruste oder ohne? Dazu Kartoffelknödel oder Semmelknödel? Wie dick sollte die Soße sein? Und was gibt es eigentlich als Beilage? Krautsalat? Mit Speck? Bayerisch Kraut? Stöcklkraut? Oder gar Sauerkraut? Kartoffelsalat? Gemischten Salat? All diese Komponenten finden sich in den getesteten Passauer Schweinsbraten wieder –

und noch einige mehr.

Wir haben sämtliche 19 Passauer Schweinsbraten getestet und können unter dem Strich eines festhalten: Keiner is(s)t wie der andere! Die gute Nachricht: Die Qualität der in Passau servierten Schweinsbraten ist insgesamt erstaunlich hoch: Mehr als die Hälfte der getesteten Schweinsbraten wurden für gut oder sehr gut befunden. Durchgefallen ist nur ein einziger Kandidat – dieser allerdings krachend.

Als Basis für den Test dienten detaillierte Bewertungsbögen – entwickelt mit Köchen und Gastronomen, die sich in der Bayerischen Küche bestens auskennen. Unsere Tests erfolgten blind und ohne Reservierung (abgesehen von drei Lokalen, die wir am Sonntag besucht haben), jeder Schweinsbraten wurde getestet (teilweise mehrfach) und von uns bezahlt – über 1.000 Euro haben wir alleine in die Testgerichte investiert.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihr Feedback: Tun wir einem Lokal unrecht? Haben wir ein Passauer Wirtshaus übersehen, das ebenfalls Schweinsbraten anbietet? Sind Sie in bestimmten Punkten oder auch ganz generell anderer Meinung? Haben wir einfach nur Glück gehabt? Oder Pech? Was gehört aus Ihrer Sicht zu einem guten Schweinsbraten? Welche Parameter sind für Sie entscheidend? Schreiben Sie uns, rufen Sie an, diskutieren Sie mit uns!



Eindrücke: Ein kapitaler Schweinsbraten, wie er sich für ein bayerisches Wirtshaus gehört: viel Fleisch, viel Fett, viel Kruste, riesiger Reiberknödel, reichlich Soße. Im Gegensatz zu vielen anderen Lokalen wurden hier in den Knödelteig frisch geriebene Kartoffeln eingearbeitet, was eine sehr schöne Textur ergibt. So veredelt man einen Knödel perfekt! Einzig das Sauerkraut wirkt wie ein Störfaktor: verkocht, nicht sauer, langweilig und in dieser Form aus unserer Sicht überflüssig. Alle anderen Bestandteile dieses Schweinsbratens sind gut bis sehr gut: Fleisch-Fettverhältnis, knusprige Kruste, schöne, nicht zu arg abgebundene Soße, sehr guter Knödel. Zudem wird der Schweinsbraten sehr appetitlich präsentiert. So und nicht anders muss ein klassischer Wirtshaus-Schweinsbraten schmecken.

Gesamtpunktzahl

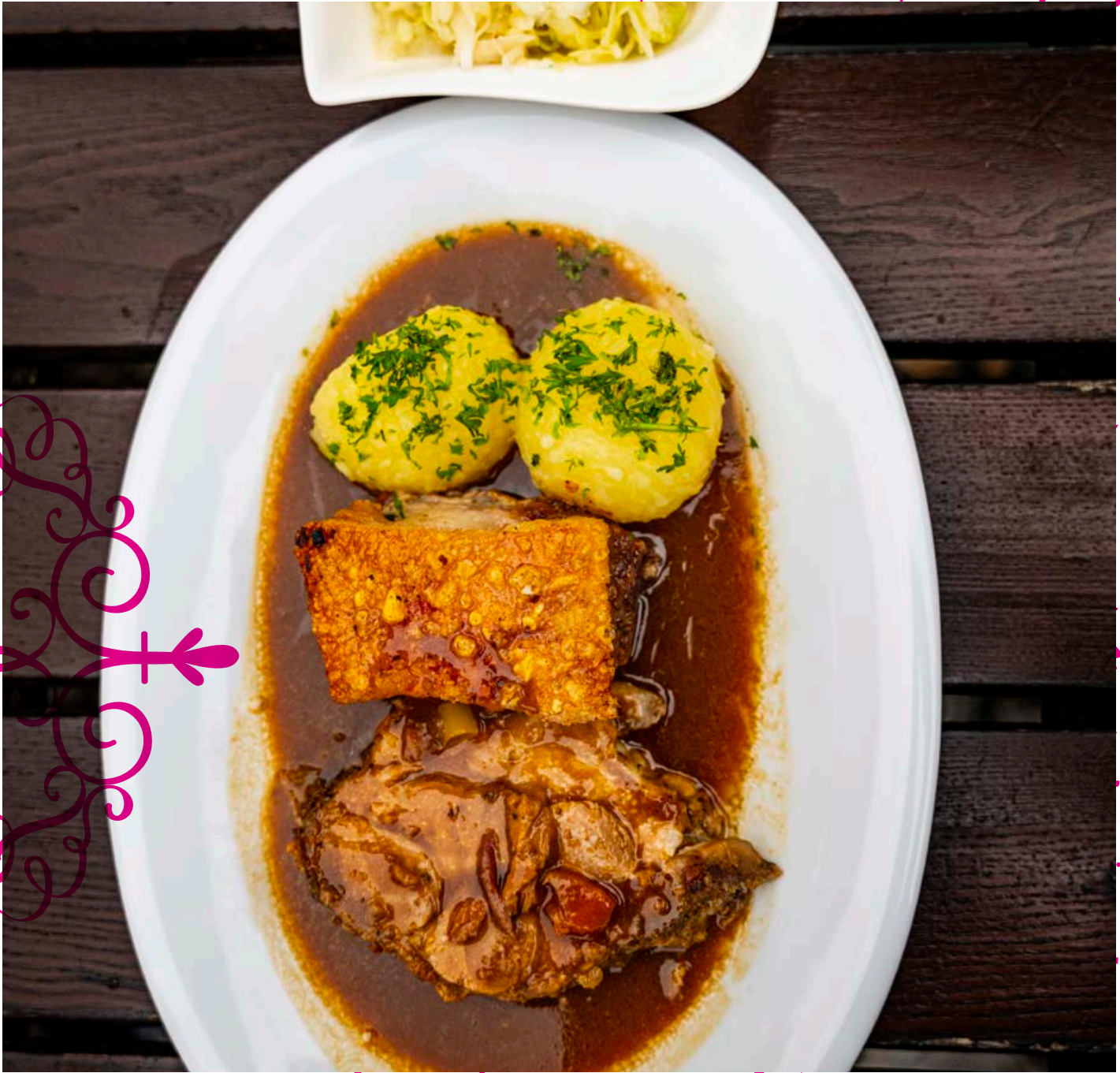
81

Schulnote 2

Preis € 16,90

Andorfer Weissbräu

Rennweg 2
Passau-Ries



Eindrücke: Ein saftiges Stück vom Schweinekamm, dazu ein dickes Stück Wammerl mit fantastischer Kruste. Dieser Schweinsbraten hat alles, was einen sehr guten Schweinsbraten ausmacht. Das Fleisch von der Metzgerei Heindl aus Untergriesbach ist perfekt gegart, kein Wunder, dass auch die mit dem guten Andorfer Weizenbock gemachte Soße zu den besten dieses Tests gehört. Der lauwarme Speckkrautsalat schmeckt gut, fällt aber nicht groß auf. Vielleicht wäre Bayerisch Kraut, das bei einem anderen Gericht als Beilage auf der Karte steht, hier die bessere Wahl. Beim nächsten Mal! Die Knödel wären möglicherweise etwas zu lange im Wasser, sind aber sehr geschmackvoll und nehmen die gute Soße wunderbar auf. Hervorzuheben ist auch die schöne Präsentation des Schweinsbratens, da könnten sich manch andere Lokale eine Scheibe abschneiden. Ein Schweinsbraten auf Top-Niveau.

Gesamtpunktzahl **93**
Schulnote 1
Preis € 16,80

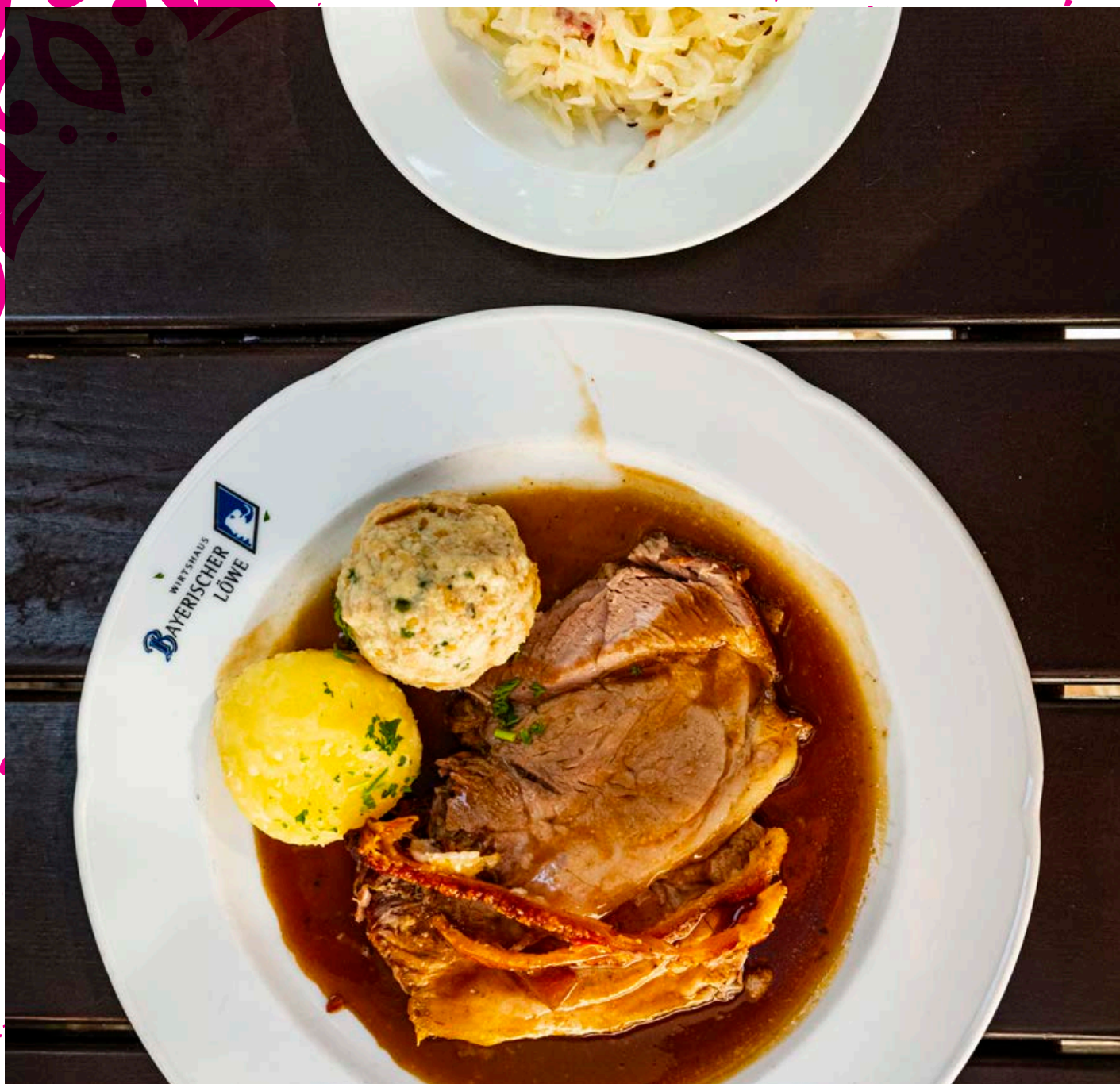


Eindrücke: Beim traditionsreichen Gasthof Auer in Heining sind wir Sonntagmittag – normalerweise ein guter Zeitpunkt für frischen Schweinsbraten. Chefin und Köchin Annemarie wirkt seit mehr als einem halben Jahrhundert in der Küche, was sie zweifellos zu einer lebenden Passauer Wirtshauslegende macht! Weniger legendär ist aber leider dieser – allenfalls solide – Schweinsbraten. Das Fleisch vom Schweinehals hat keine Kruste und schmeckt einfach nicht wirklich wie frisch gemacht (was auch die guten Kartoffelknödel und die Soße nicht ausgleichen können). Beim dazu gereichten klassischen Wirtshaus Salat ist der Salat teilweise welk und schmeckt zudem, als wären Fertigprodukte zum Einsatz gekommen. Nochmal: Wir lieben den Auer und wünschen uns, dass er noch lange ein Fixpunkt bleibt in diesem Stadtteil. Der Schweinsbraten braucht aber ein Update, um vorne mitzuspielen.

Gesamtpunktzahl **55**
Schulnote 4
Preis € 15,00

Bayerischer Löwe

Dr.-Hans-Kapfinger-Str. 3
Passau-Neue Mitte



Eindrücke: Zweimal täglich wird der Schweinsbraten im Bayerischen Löwen frisch gemacht – bis er aus ist. Der Speckkrautsalat hat eine gute Säure, schmeckt aber nicht wirklich wie ein selbst hergestelltes Produkt. Recht viel mehr kann man an diesem wirklich guten Schweinsbraten aber nicht aussetzen. Praktisch alle Komponenten sind stimmig: Das Fett-Fleisch-Verhältnis beim Schweinsbraten passt, die Kruste ist herrlich knusprig. Die gute Soße reicht zwar nicht, um das Knödelduett aus einem guten Kartoffel- und einem sehr guten Semmelknödel aufzusaugen – man kann sie aber jederzeit nachbestellen. Handwerklich ist das Ganze gut gemacht und wird zudem sauber präsentiert. Ehrlich gesagt sind wir ein klein wenig überrascht, dass dieser Schweinsbraten zur Oberliga in Passau gehört. Denn er schmeckt besser, als man das angesichts der Lage und der Frequenz in diesem Wirtshaus vermuten möchte.

Gesamtpunktzahl **84**
Schulnote 2
Preis € 17,95



Eindrücke: Unglücklicherweise ist das, was hier als Schweinsbraten verkauft wird, eine komplette Themaverfehlung. Die geschnittenen (!) Knödel erinnern in der Farbe an Semmelknödel, weisen aber ansonsten keinerlei Gemeinsamkeiten mit dem Produkt auf. Der Schweinsbraten ist ein Schweinerücken und fällt leider in allen Kategorien durch. Der negative Eindruck setzt sich beim Kraut, einer Art durchgeweichtem Barbecue-Kraut, nahtlos fort – wobei das Schlimmste aber die Soße ist. Letztere hat einen derart penetranten Nachgeschmack, dass man sie noch über Stunden auf der Zunge spürt. An sich wäre das Bayerisch Venedig nach dem großem Umbau innen ein schönes, modernes Lokal. Aber so viele verschiedene Länderküchen auf einer Karte zu haben, kann wohl einfach nicht funktionieren. Fazit: Schuster, bleib bei deinen Leisten!

Gesamtpunktzahl

19

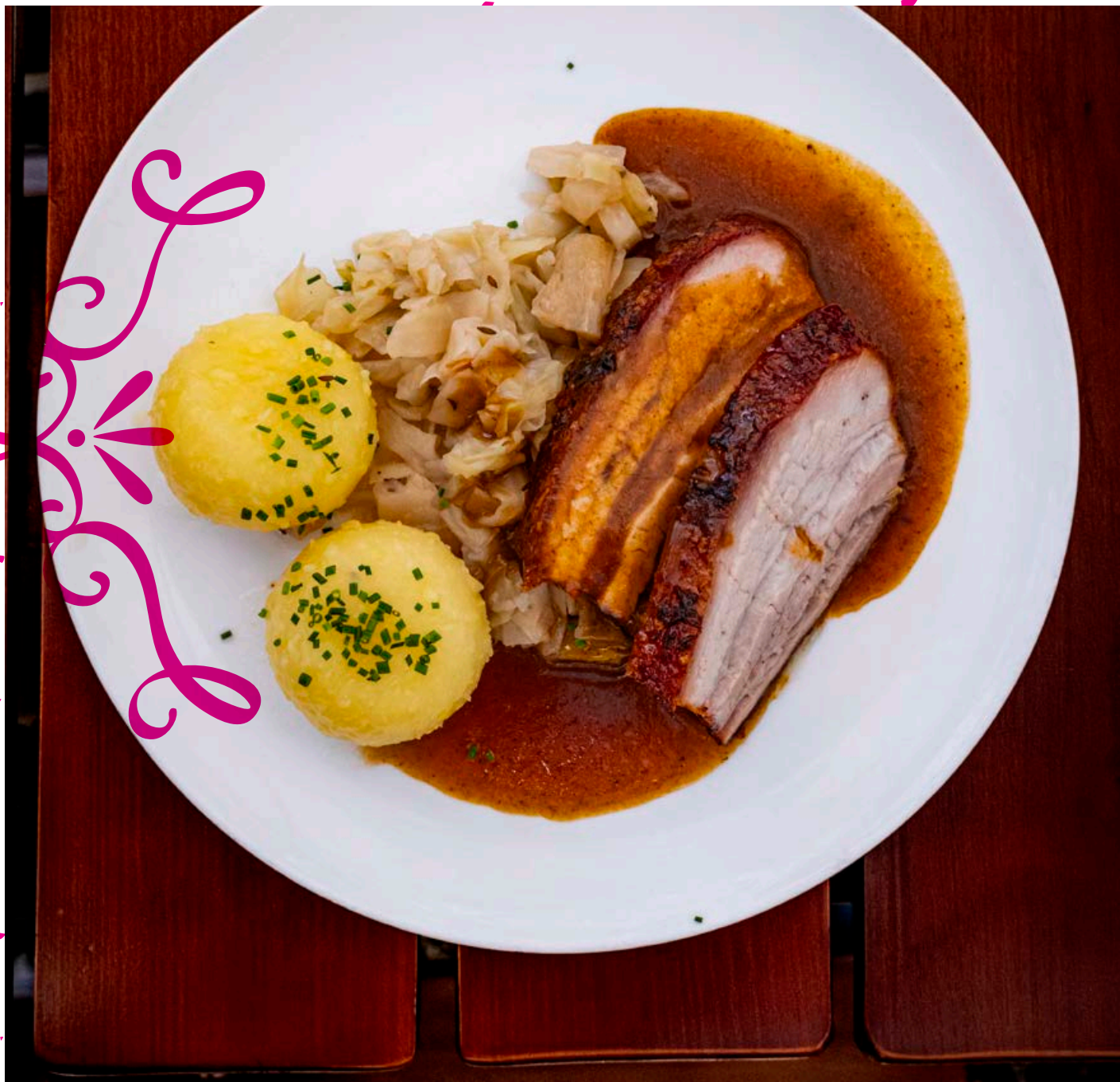
Schulnote 6

Preis € 17,90

(lt. Karte, € 16,90 lt. Rechnung)

Das Oberhaus

Oberhaus 1
Passau-Ries



Eindrücke: Der Schweinsbraten firmiert im Oberhaus als Augustiner Biérbraten und besteht eigentlich aus Sur- und Schweinsbraten. Der Braten ist vom Wammerl, stammt von der Metzgerei Braidt in Garham und wird über Nacht langsam bei Niedrigtemperatur gegart. Beim Wammerl fällt der Fettanteil recht hoch aus, dafür ist das Fleisch sehr saftig; wir mögen das. Die beiden Reiberknödel sind bekannte Convenience-Produkte, wie sie überall verwendet werden, sie fallen nicht weiter auf. Highlight dieses Tellers: das Bayerisch Kraut – tolle Konsistenz, perfekt abgeschmeckt. Mit der sogenannten Augustiner Edelstoffsoße werden wir Tester allerdings nicht warm: zu salzig, zu süß, zu rot. Auch wenn uns der Wirt bescheinigt, dass die Soße zwar etwas versalzen sei, ansonsten aber so gehöre. Aus unserer Sicht zieht sie den sonst eigentlich guten Schweinsbraten um einiges nach unten.

Gesamtpunktzahl **68**
Schulnote 3
Preis € 16,90



Eindrücke: Handelsüblich kommt in der Goldenen Waage ein Duett aus Schweins- und Surbraten von der Metzgerei Stegbauer aus Fürsteneck auf den Tisch – einen „reinen“ Schweinsbraten muss man explizit bestellen. Der Schweinsbraten wird über Nacht bei Niedrigtemperatur gegart, bis er pünktlich zu Betriebsbeginn fertig bereitliegt. Dazu gibt's nur Semmelknödel – und wenn er aus ist, ist er aus. Hervorheben lässt sich, dass alle Komponenten selbstgemacht schmecken, wobei das Stöcklkraut den eigentlichen Star darstellt. Es wird wunderbar im Ganzen geschmort und passt einfach perfekt zu diesem Gericht. Verwunderlich, dass die Waage als einziges Lokal in Passau Stöcklkraut als Beilage serviert. Bei unseren Nachbarn in Österreich ist das die Regel. Unter dem Strich bekommt man hier einen guten, selbstgemachten Schweinsbraten ohne erkennbare Schwächen.

Gesamtpunktzahl

81

Schulnote 2

Preis € 17,90

Goldenes Schiff

Unterer Sand 8
Passau-Fuzo



Eindrücke: Dass aus guten Produkten ein guter Schweinsbraten wird, ist im Grunde erwartbar. Und genau so verhält es sich auch beim Schweinsbraten vom Goldenen Schiff. Das Bio-Fleisch stammt von der Metzgerei Kammermeier, die Kruste gehört zu den besten im Test. Das Fleisch ist sehr dick geschnitten und eher fest, aber trotzdem noch saftig. Hier wirkt alles selbstgemacht, auch der wunderbar fluffige Semmelknödel, mit dem sich die reichliche, natürlich schmeckende und kaum gebundene Soße perfekt aufnehmen lässt. Irritierend wirkt für uns indes der zum Schweinsbraten servierte Beilagensalat; das machen zwar andere in Passau auch so – allerdings will das Dressing (eine Art cremiges Cocktaildressing) aus unserer Sicht nicht so recht zur Rustikalität des Gerichts passen. Alles in allem aber ein souveräner Schweinsbraten.

Gesamtpunktzahl **84**
Schulnote 2
Preis € 19,50

Hacklberger Bräustüberl

Bräuhausplatz 7
Passau-Hacklberg



Eindrücke: Das Hacklberger Bräustüberl gehört zweifellos zu den am stärksten frequentierten Wirtshäusern in Passau. Der Betrieb ist eine echte Maschine – und zwar von früh bis spät, Sommer wie Winter. Man kann von Betrieben dieser Größe nicht erwarten, dass sie bis ins kleinste Detail handwerklich arbeiten. Dementsprechend handelt es sich beim Krautsalat und den Kartoffelknödeln um bekannte Convenience-Produkte, die da und dort noch veredelt wurden. Der Semmelknödel schmeckt indes eindeutig selbstgemacht. Das Fleisch, zwei große Scheiben vom Hals, hat wenig Fett, ist recht fest im Biss und halsbedingt krustenlos. Die sehr dickflüssige Dunkelbiersoße passt mengenmäßig genau, um die beiden Knödel „aufzusaugen“. Fazit: Hier bekommt man einen soliden Schweinsbraten ohne große Höhen und Tiefen zu einen für die Lage vergleichsweise günstigen Preis.

Gesamtpunktzahl **73**

Schulnote 3+

Preis € 15,50

WILD. WILDER. WÖSNER!

KULINARISCHER HERBST IN MÜNZKIRCHEN

Mitten im Ortskern von Münzkirchen, weniger als 20 Minuten von Passau entfernt, liegt der Gasthof Wösner. Hier nächtigt man nicht nur komfortabel – vor allem die gute Küche hat sich in der Region herumgesprochen. Wirt und Chefkoch Alexander Wösner sorgt persönlich für das Wohl der Gäste.



Delikate Herbstküche mit Wild, Lamm & Fisch – ab sofort wieder beim Wösner



Alexander Wösner am Pizzaofen

Die auffällige rote Farbe des Hauses ist schon von Weitem zu sehen und ein Fixpunkt in Münzkirchen. Mitten im Ortskern, rund 20 Minuten von Passau entfernt, liegt der Gasthof Wösner. Hier sorgt Wirt und Chefkoch Alexander Wösner persönlich für das Wohl seiner Gäste, unterstützt von seiner Familie und einem jungen, dynamischen Team.

Von Ravioli über Kroketten und Rösti bis hin zu Falafel – nahezu alles wird hier noch selbst produziert. Freitags und samstags gibt es abends zudem köstliche Stein-

ofenpizzen; der Teig dafür wird bereits am Mittwoch produziert, um eine bekömmliche und geschmackvolle Pizza zu erhalten.

Wirtshausküche und noch viel mehr

Innviertler Schmankerl und allseits bekannte österreichische Klassiker werden ergänzt durch immer wieder wechselnde saisonale Gerichte. Gerade jetzt im Herbst gibt es beim Wösner kulinarisch einiges zu entdecken: von herbstlichen Kürbisgerichten über Schwammerl bis hin zum frischen Wild aus den Wäldern ringsum. Hier kommt der Jäger noch persönlich vorbei! Neben den Wirtshausklassikern wie Schnitzel, Zwiebelrostbraten, Marillenknoedel oder Serbischer Rostbraten „verirren“ sich hin und wieder auch mal fernöstliche Gerichte auf die Karte – wie zum Beispiel die Enten-Wan Tan. Auch hier gilt: Alles ist selbstgemacht, nichts aus der Tüte! Von Mittwoch bis Freitag locken günstige Mittagsmenüs, es gibt jeweils eine vegetarische Option und eine mit Fleisch. Tipp: Drei Gänge inkl. Vorspeise, Hauptgerichte und Nachspeise gibt es für € 15,50.



Der gemütliche Gastraum mit Kachelofen

Für Feiern aller Art eignet sich die Wösner Tenne ideal. Ob Weihnachtsfeier, Firmenfeier oder große Hochzeit – in der Tenne, einer der größten Veranstaltungsräume weit und breit, können bis zu 450 (!) Personen bewirtet werden. Kleinere Feiern lassen sich jederzeit auch im Gasthaus vereinbaren. Am gemütlichen grünen Kachelofen haben schon viele (Weihnachts-)Feiern stattgefunden.

Gasthof Wösner / Hofmark 12 / Münzkirchen, OÖ / Tel. +43 7716 7240 / www.woesner.at
Mittwoch-Freitag: 9–13.30 Uhr und ab 16.30 Uhr / Samstag ab 9 Uhr / Sonntag 8–15 Uhr / Mo & Di Ruhetag

NEU!

VON HIER. VON UNS. ALKOHOLFREI.

**DAS ERSTE
ALKOHOLFREIE
ZWICKL AUS PASSAU.**

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



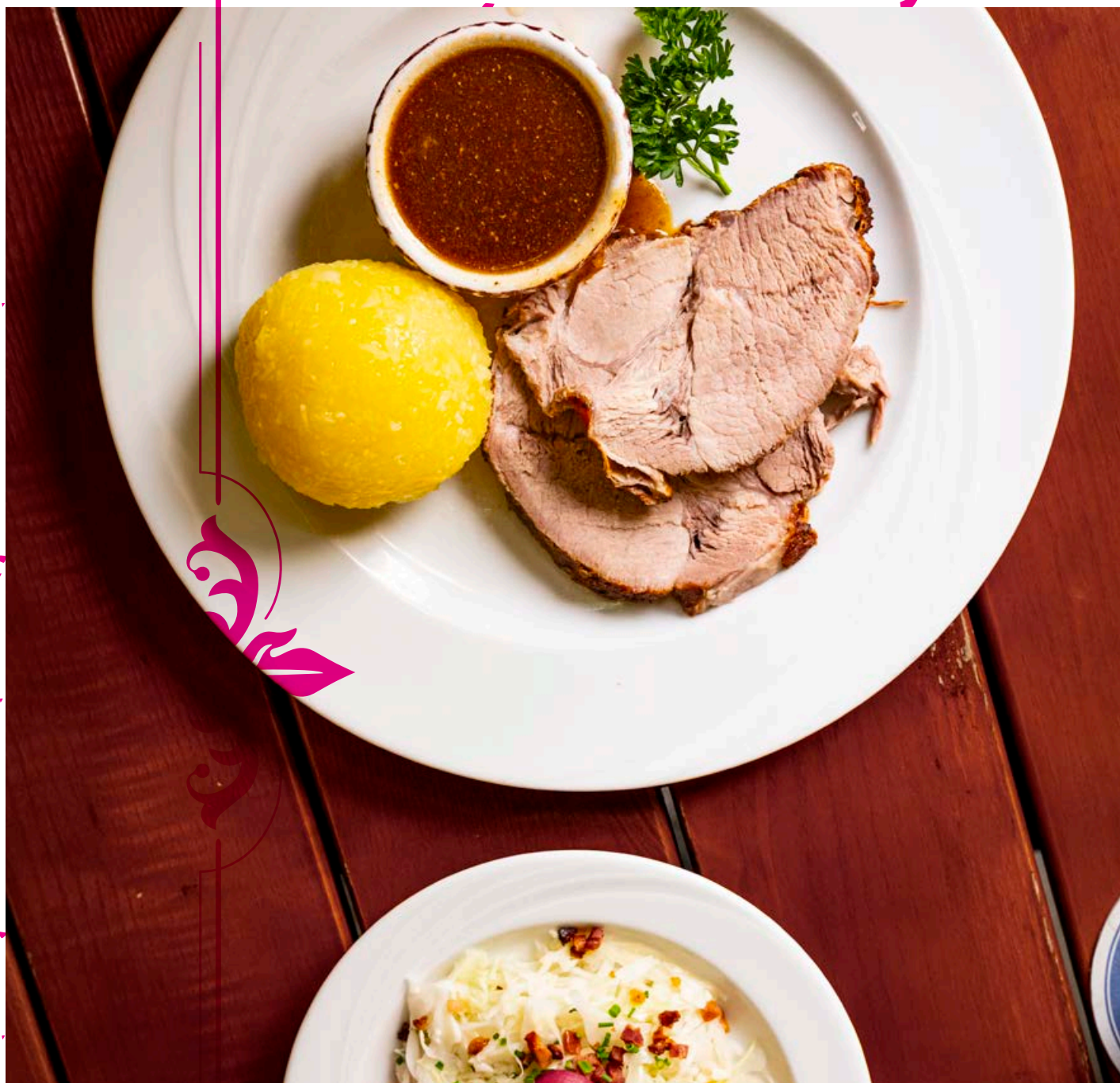

Löwenbrauerei
PASSAU^g

DREI FLÜSSE. ZWEI LÖWEN. EIN BIER.

WWW.LOEWENBRAUEREI.DE

Heilig Geist Stiftschänke

Heiliggeistgasse 4
Passau-Zentrum



Eindrücke: Dass die in der Stiftschänke nicht nur österreichisch-wachauerisch kochen können, sondern auch klassisch bayerisch, beweist dieser Schweinsbraten recht eindrucksvoll. Er ist der einzige im Test, bei dem die Soße separat serviert wird – was optisch zunächst ungewohnt wirkt, da der krustenlose Braten vom Schweinehals quasi „nackert“ daliegt. Gleichzeitig wirkt der Teller aber schön aufgeräumt und es schwappt nichts herum (praktisch für den Service!). Sowohl das Fleisch als auch die Soße schneiden in unserer Bewertung gut ab. Handwerklich ist das alles souverän gemacht – auch der Reiberknödel mit geriebenen Kartoffeln in der Kartoffelmasse und Croutons in der Mitte weiß zu gefallen. Den Höhepunkt bildet aber tatsächlich das Jauwarm servierte Duo aus Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und einem ebenfalls warm servierten, sehr guten Speckkrautsalat.

Gesamtpunktzahl

81

Schulnote 2

Preis € 17,90

Hofbräu's Einspruch

Schustergasse 10
Passau-Altstadt



Eindrücke: Es passiert selten, dass die Pasta!-Entourage in der heimischen Gastronomie nicht sofort erkannt wird. Unser Premierenbesuch im Hofbräu's Einspruch, dieser eigenwilligen Eckkneipe in der Schustergasse mit den vielen Tafeln vor der Tür, wird uns jedenfalls immer in Erinnerung bleiben. Schließlich wurden wir dort mit den Worten „Schönen Urlaub noch!“ verabschiedet. Herrlich! Der Schweinsbraten vom Schweinehals gehört zum Mittelmaß im Test. Die Soße weist eine ungewohnte Schärfe auf, die nicht wirklich zu dem Gericht passt, ebenso wenig wie der unangenehme, lang anhaltende Nachgeschmack. Der selbstgemachte (!) Kartoffelknödel hingegen ist der beste im gesamten Test (fast alle anderen Kartoffelknödel sind mehr oder weniger austauschbare Fertigprodukte). Beim nächsten Mal bestellen wir nur Knödel – oder die Gänsekeule, die ist hier angeblich Aushängeschild.

Gesamtpunktzahl

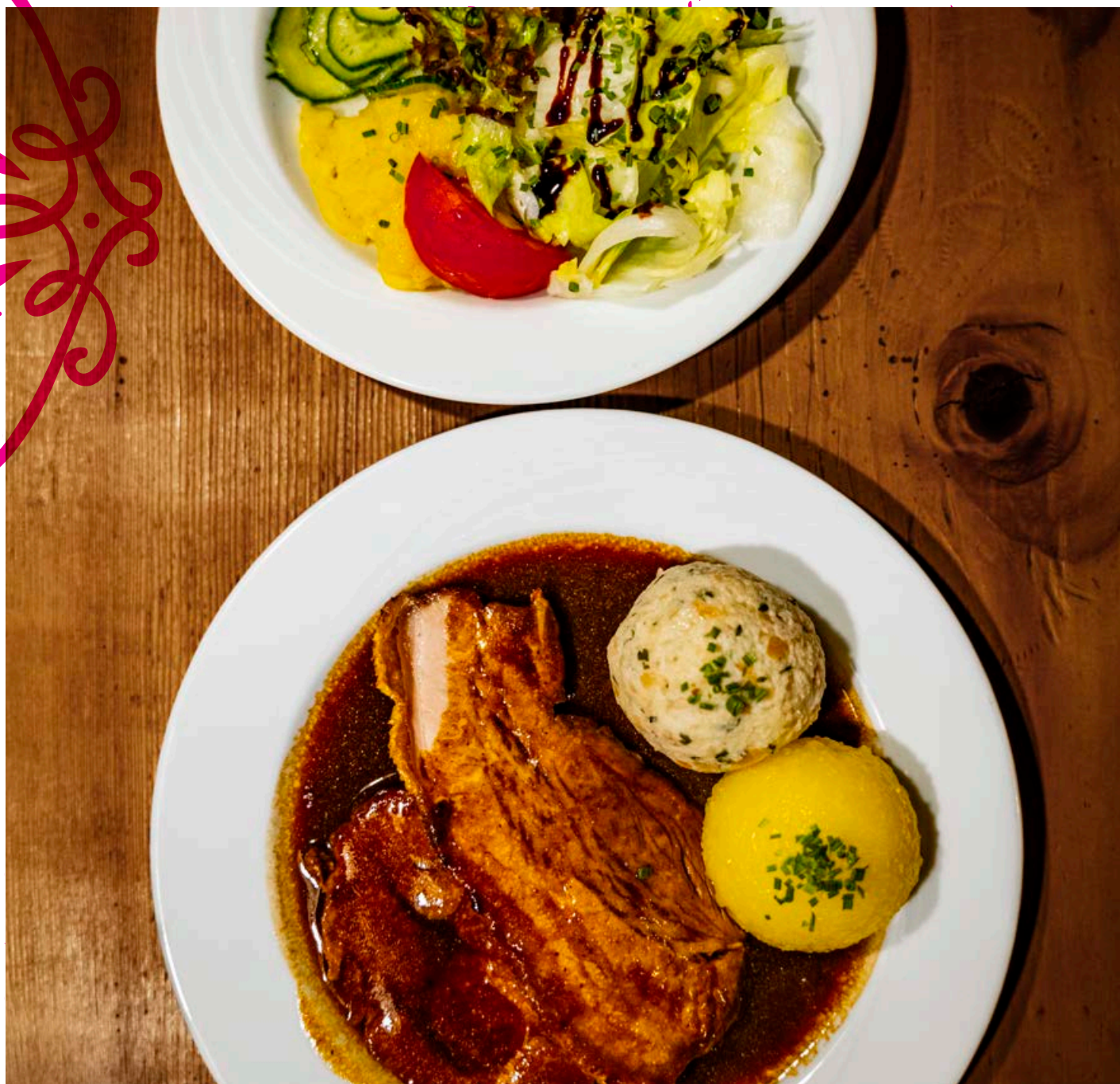
53

Schulnote 4

Preis € 17,50

Hofwirt Hals

Marktplatz 3
Passau-Hals



Eindrücke: Beim Harry im Hofwirt scheint die Zeit stillzustehen. Solche Wirtshäuser sind im Passauer Stadtgebiet rar geworden. Modernität gibt es weder im Lokal noch auf dem Teller. Harrys Schweinsbraten schmeckt wie früher: rustikal, mehr Fett als anderswo, ehrliche Soße, riesige Portion, jeweils ein Semmel- und ein Reiberknödel. Ein Stück vom Schweinekamm, ein Stück vom Wammerl mit schöner Kruste, natürlich vom lokalen Metzger Unholzer aus Hals, bei dem sich Harry die besten Stücke aussucht. Die etwas altbackene Präsentation des Bratens passt wunderbar zum Ambiente dieses Wirtshaus-Kleinods. Interessanterweise wird hier ein essigsaurer Wirtshaussalat inkl. der typischen weichen grünen Bohnen aus dem Glas zum Schweinsbraten serviert. Aus der Zeit gefallen ist auch der Preis: Mit 11,80 Euro ist dieser Schweinsbraten der günstigste im Test – und gleichzeitig einer der besten.

Gesamtpunktzahl **91**
Schulnote 1-
Preis € 11,80

Königlich Bayrisch

Höllgasse 22
Passau-Donaulände



Eindrücke: Premiere an der Donaulände: Im Königlich-Bayrisch waren wir noch nie. Die rustikale Gaststätte ist in die Jahre gekommen, die Deko wirkt abenteuerlich bis bunt zusammengewürfelt, Osterhasen im Herbst inklusive. Der Eindruck, dass hier am Donauanleger vor allem Touristen förmlich in die Gaststätte hineinfallen, bestätigt sich. Der Schweinsbraten wirkt insgesamt lieblos – mit Ausnahme des Speckkrautsalates, der angenehm essigsauer daherkommt und diesen ansonsten gerade noch ausreichenden Schweinsbraten ein wenig rettet. Das Knödelduett aus Reibe- und Semmelknödel ist vollkommen geschmacklos, die Soßenmenge zu gering, die (wenn auch sehr flüssige) Soße selbst zumindest geschmacklich nicht verkehrt. Das Fleisch lässt jede Saftigkeit vermissen, das Ganze harmonisiert einfach nicht miteinander. Ein richtiger Touristen-Schweinsbraten!

Gesamtpunktzahl 47

Schulnote 4 -

Preis € 17,90

Peschl-Terrasse

Roßtränke 4
Passau-Donaulände



Eindrücke: Rustikal. Günstig. Bürgerlich. Einer von nur zwei Schweinsbraten im Test, der noch unter 14 Euro kostet. Das Schweinefleisch ist von der Schulter, hat keine Kruste und wird laut Auskunft von der Firma Troiber geliefert. Die Soße ist leider versalzen und der Kren, der auf dem Schweinsbraten serviert wird, wirkt irgendwie seltsam. Als Beilage gibt es Kartoffel-Gurkensalat und einen sehr schönen Krautsalat mit Kümmel, der das Highlight dieses insgesamt soliden Gerichts darstellt. Zum Schweinsbraten werden ein Semmel- und ein Kartoffelknödel geboten, die beide in Ordnung sind, ohne aufzufallen. Die Preis-Leistung ist angesichts der Tatsache, dass der Schweinsbraten vier Euro weniger kostet als bei vielen anderen, in Ordnung. Anmerkung der Redaktion: Der Surbraten schmeckt uns in der Peschl-Terrasse besser, ist aber nicht Bestandteil dieses Tests.

Gesamtpunktzahl **65**
Schulnote 3
Preis € 13,90



Eindrücke: Der Schweinsbraten stammt von der Metzgerei Feichtinger und weiß in Sachen Fleischqualität zu überzeugen; allerdings ist er, genauso wie die anderen Bestandteile dieses Gerichts, unterwürzt. Hier wäre insgesamt mehr drin gewesen, wenn man da und dort etwas „Charakter“ zeigen würde – sei es beim selbstgemachten, aber zu festen und geschmacklich austauschbaren Semmelknödel oder beim Kartoffelknödel, einem Convenience-Produkt. Auch die Soße könnte mehr Liebe vertragen. Die Präsentation wirkt häufig, der Teller ist schlicht zu klein für alle Komponenten. Ganz anders verhält es sich beim dick geschnittenen, definitiv selbstgemachten Bayerisch Kraut. Hätte man beim Schweinsbraten dieselbe Liebe walten lassen, wäre das Ergebnis besser ausgefallen. So bleibt es ein solider, für die Lage direkt am Rathausplatz günstiger Schweinsbraten. Nicht mehr. Nicht weniger.

Gesamtpunktzahl **65**

Schulnote 3

Preis € 15,90

Schützenhaus Zodlerwirt

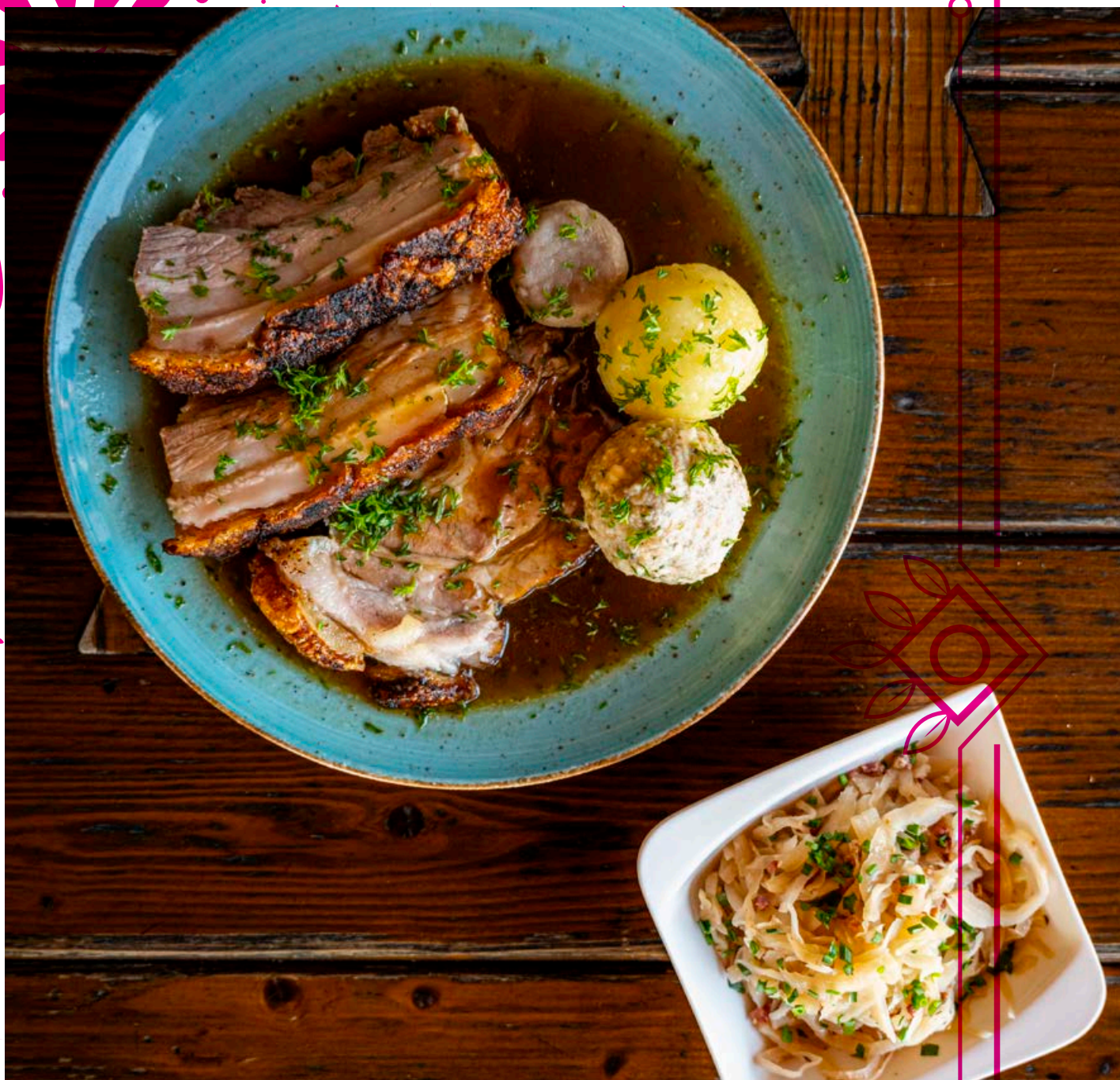
Schützenstraße 25
Passau-Grubweg



Eindrücke:

„Jetzt kommen 13 Essen aus der Küche. Erst mal trinken bestellen!“ Man könnte die „Begrüßung“ der Chefin als rustikalen Charme bezeichnen; wer mit dieser direkten, bisweilen etwas ruppigen Art nicht gut umgehen kann, ist hier fehl am Platz. Wirtin Ulrike Conetta gibt den Ton an, während der laut eigener Aussage „weltbekannte“ Josef „Sepp“ Eichinger mit seinen 81 Jahren noch immer in der Küche steht und gerne mal ein „Gstanzl“ anstimmt. Leider erweist sich der Schweinsbraten nicht gerade als hitverdächtig: Jeweils ein Stück Wammerl und Hals, wobei ersteres aufgrund seiner Labbrigkeit leider durchfällt; der Hals ist bestenfalls mittelmäßig. Man muss es so sagen: Dieser Schweinsbraten „schweindelt“ – schade! Der zwar warme, aber nicht knackige Krautsalat reißt es ebenso wenig raus wie das Semmel- und Reiberknödel-Duo. Das Beste an diesem Schweinsbraten ist die Soße.

Gesamtpunktzahl **48**
Schulnote 4-
Preis € 14,50



Eindrücke: Auch wenn uns die KI-generierten Posts vom Streiblwirt regelmäßig in Schnappatmung versetzen: In Sachen Wirtshausküche macht der Gruber Stefan keine halben Sachen. Weshalb der Streiblwirt – übrigens als einziges Wirtshaus im Passauer Stadtgebiet – auch nur sonntags einen Schweinsbraten anbietet. Dafür ist die Portion derart riesig, dass sie auch locker für eine kleine Familie als Sonntagsbraten reichen würde. Zwei Stück exzellentes Wammerl, ein Stück von der Schulter, drei (!) Knödel, davon ein herrlicher „G’wichster“ aus Roggenmehl (der einzige im Test!), ein wunderbarer, warmer Speckkrautsalat und eine brutale Kruste. Besser kann man dieses Gericht kaum machen – und das gilt bei diesem Exemplar aus Rittsteig wirklich für alle Komponenten. Der Testsieger unseres Passauer Schweinsbratentests!

Gesamtpunktzahl **95**

Schulnote 1

Preis € 15,90

Zur Triftsperre

Triftsperrstr. 15
Passau-Hals



Eindrücke: Kaum zu glauben, aber wahr: Die Triftsperre gehört (gerade noch) zum Passauer Stadtgebiet und wird aus diesem Grund auch für unseren Schweinsbratentest aufgesucht. Dabei erobert nicht nur das Wirtshaus in traumhafter Alleinlage, sondern auch der dort angebotene Schweinsbraten einen Spitzenplatz. Das liegt in erster Linie an der Soße – der besten im gesamten Test. Doch auch das Fleisch von der Schweineschulter ist in Sachen Zubereitung absolutes Top-Niveau: Im Gegensatz zu den allermeistern Wirtshäusern kommt dieser Schweinsbraten nicht aus dem Konvektomaten, sondern aus einer riesigen gusseisernen Rein im Gasofen – so wie früher eben, resche Kruste inklusive. Sehr bodenständig reicht man einen bayerischen Wirtshaussalat als Beilage – und der gute Reiberknödel wird mit Butterbrösel intelligent und schmackhaft veredelt. Viel besser kann man das nicht machen.

Gesamtpunktzahl **93**
Schulnote 1
Preis € 15,50

Zur Sailerwöhr

Sailerwöhr 1
Passau-Haidenhof Nord



Eindrücke: In der Sailerwöhr weht seit Februar ein frischer Wind. Neu-Wirtin Nadine Stadler, eigentlich gelernte Pflegerin, war zuvor vier Jahre als Bedienung beim berühmten Wirt Alois Bauer tätig, bevor sie mehr oder weniger über Nacht das Lokal übernahm. Ihr Schweinsbraten wird bis zu 24 Stunden lang eingewürzt. Ergebnis: ein unfassbar zarter Braten vom Hals (daher keine Kruste) und eine Natursoße, wie sie uns sonst nirgends im Test begegnet ist: Karottenstücke, Zwiebeln ... eben noch eine richtige, natürlich gezogene Soße ohne Hilfsmittel. Dazu gibt's zwei herrlich fluffige Semmelknödel und sogar ein paar Kartoffeln. Nadine Stadler hat das Kochen von der Oma gelernt – und genau so schmeckt dieser Schweinsbraten auch: nach Handwerk, Liebe und Seele. Rennen Sie keinesfalls alle gleichzeitig in die „neue“ Sailerwöhr. Am besten vorher anrufen, die Nadine ist eh immer da.

Gesamtpunktzahl **91**

Schulnote 1-

Preis € 15,90

Schweinsbratentest

Die

Rangliste

Legendé

- 100 Punkte = maximale Punktzahl
 90-100 Punkte = sehr guter Schweinsbraten, bei dem alle Parameter passen
 75-89 Punkte = guter Schweinsbraten, handwerklich souverän gemacht
 60-74 Punkte = solider Schweinsbraten, mit kleinen Schwächen
 45-59 Punkte = ausreichender Schweinsbraten, mit deutlichen Schwächen
 30-44 Punkte = mangelhafter Schweinsbraten,
 0-29 Punkte = Dieser Schweinsbraten ist durchgefallen

Ergebnisse

Wirtshaus	Punkte	Schulnote
Streiblwirt	95	1
Zur Triftsperre	93	1
Andorfer	93	1
Sailerwöhr	91	1-
Hofwirt Hals	91	1-
Bayerischer Löwe	84	2
Goldenes Schiff	84	2
Heiliggeist Stiftschenke	81	2
Altes Bräuhaus	81	2
Goldene Waage	81	2
Hacklberger Bräustüberl	73	3+
Das Oberhaus	68	3
Peschl Terrasse	65	3-
Ratskeller	65	3-
Gasthof Auer	55	4
Hofbräu's Einspruch	53	4
Schützenhaus Jodlerwirt	48	4-
Königlich Bayrisch	47	4-
Bayerisch Venedig	19	6

Sauguad



... wird der Schweinebraten mit tollen Zutaten und den richtigen Küchengeräten. Auch sauguad, aber etwas exotischer – unser balinesischer Schweinebraten:
www.moebelschuster.de/sauguad/

 **schuster**
KOCHEN & WOHNEN

ZEIT FÜR ENTSPANNUNG

Körper, Geist und Seele wieder EINS werden lassen



Grottenbad | 37°C

Der Sommerurlaub ist längst vorbei – und wir stehen wieder mittendrin in der altbekannten Hektik. Eine kleine Auszeit, um den Alltag einmal beiseiteschieben zu können – das wär's jetzt!

Aber wieso denn eigentlich nicht? Es muss schließlich nicht immer eine ganze Woche sein. Oft reichen schon ein Tag oder gar ein paar Stunden aus, um Kopf & Körper zu resetten.

Glückshormone und Stressabbau

Die THERME EINS mit Saunahof in Bad Füssing ist dafür der richtige Anlaufpunkt. Warmes, sprudelndes Thermalwasser zur Lockerung der verspannten Muskeln,

heiße, duftende Saunaaufgüsse und anschließende Abkühlung bieten eine tiefe Regeneration und fördern die Bildung von Glückshormonen. Zwischendurch eine entspannende Massage oder ein pflegendes Peeling, um den Stress der letzten Wochen abzustreifen. Ein ausgiebiges Schläfchen im Ruheraum. Gaumenschmaus mit herzhaften Speisen bis hin zu süßen Kuchen- und Tortenvariationen.

Na, wie klingt das? Herrlich, oder? Und zudem ist es auch noch richtig clever! Denn wer sich regelmäßig eine Auszeit nimmt, arbeitet an seiner ganz persönlichen Stressreduktion und stärkt damit sein Immunsystem. So kann der anstehenden Grippewelle ganz einfach ein Schnippchen geschlagen werden – und das auf ganz entspannte Weise.



Creme & Peeling im Dampfbad



Neue Aufgussauna: Getreidesauna (90°C)

ECHT. FEIERABEND. RAUS AUS DER ARBEIT ...

... und rein in einen entspannten Feierabend in der THERME EINS mit der THERMALBAD-Abendkarte ab 17 Uhr für nur € 13,-

- AQUA ZUMBA
Mittwochs ab 17:30 Uhr
- AQUA YOGA
Donnerstags ab 18:30 Uhr
- Ausgabe von kostenlosen Cremes & Peelings im Dampfbad
Mittwoch bis Sonntag um 18:30 & 19:30 Uhr

ECHT. WAS LOS.
EVENTS & AKTIONEN



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

SEMESTERFOKUS:



GESUNDHEIT & Wohlbefinden



**Jetzt
entdecken**

Das neue vhs-Gesundheitszentrum
in der Neuburger Str. 108 d
>> Eröffnungsfeier am 24.10.



Neues Kursprogramm
für Herbst/Winter 2026/27
Jetzt anmelden! www.vhs-passau.de

GEWINNEN SIE EINEN **75€**
vhs-Kursgutschein



UND SO EINFACH MACHEN SIE MIT:

Schicken Sie uns eine E-Mail an: werbung@vhs-passau.de mit dem Betreff „Pasta!-Gewinnspiel“. Verlost wird ein Kursgutschein im Wert von 75 Euro (nicht gültig für Kooperationsveranstaltungen & Lehrgänge). Einsendeschluss: 27.11.2026. Es gelten die Teilnahmebedingungen (QR-Code).





IHRE WEIHNACHTSFEIER BEI UNS IM WIRTH Z'HARETH

Besinnliche Stunden. Genussvolle Momente. Unvergessliche Feier.



Feiern Sie mit Ihrem Team, Ihrer Firma oder Ihren Liebsten
in gemütlicher Atmosphäre und echter Wirtshauskultur.



FESTLICHE ATMOSPHÄRE

Gemütliche Räume
für kleine & große
Gruppen



REGIONALE KÜCHE

Traditionelle Gerichte
modern interpretiert –
mit Liebe zubereitet



RUNDUM-SERVICE

Persönliche Betreuung
und individuelle
Organisation



WEIHNACHTLICH DEKORIERT

Stimmungsvolles Ambiente
für Ihre Feier

JETZT TERMIN SICHERN!

Die schönsten Weihnachtsfeiern werden früh geplant.
Wir beraten Sie gerne persönlich.

*Gemeinsam feiern.
Genuss erleben.
Erinnerungen schaffen.*



Hareth 15
4785 Freinberg



+43 7713 8115



wirth@hareth.at



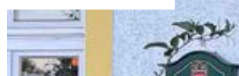
www.hareth.at

FIDEL GASTRO TESTET

Gasthof Knott

„Es wird deftig“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Wer schon wahnsinnig genug ist, alle Passauer Schweinsbraten zu testen, kommt im Grunde nicht umhin, thematisch passend auch ein gestandenes bayerisches Wirtshaus unter die Lupe zu nehmen. Immer wieder wurden Fidel Gastro in den vergangenen Jahren zwei Referenzlokale genannt, wenn er nach gutbürgerlicher bayerischer Küche fragte: der Spetzinger in Salzweg und der Knott in Jacking. Während ich in ersterem schon mehrfach zu Gast war (und mich dazu in verschiedenen Berichten online geäußert habe), muss ich zu meiner Schande gestehen: Der Knott fehlte mir noch auf meiner Liste! Und das, obwohl ich schon viel von dieser Legende am Jackinger Berg gehört und gelesen hatte, die sich seit 1898 in den Händen der Familie Knott befindet. Zeit is woan!





DORN
BRACHT

BESTE
BAD
STUDIOS
2026



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

Kein Wirtshaus im Landkreis triggert die Social-Media-Community seit Jahren so zuverlässig wie der Knott in Jacking. Google, tripadvisor, Online-Communities, Facebook-Gruppen wie Restaurant-Test Passau ... Es gibt unzählige Beiträge von Gästen, die noch viel unzähliger kommentiert werden – Fidel Gastro hat sie alle gelesen. Das Lustige: Der Knott selber hat mit Social Media nichts am Hut. Es gibt weder einen Facebook-, noch einen Instagram-Account, nur eine Website, die rein optisch an die frühen 2010er erinnert. Zusammengefasst liest man online über den Knott (neben viel Lob) vor allem zwei Dinge: 1. Es dauert zu lange. 2. Das Essen kommt nicht gleichzeitig. Na dann: Auf in den Kampf!

Da ist was los!

Wir kommen an einem Dienstagabend. Mit Reservierung und großer, hungriger Entourage – schließlich sollen die Portionen hier üppig ausfallen. Wir sind baff, weil wir zunächst keinen Parkplatz finden. Alles voll. An einem Dienstag! Die Bedienung gibt von Anfang an den Takt vor: Hier gibt's kein Flauschi Bauschi, keine Dampfplauderei, keinen jovialen Smalltalk: „Wos megt's dringa?“ Auf die Frage, warum es denn so voll sei, schüttelt die Bedienung nur den Kopf und brummt: „Heid is eh ruhig.“

Es lässt sich kaum feststellen, wie viele Gäste da sind, zumal diese sich auf mehrere Stüberl, einen Saal und einen schönen Biergarten mit altem Baumbestand verteilen, in dem trotz Herbstwetter am frühen Abend ebenfalls Trubel herrscht. Auf Empfehlung hatten wir in der Wirtsstube reserviert, einem gemütlichen, Holzvertäfelten Raum mit knarzendem Holzboden, wärmendem Kachelofen, farblich unterschiedlichen, messinggefassten Sprossenfenstern und dem obligatorischen Kruzifix an der Wand.

Ähnlich rustikal fällt auch der erste Eindruck der Speisekarte aus: Toast Hawaii, Strammer Max, Gulaschsuppe, saures Lüngele, gebackene Weißwürste – derlei Gerichte findet man im Jahr 2026 kaum noch auf hiesigen Speisekarten. Wir reiben uns verwundert die Augen, als unsere Blicke über die rechte Seite der Speisen- und Getränkekarte wandern. Denn aus der Zeit gefallen ist hier vor allem eines: die Preisgestaltung! Trotz seiner Lage vor den Toren Passaus gehört der Knott rechtlich gesehen schon zu Tiefenbach. Doch wie auch immer: Uns ist kein Lokal bekannt, das so nah an Passau liegt und derlei Preise aufruft. Helles 3,50 Euro. Nudelsuppe 2,50 Euro. Palatschinken 3,50 Euro. Lüngele 7,80 Euro. Dafür bekommt man „in der Stadt“ nicht mal ein Glas bzw. eine Flasche Wasser!

Pasta!



Das geht ja schon mal gut los: Fleischstrudelsuppe

Preise wie früher

Teuerstes Gericht der Karte ist das gebackene Kalbsschnitzel für 19,90 Euro. In Passau marschieren wir preislich beim Schnitzel in genau diese Sphäre – nur dass es dann nicht vom Kalb, sondern vom Schwein stammt (das im Einkauf einen Bruchteil von Kalbfleisch kostet). Wir denken uns insgeheim: Wohl dem, der keine Pacht bezahlen muss.

Den Anfang macht eine exzellente Fleischstrudelsuppe, die mit ihrer intensiven, naturbelassenen (also nicht entfetteten) Brühe und den eindeutig hausgemach-



Endgegner: Schweinsbraten

ten drei Fleischstrudelstücken ihre 5,90 Euro mehr als wert ist. Das saure Lüngerl, ebenfalls ein äußerst seltener Gast auf den Speisekarten hierzulande, bestellt Fidel Gastro grundsätzlich, wenn es angeboten wird – so geht Verwertung eines Tieres „nose to tail“! Beim Knott kommt es eher flüssig-suppig daher und könnte für meinen Geschmack etwas mehr legiert sein; der selbstgemachte Semmelknödel wiederum ist derart fluffig, dass er den reichlichen Lüngerlsud wunderbar aufnimmt. Die aufgerufenen 8,80 Euro für diesen Teller sind ein Witz. Es folgt ein absolut tadelloses gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln von hervorragender Qualität

zu mageren 17,90 Euro. Die Meerrettichsoße hätte zwar meines Erachtens etwas mehr Wumms (im Sinne von Meerrettichschärfe) vertragen, aber das ist – wie beim Lüngerl auch – kein Fehler, sondern Geschmackssache. Der Rehbraten schmeckt, wie ein Rehbraten in einem gutbürgerlichen Wirtshaus schmecken muss: Oldschool-Orangescheibe und Sahnehaube inklusive. Auch hier gibt es, wie zum Schweinsbraten, einen exzellenten Semmelknödel als Beilage.

Franziska Bauhuber, Schwester der Wirtin Johanna Knott, dreht jeden Knödel frisch ab. Man merkt einfach sofort, dass sie nicht stundenlang in irgendwelchen Warmhaltebecken vor sich hingaren. Kar-

toffelknödel gibt es nur am Wochenende oder auf explizite Vorbestellung – und es dürften weitem wahrlich die einzigen Exemplare sein, die noch komplett aus frisch geriebenen Kartoffeln bestehen, fernab jeder Tütenware.

Handwerklicher Aufwand

Angesichts des immensen Aufwands, der hier beim Knott betrieben wird, ist es kein Wunder, dass man bisweilen etwas warten muss. Uns stört das nicht. Wer aber



Eigen: Kalbsschnitzel mit Pommes und Kartoffelsalat

den (nachvollziehbaren) Anspruch hat, sein Essen schnell und gleichzeitig mit den anderen Gästen am Tisch zu bekommen, wird beim Knott bisweilen an Grenzen stoßen. Wir beobachten das an den Nebentischen und auch bei uns: Gerichte werden oft nacheinander serviert. Auch wenn ich die Küchenchefin „Fannal“ (noch) nicht persönlich kenne, so höre ich imaginär doch schon ihre Stimme: „Fertig is‘, wenns fertig is‘.“ Ein einziger Mann arbeitet in der Küche, ansonsten ist der Knott eine reine Weibervirtschaft. Übrigens hatten wir im letzten Jahr für die Pasta! April/Mai-Ausgabe zum Thema „Frauen in der Küche“ schon mehrfach Kontakt mit dem Knott aufzunehmen versucht. Damals zierte sich die Küchenchefin aber noch, in der Pasta! aufzutreten. Heute lassen wir ihr – wenn auch nur indirekt – keine andere Wahl.

Der Service beim Knott gibt sich redlich Mühe, den Horden von Menschen Herr zu werden, ist aber chronisch und hoffnungslos unterbesetzt. Das Stammpersonal versucht mit einer Mischung aus charmanter Ruppigkeit und zielgerichteter Direktheit den immerwährenden Ansturm irgendwie zu bewältigen. Nein, der Knott hat kein Frequenzproblem, sondern Personalmangel. Es ist wie überall: Es gibt keine Indianer mehr, alle wollen Häuptling sein.

Hättst ja glei’ dobleim kenna!

Wirtin Johanna Knott, die das Wirtshaus – seit 1898 im Familienbesitz – vor gut 20 Jahren übernommen hat, versucht

mit ihrer ruhigen, verbindlichen, warmherzigen Art, Brände aller Art zu löschen. Stammgäste werden mit einem launigen „Hättst ja glei’ dobleim kenna“ begrüßt. Es ist beeindruckend zu sehen, wie sie das alles stemmt. Sich so etwas mit minimalem Personal fünf Tage in der Woche unter Volllast von früh bis spät anzutun, verlangt Fidel Gastro größten Respekt ab. Die 40 Betten der zugehörigen Frühstückspension managt der Knott quasi so nebenbei. Und wenn jemand spät abends ankommt und einchecken will, findet man bei Fannal auch immer noch was zu essen in der Küche. So läuft das hier.

Wie eingangs schon angedeutet ist Fidel Gastro im Grunde wegen des Schweinsbratens zum Knott geschickt worden. Und man muss sagen, dass dieses Exemplar im direkten Vergleich zu den getesteten Passauer Schweinsbraten tatsächlich in der oberen Liga spielt – und das für 13,80 Euro. Apropos Preis-Leistung: Aus dem kapitalen Cordon Bleu zu 16,90 Euro, einem dicken, mit reichlich Käse und Schinken gefüllten Flanken Schwein, machen Sie in der Stadt locker zwei. Interessanterweise werden sowohl beim Cordon als auch vielen weiteren Hauptgerichten Kartoffelsalat und Pommes als Beilage gereicht – ungewöhnlich. Die Küchenchefin macht es halt so, wie sie es für richtig hält; da braucht man keine Diskussionen anfangen, auch wenn es auf der Karte nicht so ausgezeichnet ist.

Wenden wir uns noch den Nachspeisen zu: „An Pfannakuacha hamma heid a, mit selbstgmachtem Johannisbeergelee“, raunt man uns entgegen. Der ist zwar nicht weiter auffällig, aber für 3,50 Euro (!) kann man auch keine Kunstwerke erwarten. Die Apfelradl sind solide, bester Nachtisch ist aber eindeutig der Zwetschgenknödel mit Butterbröseln zu 6 Euro.

Der Star des Abends

Eigentlich wäre es jetzt an der Zeit, einen Schnaps und die Rechnung zu bestellen. Allerdings beobachten wir, dass an etlichen Nebentischen ein Gericht serviert wird, das irgendwie an gebackene Bananen erinnert – bei dem es sich aber laut Johanna um gebackene Weißwürste handelt. Hat sie mal beim Schuhbeck im Bayerischen Fernsehen gesehen, seitdem stehen die auf der Karte. Manche Gäste kämen teilweise nur der gebackenen Weißwurst wegen zum Knott. Das müssen wir natürlich auch probieren! Und tatsächlich entpuppt sich dieses Gericht als der heimliche Star des Abends. Für lächerliche

Postkarte - le postcard.

Liebe Gäste!

Danke von Herzen an euch alle,
die an unserer Seite sind:

Langjährige Stammgäste, neue
Freunde, so viele liebe Menschen.
Ihr habt unseren 50er unvergesslich
und das ganze Weinbeißer-Team
unendlich glücklich gemacht!

Freinberg
Frei Sassen
Ober-Odenwald



50 Jahre Weinbeißer

**BYE BYE SOMMER,
SERVUS
HERBST!**



HERBST

DEN GANZEN HERBST
WILDGERICHTE
vom heimischen Reh
& Weinbeißerspezialitäten

ENTE GUT - ALLES GUT

Unsere knusprigen Bauernenten gibts
heuer wieder bis zum 08. November

- NUR AUF VORBESTELLUNG! -

&

» FREINBERGER HERBST «

15. - 18. Oktober

WINTER

IN KLEINER ODER GROßER RUNDE
WEIHNACHTSFEIERN

bis zum 19. Dezember möglich

ANFRAGEN info@weinbeisser-freinberg.at

- BITTE ZEITIG RESERVIEREN! -

HEUER ERSTMALIG
MITTAGSTISCH ÜBER DIE

WEIHNACHTSFEIERTAGE

25./26./27. Dezember

- BITTE ZEITIG RESERVIEREN! -

GRANDE FINALE 2026

SILVESTER BEIM WEINBEIßER

Lasst uns dieses grandiose Geburtstagsjahr
gemeinsam jubelnd verabschieden!

OFFEN

Donnerstag & Freitag
16-24 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage
11-24 Uhr

» Änderungen kurzfristig möglich «

Bitte schauts immer online:

[weinbeisser_freinberg](https://www.instagram.com/weinbeisser_freinberg) [feibrg](https://www.facebook.com/weinbeisser-freinberg.at)
google / [weinbeisser-freinberg.at](https://www.weinbeisser-freinberg.at)

RESERVIEREN bitte nur telefonisch:
+43 7713 20971 | +43 664 4305596

9,90 Euro bekommt man zwei der Länge nach halbierte, gebackene Weißwürste mit Kartoffel-Radiserlsalat sowie einem separaten Beilagensalat. Allein der kostet anderswo oft schon fast so viel wie hier das ganze Gericht. Jedenfalls sind diese gebackenen Weißwürste eine echte Offenbarung und machen im Nu vergessen, dass wir sie nach dem Dessert geordert haben.

Bevor wir den Heimweg antreten, bestellen wir noch eine Runde Bier, was die Gesamtrechnung aus oben genannten Gründen kaum in die Höhe treibt. Beim Knott gibt es im besten Sinne einfache, ehrliche Wirtshausküche ohne Sperenzchen zu Preisen, die man im Passauer Stadtgebiet praktisch nicht mehr findet. Was für ein Glück, dass wir noch derartige, über Generationen gewachsene Lokale in der Region haben, die nur deshalb noch existieren, weil ihre Betreiber bereit sind, dafür ihr Leben zu geben. Das ist nicht hoch genug anzuerkennen.

Gasthof Knott
Oberjacking 1
94113 Tiefenbach-Jacking
Telefon 0851/95 64 80

Öffnungszeiten:
Dienstag ab 17 Uhr, Mittwoch, Freitag
und Samstag von 10–23 Uhr
Sonntag von 10–22 Uhr
Ruhetage: Montag & Donnerstag



Der eigentliche Star:
Gebackene Weißwurst

's Fachl
handgemacht
- kreativ
- nachhaltig

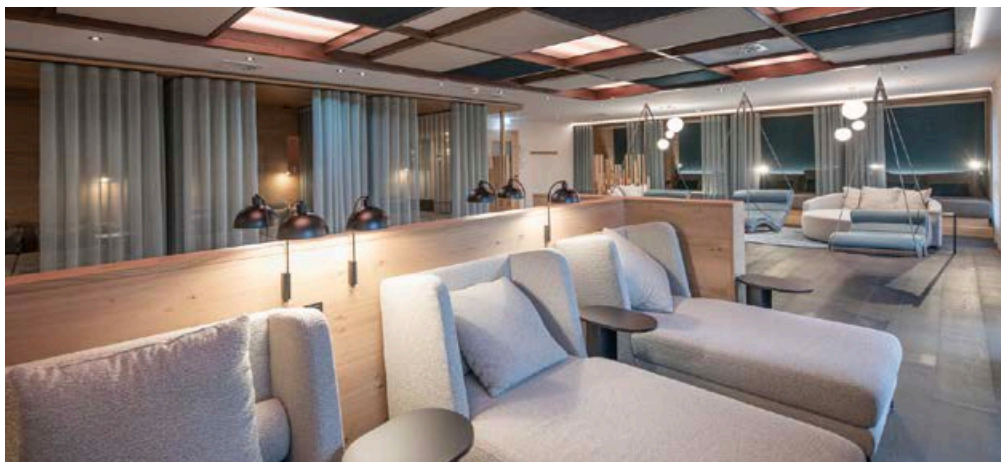
über 200 Shops in einem Laden
Passau - Grabengasse 24
mo-fr 10-18 Uhr
sa 10-17 Uhr




Bild: detail Schaller Passau

Mehr Raum für Ruhe

Das Hotel Almesberger****s eröffnet neuen Wellnessbereich VITAL



Entspannungstage | 3+1 Nacht GRATIS | 4 Nächte ab nur € 522,- p. P

täglich geführte Aufgüsse in der neuen Panoramasauna und der Mühlviertler Schwitzstube



Das Hotel Almesberger****s hat einen Teil seines mehr als 5.000 m² großen Wellnessbereichs umfassend erneuert.

Mit der Wellnesswelt VITAL sind herrliche Rückzugsorte und moderne Wellnessangebote entstanden. Dazu zählen Saunen, Ruheroasen und ein Outdoorpool mit separatem Tauchbecken samt Kamin und einer großzügigen, modernen Gartenanlage.

Aufgüsse als inszeniertes Erlebnis
Ein besonderes Highlight ist die

rund 50 m² große Panoramasauna mit großzügiger Glasfront und weitem Blick über die Mühlviertler Landschaft. Bis zu acht geführte Aufgüsse täglich machen den Saunabesuch zum Erlebnis.

Besonderes Ambiente für Massagen und Kosmetik

Auch das SPA wurde vollständig erneuert. Die ansprechend gestalteten Massage- und Kosmetikräume schaffen eine ruhige Atmosphäre für Behandlungen und Anwendungen.

Ruheräume zum Zurückziehen

Drei Ruhezonen bieten Gästen viel Platz für die Zeit zwischen Saunagängen und Anwendungen. Gartenblick, Wasserliegen und großzügige Liegeflächen prägen die unterschiedlichen Rückzugsbereiche.

Adults Only ab Oktober 2026

Ab 1. Oktober 2026 richtet sich das Hotel Almesberger ausschließlich an Gäste ab 16 Jahren und setzt damit künftig noch stärker auf Ruhe und Erholung für Erwachsene.

Haferl

Ein nicht ganz bayerisches Dunkel

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	5,8 %
BITTERE	ca. 22 IBU
FARBE	ca. 30 EBC
STAMMWÜRZE	13,6° P
HOPFEN	Magnum Saphir
MALZ	Münchner Pilsner Hafermalz Caramüsch Carafa Melanoidin Haferflocken
HEFE	W34/70

Hafer kennt man aus dem Müsli, als Porridge und traditionell natürlich als Kraftfutter fürs Pferd. Im Bier begegnet er uns eher selten – schon gar nicht in einem klassischen bayerischen Dunklen. Dabei wurde Hafer früher durchaus zum Brauen verwendet und erlebt seit einigen Jahren (vor allem bei Craft-Brauern) eine kleine Renaissance. Für unser Hafer-Dunkel haben wir deshalb neben den üblichen Malzen sowohl Hafermalz als auch Haferflocken in die Schüttung gepackt.

Ganz unkompliziert ist der Umgang mit Hafer im Sudhaus allerdings nicht. Im Vergleich zur Braugerste bringt er weniger Enzymkraft mit und enthält relativ viele Eiweißstoffe, Fette und Beta-Glucane. Letztere erhöhen die Viskosität der Maische und können dafür sorgen, dass sich das Läutern in eine ziemlich zähe Angelegenheit verwandelt. Besonders Haferflocken tragen dazu bei, weil sie keine Spelzen besitzen, die bei Gerstenmalz ganz nebenbei eine praktische Filterschicht bilden. Wer es mit dem Hafer übertreibt, dürfte also durchaus etwas geläutert aus dem Läutern herausgehen – und seine Rezeptidee wohl nochmals überdenken.

Dafür hat das Getreide Eigenschaften, die sich im fertigen Bier ausgesprochen angenehm bemerkbar machen. Hafer beschert dem Bier nicht nur einen weichen, volleren Körper, sondern auch jenes leicht cremige Mundgefühl, das man inzwischen vor allem von manchen modernen Ales und Stouts

kennt. Die Flocken verstärken diesen Effekt zusätzlich. Geschmacklich bleibt der Hafer eher zurückhaltend, steuert aber eine milde, getreidige und leicht nussige Note bei. In einem Dunklen passt das erstaunlich gut zu den kräftigeren Malzaromen, zu Brotkruste, Karamell und den dezenten Röstaromen der dunkleren Malze.

Ein kleines Problem gibt es allerdings, zumindest dann, wenn man das Ganze aus streng bayerischer Perspektive betrachtet: Unser Hafer-Dunkel ist untergärig – und bei untergärigem Bier versteht man in Bayern bei der Getreideausswahl traditionell wenig Spaß. Was heute landläufig unter dem Begriff „Reinheitsgebot“ zusammengefasst wird, sieht für untergäriges Bier grundsätzlich Gerstenmalz vor. Hafermalz und erst recht unvermälzte Haferflocken passen in dieses klassische Schema also nicht ohne Weiteres hinein.

Man könnte unser Hafer-Dunkel wohl durchaus als kleinen Regelbrecher bezeichnen. Wir verstehen es aber eher als Ausflug über den Rand des bayerischen Bierdeckels. Denn geschmacklich bleibt es unverkennbar ein Dunkles: malzig, süffig, mit schöner Röstigkeit und ordentlich Körper. Der Hafer macht daraus kein exotisches Experiment, sondern gibt dem Bier vor allem mehr Weichheit, Cremigkeit und eine etwas andere Textur. Und keine Sorge: Trotz der Haferflocken muss man es nicht löffeln.

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

Gewinnspiel

WIR VERLOSEN 5 X 2 FLASCHEN À 0,5 LITER DIESES SPEZIALBIERES. SCHICKEN SIE UNS EINFACH EINE E-MAIL MIT DEM BETREFF »HAFERL« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.10.2026. VIEL GLÜCK!

Jetzt vorbestellen!

DER ORIGINAL PASTA! BIERADVENTSKALENDER
LIMITIERTE EDITION (200 STÜCK) MIT 24 SPANNENDEN
BIEREN AUS NIEDERBAYERN. JETZT BEI UNS IN DER REDAKTION
VORBESTELLEN UNTER TELEFON 0851-9290865
ODER PER E-MAIL: REDAKTION@PASTAONLINE.DE

Pasta!



**Jetzt
gewinnen!**

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



Mal ganz grunzätzlich:

*Christian Götz wühlt sich durch 5.000 Jahre
Schweinsbraten-Historie*

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Klar – dass der Hauptgürtelasteroid Vepřoknedloželo nach der tschechischen Variante des Schweinsbratens benannt ist, weiß jeder. Da der Schweinsbraten aber in dieser Pasta! wie die Sau durchs Dorf getrieben wird, gestatten Sie mir, die Schweinwerfer auf einige Fakten zu lenken, die bislang wohl keine Sau gekannt haben dürfte.

Hergott, Donnerkeil(er)!

„Ich glaub', mein Schwein pfeift!“, soll im 3. Jahrtausend vor Christus der Sumerer Lú-Nanna gerufen haben, als dessen geliebtes Hausschwein plötzlich wunderbar schmeckende schwarze Knollen aus der Erde buddelte. Die Planungen des vollkommen euphratisierten Besitzers für das welterste Feinkost-Start-up waren bereits in vollem Gange – bis sie sein verfressener Nachbar Lú-Ninni samt Schwein in Stücke schlug. Für lächerliche fünf Schweinsbraten! Fazit: Der Schweinsbraten ist mitverantwortlich dafür, dass sich der Siegeszug des Trüffels noch saumäßig lange hinzog. Immerhin hat Lú-Ninni sein Bratenrezept in Keilschrift festgehalten (schmeckt aber zum Saufüttern, schade).

Menschen sind Schweine

Zumindest fast. Zwischen 90 und 95 % des Erbguts teilen wir mit Babe, Rudi, Wilbur, Peppa Wutz und Co. Nach Berechnungen des international anerkannten Professors Porkheimer kann sich dieser Anteil bei intensivem Schweinebratengenuss auf bis zu 98 % erhöhen – was sich bereits nach kurzer Zeit auch in Phänotyp und Habitus widerspiegelt. Hinweis: Um typische Symptome wie Hängebauch, Hufbildung, rosa Teint oder unkontrollierte Grunzlaute zu vermeiden, ist ein Umstieg auf den Genuss von Schweinshaxen zwar möglich – aber sinnlos.

Schwein oder nicht Schwein

Diese Frage – bekannt aus Shakespeares Drama Kotelett – sollte man sich unbedingt auch im Gasthaus stellen. So versuchen listige Wirte immer wieder, ihren Gästen hochwertiges Entrecôte, Angus oder gar Wagyu als Schweinsbraten unterzujubeln. Es empfiehlt sich daher stets das Mitführen eines Kofferlabors: Wenn Sie schon Rind- und Schweinefleisch nicht an Geschmack und Mundgefühl unterscheiden können, gibt ihnen spätestens der Antibiotikagehalt Aufschluss über die Betrugsmasche. Lassen Sie sich nicht übers Schweineohr hauen!

Nolan, der Schweinepriester

Schlachten Regisseure antike Stoffe aus, endet dies nicht selten in schweinemäßigem Unfug. Jüngstes Beispiel: „Die Odyssee“ von Christopher Nolan. Als wäre es nicht genug, dass man für sauteures Geld nach Prag, Brüssel, Montpellier oder Manchester fahren muss, um sich den fast dreistündigen Schweinsgalopp im IMAX-70-mm-Format ansehen zu können; Nolan hat auch noch die berühmte Sirenen-Szene vollkommen versaubeutelt. Im Homerschen Original geht das ätherische Sirenengesäusel Odysseus nämlich ziemlich am Ohrsch vorbei. Es ist vielmehr der unwiderstehliche Duft aus der Taverne „Zur Goldenen Sirene“, der dem am Schiffsmast fixierten Helden – des Trockenfischs und Gerstenbreis überdrüssig – den Verstand raubt. Dreimal dürfen Sie raten, was dort auf der Speisetafel stand ... und woher die Bezeichnung Schweinemast stammt. Apropos Irrfahrten des Nolan: Die Besatzung hatte sich natürlich nicht Wachs in die Ohren, sondern Kartoffelknödel in die Nase gestopft. So viel Werkstreue sollte man erwarten dürfen.





Immer wieder die besten
Vordesserts werden präsentiert



Trinken gar nicht
Das Team Team in Kaffee und Bier



Maßlos an Frisch genussvoll

Herbstgenuss in Hacklberg

Jetzt genießen mit Reindl,
Wild, Ente, Kürbis & Co.



Betriebseröffnung von Mo, 8.11. (13 Uhr) bis einschließlich Mi, 23.11.2022

Bräustüberl 7 • Passau-Hacklberg • Telefon (0934) 58 36 2 • Tägl. ab 18 Uhr geöffnet • Montag Ruhetag



[illegible]

FEINES & GUTES VON BESONDEREN MANUFAKTUREN
LUDWIGSTRASSE 2a IN DER PASSAUER INNENSTADT