

Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Abenteuer Passau!

Urlaub daheim: Drei spannende Touren für Entdecker und Genießer

UNBEZAHLBAR

AUGUST — SEPTEMBER 25

www.schwaiberger.de



Regionaler geht's nicht



Hochwertige Lebensmittel aus den umliegenden Gemeinden bereichern nicht nur unser Sortiment, sondern zeigen auch die große Vielfalt der Region. So bleiben die Transportwege kurz – und die Frische der Produkte groß. Weil wir wissen, wo's herkommt:

Wertvolles aus der Heimat – Die Eigenmarke von EDEKA Schwaiberger.



SCHWAIBERGER

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



BAR & GRILL

ROSA

PASSAU



WEIHNACHTSFEIER, HOCHZEIT,
GEBURTSTAG, FIRMENFEIER
ODER EXKLUSIVES DINNER –
STILVOLL GENIESSEN IN
BESONDEREM AMBIENTE.



LUDWIGSTRASSE 6
TÄGLICH 7.00-24.00 UHR
WARMER KÜCHE VON 12.00 - 21.30 UHR
TEL. 0175-9268607
WWW.ROSA.BAR
INSTAGRAM: ROSABARPASSAU



Passau
Obernzell
München
Pocking
Schönberg
Pfarrkirchen

spieth-wensky.com


1913
SPIETH & WENSKY

VORSPEISE

Auf ins Abenteuer!

Die besten Ideen entstehen im Wirtshaus, so sagt man. Wahrscheinlich ist das der Grund dafür, warum uns seit bald zehn Jahren für jede einzelne Pasta!-Ausgabe wieder etwas Neues einfällt. Schließlich treiben wir uns berufsbedingt ständig in der Gastronomie herum – Essen & Trinken ist sozusagen unser Geschäft. So bildete die Initialzündung für diese Ausgabe ein Mittagessen im (relativ) neuen Rosa in der Ludwigstraße. Bei Pastrami-Sandwich und Rote-Bete-Gnocchi waberten Gesprächsfetzen vom Nebentisch zu uns herüber. Dort saßen die beiden Gründer von TOPassau Tours, Martina und Stefan Heusler, die seit rund zehn Jahren Stadtführungen in Passau (aber auch darüber hinaus) anbieten, und sinnierten über neue Formate für Stadtführungen.

Klar, dass wir da sofort hineingegrätscht sind. Stadtführungen, geschichtliches Interesse und kulinarisches Know-how vereint: Das ist eine Traum-Kombination! Wir haben gemeinsam mit TOPassau drei völlig unterschiedliche kulinarische Passau-Touren entwickelt; sie richten sich vor allem an Einheimische, die den Sommer daheim verbringen. Ob Weinliebhaber, Familie mit Kindern oder historisch interessierte Bierfreunde – hier ist garantiert für alle etwas dabei.

Und keine Sorge: Weder beten wir Ihnen bei den kulinarischen Stadtführungen irgendwelche Jahreszahlen vor, noch speisen wir Sie mit 0815-Getränken ab. Dom & Schnitzel kennen Sie ja schon. Passau kann viel mehr – lassen Sie sich von Ihrer Stadt (neu) begeistern und nehmen Sie an einer unserer drei Touren teil, die wir Ihnen ab Seite 19 vorstellen.



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER



Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!

IHR TRAUMBAD AUS EINER HAND!



BESTE
BAD
STUDIOS
2025



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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

PASTA! MENÜ

August — September 2025

HAUPTGANG

19 Abenteuer Passau

Urlaub daheim: Drei spannende Touren für Entdecker und Genießer

11 Auslese
Leserbriefe

12 Streitbar
Leberkäse

16 Redaktionsbräu
Klon #85135

56 Fidel Gastro
Ombralonga

50 Dessert
Wenn jemand keine Reise tut ...

IMPRESSUM

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

REDAKTION
E-MAIL

TILL GABRIEL, CORNELIUS MARTENS
REDAKTION@PASTAONLINE.DE

DESSERT
FOTOS

CHRISTIAN GÖTZ
STUDIO WEICHSELBAUMER

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

ANZEIGEN
E-MAIL

CORNELIUS MARTENS
ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

ILLUSTRATIONEN
LEKTORAT
DRUCK

MARKUS JAURSCH
SCHREIBEREI EDER
HS DRUCK, RIED (OÖ)

's Fach1

handgemacht
- kreativ



-nachhaltig

über 200 Läden in einem Laden

Passau - Grabengasse 24

mo-fr 10-18 Uhr

sa 10-17 Uhr



Bild: detail Schaller Passau

YOU SHARE. WE CARE.

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



SHARING IS CARING

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

MONTAGS & DONNERSTAGS
AB ZWO PERSONEN
PRO PERSON

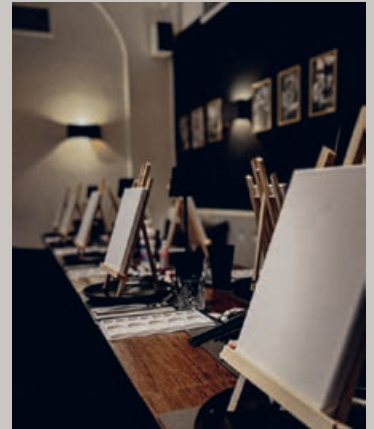
€ 20,20



PAINT & WINE 4.0

KREATIV UND KOMMUNIKATIV:
UNSER 4. PAINT & WINE ABEND
MIT STAFFELEI, FARBE, EINEM
APERITIF, 2 GLÄSERN GUTEM WEIN
UND EINEM 2-GANG-SHARING-
MENU FINDET AM **25. SEPTEMBER**
VON 18-21 UHR STATT. DAZU GIBT
ES NOCH EINE SAISONALE ÜBER-
RASCHUNG ZUM BEMALEN.
JETZT ANMELDEN!

€ 69,20
PRO PERSON



SCHAURIG-SCHÖN: HALLOWEEN

VON **DONNERSTAG, 30. OKTOBER**
BIS SAMSTAG, 1. NOVEMBER GENIESST
IHR EXKLUSIVE À LA CARTE-GERICHTE IN
WUNDERBAR GRUSELIGEM UND SCHAU-
RIG-SCHÖNEM AMBIENTE. JETZT SCHON
RESERVIEREN!

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

GEMEINSAM GENIESSEN.

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



EIN BISSCHEN SPA MUSS SEIN!

Den Alltag einfach mal hinter sich lassen & eine kleine Auszeit nehmen



In unserer modernen und schnelllebigen Zeit, in der wir immer bestens über sämtliche Geschehnisse der Welt informiert sind, dies und jenes erledigen müssen, hier und da eine Verpflichtung haben und alles bis ins letzte Detail planen, um ja nichts zu vergessen ... vergessen wir oft das Wichtigste: uns Zeit für uns selbst zu nehmen.

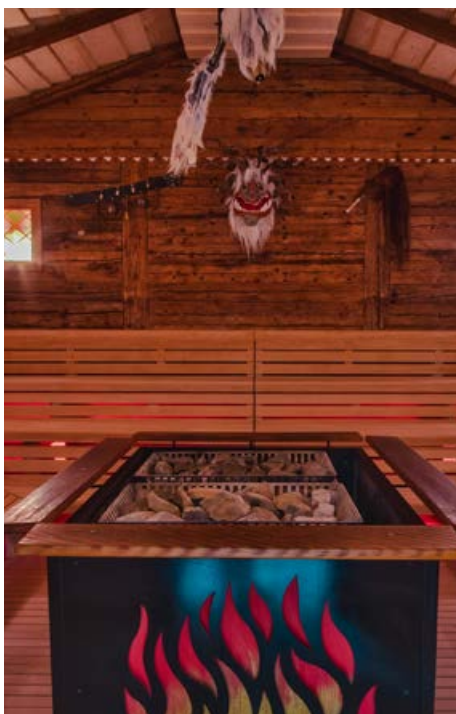
Und nein, es muss nicht immer eine ganze Woche sein. Oft reichen schon ein Tag oder gar ein paar Stunden aus, damit Körper, Geist und Seele wieder EINS werden – in jedem Fall ist man in der THERME EINS mit Saunahof bestens aufgehoben.

Schwerelos im Thermalwasser treiben, die Kraft des Wassers spüren und aufnehmen. Duftende, heiße Aufgüsse erleben und mit einer anschließender Kältedusche den Körper resetten. Mit einem pflegenden Körperpeeling und anschließender Ganzkörpermassage den Stress der letzten Wochen abstreifen. Zwischendurch ein Schläfchen im Ruheraum. Eine Tasse Kaffee mit einem schönen Stück Kuchen für die Seele. Das Ganze hört sich nicht nur unglaublich entspannend an, sondern ist auch noch ziemlich clever.

Denn wer sich regelmäßig eine Auszeit nimmt, arbeitet an seiner ganz persönlichen Stressreduktion und stärkt so sein Immunsystem. So kann den anstehenden Grippewellen ganz einfach ein Schnippchen geschlagen werden – und das auf ganz entspannte Weise.

Und wer jetzt sagt, den ganzen Tag einen „faulen Lenz“ zu machen sei ihm zu langweilig, der kann sich bei der täglich mehrfach angebotenen Wassergymnastik, dem Aqua-Zumba am Mittwoch sowie dem Aqua-Yoga am Donnerstag auspowern.

Ganz egal, wie Ihr Wellnesstag aussieht – hier bleiben (fast) keine Wünsche offen.



ECHT. ERHOLSAM. DAY SPA

Thermalbad | Tageskarte*

Körperbutterverwöhnmassage | 45 min.

Peeling nach Wahl

Badekorb mit Leihbademantel und
-badetuch

Reservierter Ruhebereich

Essen im Thermenrestaurant

(1 x Hauptgericht, 1 x Getränk)

Preis pro Person: € 133,- statt € 156,-

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

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

BAD FÜSSING 2025

Veranstaltungshighlights

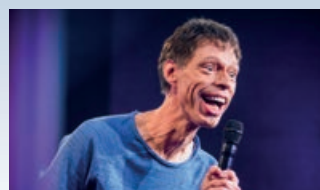
August Vorschau



15.08.	Sigrid & Marina
18.08.	Alfons Hasenknopf & Band
23.08.	Rudy Giovannini
30.08.	G.G. Anderson & Sunrise
04.09.	Best of Classic Musicals



Fr 12.09.	Neue Philharmonie Frankfurt Aquamania in Concert „Klassik meets Rock“
Sa 13.09.	Maddin Schneider Schöne Sonndaach! – Comedy
So 14.09.	Pink Floyd performed by echoes
Fr 19.09.	Christine Eixenberger
Sa 20.09.	Die schönsten Schlager aller Zeiten Du gehörst zu mir!
So 21.09.	NDW-Abend mit Markus Mörl Die Ich will Spaß! Show
Fr 03.10.	Hausmeister Krause
Fr 05.10.	Schürzenjäger LIVE!
Sa 11.10.	Best of Filmmusik Bad Füssinger Kurorchester



NEU

Folge uns auf

Instagram



Facebook



Karten / Infos unter www.events-badfuessing.de



Kinderfest vom 15.-17. August
in Passaus größten Biergarten

NEU!



Lillet Karussell für
Euren Mädelsabend!



Sommerliche
Biergartenschmankerl

Sommer in Hacklberg!

Hacklberger Brotzeit-Brett
ab 4 Personen auf Vorbestellung
zum Spezialpreis!

NEU!



Biergartenkarte



Das gibt's zu essen
und zu trinken!

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

Kimm eina!



AUSLESE

Leserbriefe

ZUR PASTA! „GEMISCHTE GEFÜHLE“

Überraschung

„Nicht euer Ernst“. Das war vermutlich die Reaktion der meisten Leser auf die aktuelle Ausgabe. Was soll an Erdbeer, Schoko, Vanille besonders sein? Fällt den Herren PASTAS denn gar nix mehr ein? So oder ähnlich dachte auch ich, habe dann aber doch mitgemacht bei der Eis-Triathlon-Aktion (auch wenn nicht alle acht Eisdielen geschafft). Siehe da: Der Vergleich der drei Sorten zwischen den Eisdielen ist spannend, denn keine Sorte schmeckt gleich, die Unterschiede sind besonders bei der der Sorte Schoko riesig!

— Anne-Sophie Gundermann

ZUR PASTA! „GEMISCHTE GEFÜHLE“

Ideenlos

Anscheinend fällt Euch nichts mehr ein. Vanille, Erdbeer, Schoko zu einer kompletten Ausgabe aufzublasen und dann so zu tun, als sei das was ganz Besonderes, nein danke. Ich bin raus.

— Marvinsworld per Instagram

ZUR PASTA! „GEMISCHTE GEFÜHLE“

Augenöffner

Euer Eis-Triathlon ist heuer schon eine besondere Herausforderung! Achtmal die drei gleichen Sorten schlecken zu müssen, ist hart. Aber die Aktion ist ein Augenöffner,

denn die Unterschiede zwischen den Eisdielen (und denen, die gar keine Eisdielen sind) sind riesig!! Ohne Namen nennen zu wollen: Es ist unglaublich, wie groß die qualitativen Unterschiede zwischen den Eisdielen ausfallen. Das wird einem erst dann klar, wenn man die gleichen Sorten überall bestellt.

— Petra Münch

ZUR PASTA! „GEMISCHTE GEFÜHLE“

Gemischte Gefühle

Schon wieder Eis. Und dann auch noch ohne jegliche Neuerung. Sondern die Sorten, die man in jedem Supermarkt kaufen kann. Ja,



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

„Gemischte Gefühle“, das trifft es ganz gut, was Ihr mit dieser Ausgabe (wieder!) angeordnet habt. Ganz schwach.

— Fabian Holleitner

ZU FIDEL GASTRO „IMBISS MIT PFIFF“

Würsteldämmerung

Herrn Fidel Gastro persönlich: Sie müssen sich laut Lesermeinungen permanent der Kritik stellen, dass Sie angeblich nur in der gehobenen Gastronomie unterwegs sind. Wie angenehm, wie erfrischend, wie wohlwend war es deshalb, Ihre Rezension zum Imbiss mit Pfiff lesen zu dürfen! Ich kenne den Imbiss nicht, aber die Art und Weise, wie Sie darüber berichten, wird mich dorthin gehen lassen. Ein echter journalistischer Gaumenschmaus, den Sie mir da bereitet haben.

— Fritz Hatzmann

ZU FIDEL GASTRO „IMBISS MIT PFIFF“

Endlich normale Leute

Ganz vorzüglich, Dein Bericht über den Imbiss mit Pfiff. Selten so amüsiert, selten so gelacht! Danke!!

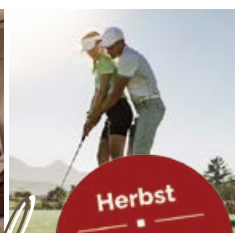
— Benny WI per Instagram-Nachricht

ZU FIDEL GASTRO „IMBISS MIT PFIFF“

Jetzt geht's um die Wurst

Hat sich nach dem Artikel über das Pfiff schon jemand gefunden, der einen Würstelstand in Passau aufmacht? Es wäre an der Zeit!

— Jonas Pohl per Facebook



Relaxstage
im gemütlichen

INNS HOLZ Natur- & Vitalhotel****s

TOP-Angebot inklusive Verwöhn-Package

3 + 1 Nacht GRATIS

4 Nächte ab NUR € 540,- p. P.

Golfurlaub
im eigenen Chalet

mit Private Spa inklusive Luxus-Package

sowie Greenfees und einem Hutessen

Golftage bis 24.10.

bei 4er-Belegung 3 – 7 Nächte ab NUR € 912,- p. P.

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



STREITBAR



PRO

Immer wieder bitten uns treue Pasta!-Leser, doch mal eine Ausgabe nur über Leberkäse herauszubringen. Bisher haben wir uns bei diesem ja doch recht speziellen Thema geizert; aber im Grunde liegen die „Leberkäsjunkies“ völlig richtig: Leberkas ist ein bayerisches Kulturgut und aus Passau kulinarisch nicht wegzudenken! Die Leberkässemmel ernährt seit Ewigkeiten hungrige Handwerker, verkaternde Studenten und gehetzte Bürohengste. Wer schon mal außerhalb Bayerns (und Österreichs) diese wunderbare Brühwurst in Pastetenform gegessen hat, weiß, wie schlecht Leberkäse sein kann – das können einfach nur wir hier! Ich gebe ja zu, dass ich hin und wieder auch zum Neuburger greife, der aus Ulrichsberg im Mühlviertel kommt und inzwischen (s)einen Siegeszug durch ganz Deutschland antritt, wie mir der Metzgermeister beim Schwaiberger unlängst bestätigte. Unterm Strich ist und bleibt ein Leberkas eine Delikatesse – und vor allem: eine bezahlbare Delikatesse. Neumodische Burger zu astronomischen Preisen sollen andere machen!

CORNELIUS MARTENS

Leberkäse

*Bayerisches Kulturgut oder
lukrative Verwertung von
Schlachtresten?*

*Über Leberkäse streiten die
Pasta! Macher Cornelius
Martens und Till Gabriel*

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

CONTRA

Leberkäse – der kulinarische Offenbarungseid in Pastetenform! Allein der Name lässt mich schon nach dem Speisackerl greifen! Käse aus Leber? Vermeintliche Entwarnung gibt die Erkenntnis, dass dieses Produkt weder Leber noch Käse enthält – dafür aber viele andere (un-)mögliche Zutaten. Woraus es wirklich besteht, will man lieber nicht so genau wissen. Die Textur: wie gebackener Bauschaum. Der Geschmack: eine bräsigte Mischung aus Metzgerromantik und Kantinenkoma. Und doch wird es geliebt, dieses rosafleischige Rechteck der Geschmacklosigkeit, das sich zäh zwischen Senf und Semmel windet. Kulinarisch? Ein Rückschritt ins Vakuum der absoluten Ideenlosigkeit. Wo die Welt fleißig Kimchi fermentiert, Sauerteig züchtet und Ceviche feiert, kommt hier: Pressfleisch deluxe. Wer Leberkäse isst, unterstützt nicht nur den Stillstand auf dem Teller, sondern auch die industrielle Zersetzung der Esskultur. Und wer ein Leberkäsebrötchen einem frischen Gemüse-Curry vorzieht, sollte sich fragen, wann genau er im Leben falsch abgebogen ist.

TILL GABRIEL

Passau im Herzen. Personal im Kopf.



Barbara Hötzel - Lena Hötzel - Kenzo - Horst-Jürgen Hötzel - Daniela Wagner

Seit 28 Jahren Ihre Spezialisten für die Besetzung von Fach- und Führungspositionen.

Persönlich. Kompetent. Diskret.



www.hjh-personalberatung.de

Kleiner Exerzierplatz 4 | 94032 Passau | Telefon (0851) 490 49 20

Scannen für aktuelle
Stellenangebote



KURZURLAUB DAHOAM

IM LANDGASTHOF ZUR MARIENSÄULE



Erfrischender Genuss: unsere Eiskreationen

Daheim ist es doch am Schönsten, oder? Genießen Sie die Ferienzeit ohne lästiges Liegensuchen am Strand, ohne endlose Autofahrten über den Brenner, ohne Stress und überteuerte Preise. Der kurze Weg nach Wernstein fühlt sich an wie ein Kurzurlaub – versprochen!

Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule in Wernstein am Inn war schon



Idyllisch direkt am Fluss gelegen

immer ein beliebter Anziehungspunkt für Radsportbegeisterte, Naturliebhaber und Wanderer. Der Familienbetrieb ist das ideale Ziel für einen Kurzausflug, egal ob per pedes, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto. Reichlich Parkplätze stehen hinter dem Haus zur Verfügung.

Nur einen Katzensprung von Passau entfernt

Für Feinschmecker gibt es neben den österreichischen Klassikern wie Backhendl-Salat, Schnitzel oder Zwiebelrostbraten, die zu fairen Preisen angeboten werden, auch innovative und moderne Gerichte, vegetarische und vegane Kreationen und einiges mehr. Absolutes Highlight ist der senkrecht stehende Mariensäule-Grillspieß! Für die süße Nachspeise empfehlen wir die sommerliche Eiskarte und die Zwetschen-Pofesen ... „die schmecken wie bei Oma...“! Auch die gepflegte Wein- und Bierauswahl hat sich inzwischen herumgesprochen, unter anderem mit dem guten Wenzl Bier direkt aus Wernstein am Inn.

Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule hat sich über die letzten Jahre zu einem richtigen Speiselokal entwickelt – vor allem auch zum Abendessen – und das sieben Tage die Woche!



Täglich durchgehend geöffnet – ohne Ruhetag

Wir laden alle Feinschmecker herzlich ein, die neuen hochsommerlichen kulinarischen Highlights zu entdecken und sich von der Vielfalt der österreichischen Küche überraschen zu lassen. Für Genießer, die abseits vom Trubel entschleunigen möchten oder ein romantisches Dinner zu zweit suchen, wird ein Besuch am Abend empfohlen: Nicht nur samstags und sonntags, sondern auch von Montag bis Freitag gibt's bis 21:00 Uhr warme Küche!

Mehr Infos
und Speisekarte:



Der legendäre Mariensäule-Grillspieß

Landgasthof zur Mariensäule / Innstraße 17 / 4783 Wernstein am Inn
Tel. +43 (0)7713 6608 / Online-Reservierung: www.mariensaule.at

Servus Kollege*

Komm zu uns, wir brauchen Deine Unterstützung.
Leben und Arbeiten in der Region und pünktlich ab 16 Uhr kannst Du Deine Heimat privat (neu) entdecken.

servus-kollege.de

*(m/w/d)



 **schuster**
KOCHEN & WOHNEN

Klon #85135

Bayerisches Weißbier

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	4,7 %
BITTERE	ca. 11,5 IBU
FARBE	ca. 8 EBC
STAMMWÜRZE	12° P
HOPFEN	Tettnanger Saphir
MALZ	Weizen Pilsner Münchner CaraHell
HEFE	Gutmann Weißbierhefe (gestrippt)

Zugegeben: Dieses Klon-Weizen ist nicht das erste Weißbier, das wir für Sie gebraut haben – aber auf jeden Fall das Beste! Warum eigentlich Klon? Im Prinzip bezeichnet das Klonen eines Bieres den Versuch, ein beliebtes Bier aus einer bekannten Brauerei im Hobbymaßstab nachzubrauen. Da über die meisten Biere, die im Getränkefachhandel angeboten werden, kaum Details der Herstellung bekannt sind, gestaltet sich der Prozess des Klonens äußerst schwierig (da man auf den Etiketten meist nichts zu Stammwürze, Bittere [IBU] und der genauen Zutatenliste erfährt). Je mehr über das Bier bekannt ist, desto leichter lässt es sich kopieren bzw. klonen – gute Sensorik und ein gewisses Fachwissen vorausgesetzt. Vorbild für unseren Klon #85135 ist das Weißbier der Brauerei Gutmann in Titting – aus unserer Sicht eines der besten Weißbiere Bayerns: mit wunderbar malzig-bananigem Duft, einer sehr dezenten Hopfennote und einer angenehmen Spritzigkeit. Dazu gesellt sich ein kräftiges Hefearoma, was daran liegt, dass die Brauerei zur Nachgärung noch zusätzliche Hefe in die Flaschen gibt. Die überdurchschnittlichen Bewertungen dieses Bieres sprechen für sich. Bier mit Geschmack und Charakter findet durchaus Anhänger, auch wenn der Trend eher Richtung Wasser mit Alkohol geht. Für uns jedenfalls waren nicht nur die tolle Aromatik sowie die große Beliebtheit des Gutmann Weißbieres Ansporn, diese Kreation zu imitieren, sondern auch die Tatsache, dass man dieses Bier in unserer Region praktisch gar nicht bekommt. Denn zur Unternehmensphilosophie der

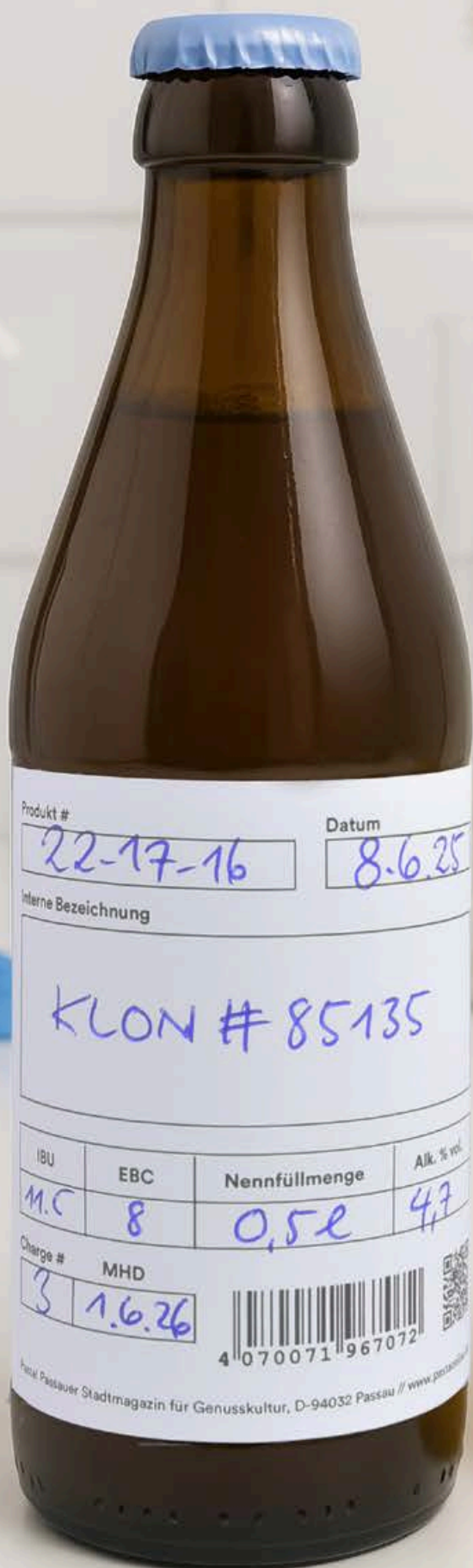
Brauerei Gutmann gehört unter anderem, dass sie ihre Biere nicht pasteurisiert. Weil die Erzeugnisse zudem ungefiltert abgefüllt werden (bei Weißbier eigentlich Standard), ist deren Haltbarkeit sehr begrenzt. Aus diesem Grund hat die Brauerei auch nur einen engen Vertriebsradius von rund 50 Kilometer rund um den Brauort Titting. Der Verzicht aufs Pasteurisieren öffnet für Hobbybrauer ein Tor zu einem besonderen Verfahren: dem sogenannten Hefestripping. Um einen vitalen Hefestarter für den Bierklon zu erhalten, schenkt man sich und seinen Freunden vier bis sechs Flaschen des Gutmann Weißbieres ein – wobei akribisch darauf zu achten ist, den Hefebodensatz in den Flaschen nicht aufzuwirbeln. Dann wird beim Genuss dieser einzigartigen Bierspezialität nochmal abgewogen, wo die Reise mit dem Klon ungefähr hingehen soll. Das verbliebene Noagerl in den Flaschen schüttelt man anschließend auf, sodass sich die Hefe darin löst, gießt das Ganze in einen kleinen Behälter und füttert diesen Ansatz dann über mehrere Tage mit einer frischen Bierwürze (im Fachjargon: Hefepropagation). Für den Brauprozess selbst braucht es eine ungefähre Vorstellung von der Malzkomposition des Originals; das Brauen läuft dann mehr oder weniger nach einem Standardverfahren ab. Gutmann-Biere werden allerdings, wie wir herausfanden, mittels Kochmaischeverfahren (Dekoktion) hergestellt. Auch das haben wir berücksichtigt. Die Vergärung mit der original Gutmann-Hefe verlief jedenfalls erfolgreich – und unser Klon bringt wohl hauptsächlich deshalb sehr viel von seinem Vorbild mit: Malz, Banane, eine leichte Würzigkeit, schöne Hefenoten ... Einfach ein großartiger Weißbiergeschmack à la Gutmann!

Gewinnspiel

WIR VERLOSEN 5 X 2 FLASCHEN À 0,5 LITER DIESES SPEZIALBIERES. SCHICKEN SIE UNS EINFACH EINE E-MAIL MIT DEM BETREFF »KLON« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.9.2025. VIEL GLÜCK!

Jetzt gewinnen!

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





TOPassau Tours

Dein Passau neu erleben!



STADTFÜHRUNGEN FÜR JEDEN ANLASS UND JEDE GRUPPE!

PASSAU HIGHLIGHTS

- kurzweilig, amüsant, interessant
- Für alle, die Passau (wieder-)entdecken wollen
- 1h, täglich 11:00 & 14:00 Uhr ab Anlegestelle A11

DIE KULINARISCHE

- gemütlich, unterhaltsam, überraschend
- Für Betriebe, Ausflüge, JGA's etc.
- 2h, inkl. 5 Schmankerln

3 GÄNGE, 3 ORTE

- gesellig, köstlich, einfach schree
- Für alle hungrigen Gruppen
- 3h, inkl. 3Gang-Menü in 3 versch. Restaurants + Führung

ALTSTADT- SCHNITZELJAGD

- spannend, aktiv, lustig
- Für Kindergeburtstage, Schulausflüge, Familien
- 1,5h, inkl. kleiner Überraschungen



WIR FREUEN
UNS AUF EUCH!

Instagram: @topassau_tours
Facebook: /topassau

Phone: +49 176 208 019 65
Email: info@topassau.de

Address: Residenzplatz 4
94032 Passau

WWW.TOPASSAU.DE

FERIENPROGRAMM

Abenteuer Passau

Urlaub daheim: Drei spannende Touren
für Entdecker und Genießer



Entdeckt
und schmeckt
Eure Stadt!

DAS UNBEKANNTE BEFINDET SICH OFT DIREKT VOR DER EIGENEN HAUSTÜR – AUCH WENN MAN SCHON TAUSENDMAL DARAN VORBEIGEGANGEN IST. IM ITALIENURLAUB SCHAUT MAN SICH AUFMERKSAM UND MIT GROSSEM INTERESSE DIE GASSEN UND PLÄTZE VON VENEDIG ODER FLORENZ AN, NIMMT AN STADTFÜHRUNGEN TEIL UND ERKUNDET DABEI ANGEBLICH GEHEIME ORTE, DIE SONST KAUM JEMAND KENNT. DASS ABER AUCH DAHEIM, IN DER STADT, IN DER MAN LEBT UND VIELLEICHT SOGAR AUFGEWACHSEN IST, IMMER NOCH GANZ VIEL NEUES UND SPANNENDES WARTET, BEWEISEN UNSERE DREI KULINARISCHEN TOUREN DURCH PASSAU.

LASST EUCH VON LUPINO, LAURENTIUS UND LUKAS DIE UNBEKANNTEN SEITEN DER STADT ZEIGEN. AUF GEHT'S INS ABENTEUER PASSAU!

UNSERE DREI TOUREN WURDEN GEMEINSAM ENTWICKELT MIT UND WERDEN GEFÜHRT VON TOPASSAU TOURS.

TEXT TILL GABRIEL BILDER STUDIO WEICHSELBAUMER

TOUR

#1

GENUSS & WISSEN FÜR KLEIN UND GROSS

Spezielle
Tour für
Familien!

PICCOLA VENEZIA

KINDER, WISST IHR EIGENTLICH, WIE VIEL ITALIEN IN PASSAU STECKT?
DER KLEINE PASSAUER WOLF **LUPINO** ZEIGT EUCH SEIN BAYERISCHES
VENEDIG – BEI EINER KULINARISCHEN SCHNITZELJAGD FÜR DIE GANZE
FAMILIE MIT GANZ VIEL SPIEL, SPASS UND SPANNUNG!



Lupino,
der kleine Passauer Wolf

TERMINE

JEWEILS DIENSTAGS, 15–17 UHR

12./19./26. AUGUST

02./09./16./23. SEPTEMBER

TREFFPUNKT

RINDERMARKT PASSAU,
GGÜ. CONFISERIE SIMON

KOSTEN

PRO PERSON 39,50 €
KINDER BIS 12 JAHRE 19,50 €
INKL. KULINARISCHER
ÜBERRASCHUNGEN

ANMELDUNG & INFO

VERANSTALTER:
TOPASSAU TOURS
TEL. +49 176 208 019 65
WWW.TOPASSAU.DE



TOUR

#1

GENUSS & WISSEN FÜR KLEIN UND GROSS



CARLONE? LURAGO?

WIESO HABEN MANCHE GASSEN HIER ITALIENISCHE NAMEN?
DA KÖNNTE MAN JA GLATT MEINEN, MAN WÄRE IN

Venedig!

LASST MICH EUCH BEI EINER KLEINEN NASCHEREI
ERZÄHLEN, WAS ES DAMIT AUF SICH HAT.



HEILIGER *Christophorus!*

IN DIESER GASSE GEHT ES GANZ SCHÖN
STEIL NACH UNTEN! DAS JESUSKIND KANN
FROH SEIN, DASS ES SO SICHER GETRAGEN
WIRD. WISST IHR, WARUM VIELE
ITALIENISCHE AUTOFAHRER EINE
CHRISTOPHORUS-PLAKETTE AM AUTO
HABEN? UND WARUM ER MANCHMAL
MIT EINEM HUNDEKOPF
DARGESTELLT WIRD?

Ich erzähle es Euch!



ACQUA ALTA! DAS WASSER STEIGT!

PASSAU UND Venedig HABEN VIELES GEMEINSAM -
AUCH DAS REGELMÄSSIGE HOCHWASSER! DOCH SO SCHLIMM WIE 2013
WAR ES SCHON LANGE NICHT MEHR. IN DER **Höllgasse** STAND DAS
WASSER DAMALS METERHOCH. WO SICH NORMALERWEISE TOURISTEN DRÄNGEN,
SCHWAMMEN PLÖTZLICH FISCHE. ENTDECKT MIT MIR DIE GESCHICHTE DES **HOCHWASSERS**
IN PASSAU – UND SEINE AUSWIRKUNGEN AUF DAS LEBEN IN DER DREIFLÜSSESTADT ...

TOUR

#1

GENUSS & WISSEN FÜR KLEIN UND GROSS



MEIN SCHATZ!

ICH WOLLTE IMMER SCHON ARCHÄOLOGE SEIN. IHR AUCH?
LASST UNS GEMEINSAM WIE DIE *Archäologen* NACH SCHÄTZEN AUS
VERGANGENEN ZEITEN GRABEN! DAS GEHT NIRGENDWO BESSER
ALS IN PASSAU, WO ES AUF SCHRITT UND TRITT WERTVOLLE
RELIKTE AUS DER STADTGESCHICHTE ZU ENTDECKEN GIBT!



WEISSES GOLD?

SEIT WANN IST GOLD DENN *WEISS?* UND WIESO BENUTZT
MAN ES ALS GEWÜRZ? ICH TRAUE MICH NOCH GAR NICHT, ES
EINFACH SO ZU ESSEN. MÖGT IHR VIELLEICHT MAL *probieren?*

TOUR

#1

GENUSS & WISSEN FÜR KLEIN UND GROSS



PIZZA AUF DER *Piazza!*

KENNT IHR DIE BERÜHMTE FONTANA DI TREVI IN ROM? PASSAU HAT AUCH SO EINEN SCHÖNEN BRUNNEN – AN EINEM DER ITALIENISCHSTEN PLÄTZE DER STADT! GENIESST MIT MIR ZUM ABSCHLUSS UNSERER TOUR DAS PASSAUER DOLCE VITA BEI PIZZA UND KALTEN ERFRISCHUNGEN ...

Fontanella

SEIT 1951 IN PASSAU



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!



Das neue Café in Passau



Modern-gemütliche Atmosphäre



Geschützte Sonnenterrasse



Köstliches Frühstück



- Sonntagsbrunch € 18,- p. P.
- Neu: kleine Mittagskarte mit Salaten, gefüllten Teigtaschen u.v.m.
- Ruhige Sonnenterrasse im Hof
- täglich frische Backwaren von ESCHERICH Brothandwerk
- Spielecke für unsere kleinen Gäste

TOUR #2

GEHEIMNISVOLLE INNSTADT

BETEN, BIER & BEIDERWIES

BRÜDER UND SCHWESTERN, DIE PASSAUER INNSTADT IST WAHRLICH EINE ZEITMASCHINE! IN ZWEI SCHRITTEN GELANGT MAN VON DER RÖMERZEIT INS MITTELALTER UND MIT DEM DRITTEN IN DEN BAROCK. DOCH WELCHE KULTURELLEN UND KULINARISCHEN SCHÄTZE VERSTECKEN SICH ZWISCHEN ALL DEN ALTEN MAUERN? ICH NEHME EUCH MIT AUF **EINE EINZIGARTIGE ZEIT- UND GENUSSREISE** DURCH PASSAUS GEHEIMNISVOLLEN STADTTTEIL JENSEITS DES INNS.



Bruder Laurentius,
der fröhliche Kapuzinermönch

TERMINE

JEWEILS FREITAGS, 15–17 UHR

08./15./22./29. AUGUST

05./12./19./26. SEPTEMBER

TREFFPUNKT

AM SEVERINSTOR (INNEN),
PASSAU-INNSTADT

KOSTEN

PRO PERSON 39,50 €

INKL. KULINARISCHER
ÜBERRASCHUNGEN

ANMELDUNG & INFO

VERANSTALTER:

TOPASSAU TOURS

TEL. +49 176 208 019 65

WWW.TOPASSAU.DE

TOUR
#2

GEHEIMNISVOLLE INNSTADT



AUF DAS TOR, HINEIN INS
Mittelalter!

DIE HISTORISCHE STADTMAUER, EIN IMPOSANTES TOR MIT ZUGBRÜCKE UND EIN MÄCHTIGER PULVERTURM: IN DER INNSTADT IST DAS MITTELALTER ALLGEGENWÄRTIG. BEGLEITET MICH ENTLANG DER ALTEN MAUERN – ICH ERZÄHLE EUCH DANN BEI EINEM GLASERL WEIN VON DÜSTEREN ZEITEN, IN DENEN DAS ÜBERLEBEN VON ZINGELN, ZWINGERN UND KURTINEN ABHING ... UND AUCH DAVON, WAS ES MIT DEM NAMEN BEIDERWIES AUF SICH HAT ...



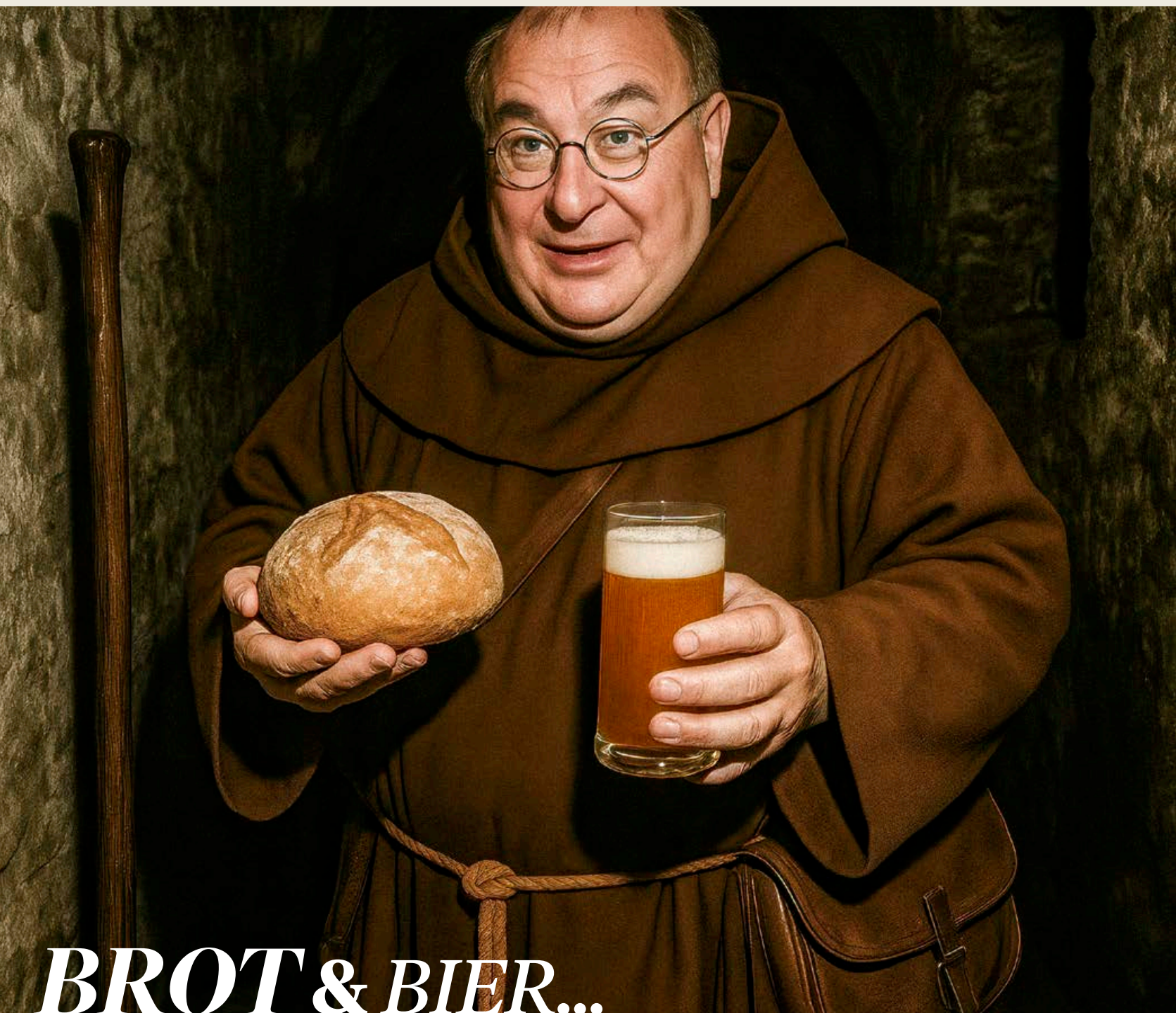
WAHRlich, *ein Welterbe!*

LANGE, BEVOR WIR KAPUZINER IN DER INNSTADT
SESSHAFT WURDEN, HERRSCHTEN DIE RÖMER ÜBER
DIESES GEBIET. SIE BAUTEN TÜRME, MAUERN UND KASTELLE ZUR
VERTEIDIGUNG. DER SOGENANNT DONAU-LIMES IST HEUTE
SOGAR UNESCO-WELTERBE – UND DAMIT AUCH DIE ÜBERRESTE
DES KASTELLS. EIN GROSSES ERBE!



HEILIGER *Boden!*

DAS KLOSTER MARIAHILF, HOCH OBEN ÜBER DER INNSTADT, KENNT JEDER. DOCH AUCH AM FUSSE DES MARIAHILFBERGS GAB ES EINST EIN KLOSTER, ERRICHTET VON MEINEN GLAUBENSBRÜDERN IM 17. JAHRHUNDERT. IHRE GEBEINE WURDEN DORT BEI BAUARBEITEN ENTDECKT – WIR WANDELN ALSO AUF HEILIGEM BODEN ...



BROT & BIER...

... HALTEN LEIB UND SEELE ZUSAMMEN – DAS GALT AUCH DAMALS SCHON FÜR DIE KAPUZINERMÖNCHE, DIE AM FUSSE DES MARIAHILFBERGS EIN KLOSTER ERRICHTETEN. ICH FÜHRE EUCH DURCH DIE ALTEN KELLERGEWÖLBE, DIE BIS HEUTE ERHALTEN, ABER FÜR DIE ÖFFENTLICHKEIT VERSCHLOSSEN SIND. BEI BROT UND BIER ERZÄHLE ICH EUCH VOM BETEN UND BRAUEN IN DER INNSTADT – SOWIE VON DEN SCHIFFSMÜHLEN AM INN, DIE JAHRHUNDERTELANG MEHL FÜR DAS TÄGLICHE BROT MAHLTEN ...

TOUR
—
#2
GEHEIMNISVOLLE INNSTADT

DER KRUG IST LEER ...

DAS ENDE DER INNSTADT-BRAUEREI BEDEUTETE FÜR DEN GESAMTEN STADTTTEIL EINEN HARTEN EINSCHNITT. DIE BRAUEREI, DIE SEIT DEM MITTELALTER EXISTIERTE, WAR DAS WIRTSCHAFTLICHE HERZ UND DAS KOMMUNIKATIVE ZENTRUM DER INNSTADT.

DOCH DIE KAPUZINER GLAUBEN FEST AN DIE AUFERSTEHUNG NACH DEM TODE! LASST EUCH VON MIR ERZÄHLEN, WIE DAS AREAL DER BRAUEREI VIELLEICHT DOCH BALD WIEDER ZUM LEBEN ERWECKT WERDEN KANN – UND WELCHE IDEEN ES DAZU GIBT ...

ALLER TRAUER UM DIE ALTE INNSTADT-BRAUEREI ZUM TROTZ: GEBRAUT WIRD IMMER NOCH IN DER INNSTADT!

IN DEN HEILIGEN HALLEN EINES BEKANNTEN PASSAUER GENUSSKULTURMAGAZINS ENTSTEHEN REGELMÄSSIG NEUE, SPANNENDE BIERKREATIONEN, DIE ZWAR UNBEZAHLBAR, ABER DURCHAUS TRINKBAR SIND.

WENN IHR LUST HABT, SPERRE ICH FÜR EUCH DIE REDAKTIONSPFORTE AUF – UND WIR SCHENKEN UNS ZUM ABSCHLUSS DER TOUR EIN GLÄSCHEN EIN ...

TOUR

#2

GEHEIMNISVOLLE INNSTADT

... UND AM ENDE DOCH WIEDER GEFÜLLT!



TOUR #3

WEINTOUR ZU DEN SCHÄTZEN DER ALTSTADT

WASSER, WEIN & WUNDER

ICH BIN LUKAS KERN, DER MIT ALLEN PASSAUER WASSERN
GEWASCHENE SCHIFFSMEISTER UND STIFTER DES GLEICHNAMIGEN
WAISENHAUSES AN DER ORTSPITZE. IHR WOLLT MEIN PASSAU SEHEN? DANN
STAUNT MIT MIR ÜBER ARCHITEKTONISCHE OPULENZ UND KULINARISCHE
DEKADENZ ZWISCHEN DONAU UND INN – MIT WUNDERVOLLEN EINBLICKEN
IN DIE VERBORGENEN SCHÄTZE DER ALTSTADT. ICH VERSPRECHE EUCH EINE
LEICHTFÜSSIGE, PRICKELNDE UND WEINSELIGE TOUR
DURCH DIE PASSAUER ALTSTADT ...



Lukas Kern,
der flinke Schiffsmeister

TERMINE

JEWEILS DONNERSTAGS, 16–18 UHR

07./14./21./28. AUGUST

04./11./18./25. SEPTEMBER

TREFFPUNKT

MAX-DENKMAL
DOMPLATZ PASSAU

KOSTEN

PRO PERSON 39,50 €

INKL. KULINARISCHER
ÜBERRASCHUNGEN

ANMELDUNG & INFO

VERANSTALTER:

TOPASSAU TOURS

TEL. +49 176 208 019 65

WWW.TOPASSAU.DE

JAUCHZET, FROHLOCKET UND PREISET DEN KERN!

DENN MIT MIR LERNT IHR EURE STADT AUF BESCHWINGT-VERGNÜGLICHE
ART NEU KENNEN: ZWISCHEN HIMMLISCHEN KUNSTSCHÄTZEN UND
IRDISCHEN GENÜSSEN ZEIGE ICH EUCH GLANZ UND GLORIA
DER PASSAUER ALTSTADT!

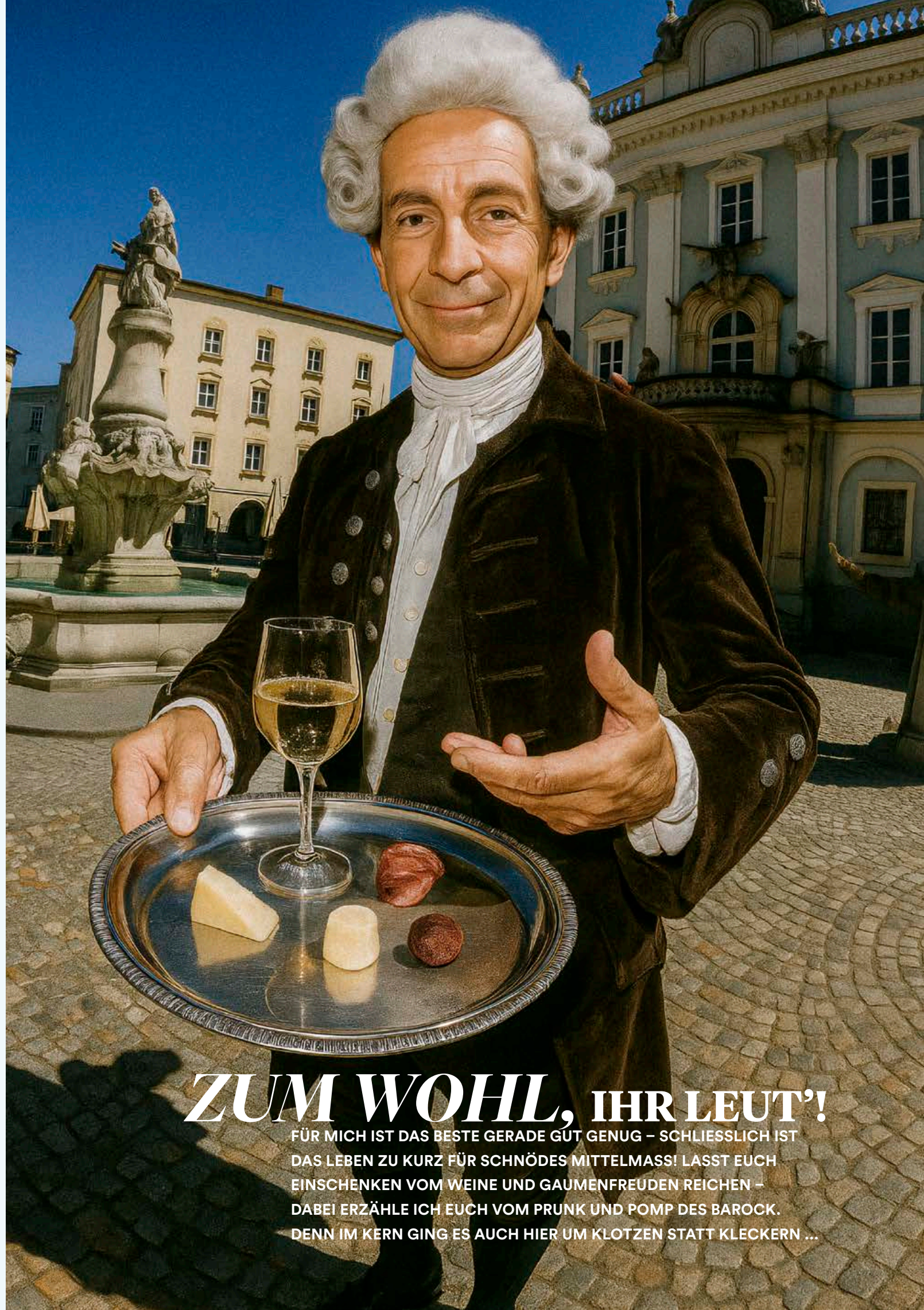


TOUR

#3

WEINTOUR ZU DEN SCHÄTZEN DER ALTSTADT

Pasta!



ZUM WOHL, IHR LEUT'!

FÜR MICH IST DAS BESTE GERADE GUT GENUG – SCHLIESSLICH IST
DAS LEBEN ZU KURZ FÜR SCHNÖDES MITTELMASS! LASST EUCH
EINSCHENKEN VOM WEINE UND GAUMENFREUDEN REICHEN –
DABEI ERZÄHLE ICH EUCH VOM PRUNK UND POMP DES BAROCK.
DENN IM KERN GING ES AUCH HIER UM KLOTZEN STATT KLECKERN ...

TOUR
#3

WEINTOUR ZU DEN SCHÄTZEN DER ALTSTADT



**KAUM ZU FASSEN,
*ALL DIESE GASSEN!***

DOCH KEINE SORGE – DIE ALTSTADT IST MEINE KERN-KOMPETENZ!

ERFAHRT MEHR ÜBER VERBORGENES HINTER ALTEN TÜREN, HÖRT SPANNENDE
GESCHICHTEN ÜBER GEHEIME FLUCHTWEGE UND LASST EUCH ERZÄHLEN VON
EINEM SCHIER ENDLOSEN KELLERLABYRINTH ZWISCHEN DONAU UND INN ...



WEIN-SELIGE WUNDER

LASST EUCH BERICHTEN VON EINER BAYERISCH-UNGARISCHEN HOCHZEIT,
DIE UNGARN DIE CHRISTIANISIERUNG UND PASSAU EINE HEERSCHAR VON
UNGARISCHEN PILGERN BRACHTE. HÖRT AUCH DIE GESCHICHTE DES WUN-
DERS VON EGER, MIT DEM DIE LEGENDE DES UNGARISCHEN STIERBLUTS
IHREN LAUF NAHM ...



SCHWEIGEN IST *SILBER* ...

ES GIBT ORTE DES SCHWEIGENS, DIE DER STILLEN LOBPREISUNG GOTTES GEWIDMET SIND – UND IN DIESEM FALL AUCH DEM GEDENKEN AN EINE GANZ BESONDERE FRAU: DIE SELIGE GISELA, KÖNIGIN VON UNGARN UND ÄBTISSIN VON KLOSTER NIEDERNBURG, HAT HIER IHRE LETZTE RUHE GEFUNDEN. LASST UNS DIE AUGEN SCHLIESSEN UND DIE AURA DIESES AUSSERGEWÖHNLICHEN ORTES AUFNEHMEN ...

... REDEN IST *GOLD!*

TUE GUTES UND SPRICH DARÜBER – DENN JEDER WOHLTÄTER MÖCHTE SICH IM GLANZ SEINER GROSSZÜGIGKEIT SONNEN. MEIN GESCHENK AN DIE ARMEN PASSAUER SEELN WAR DAS WAISENHAUS AN DER ORTSPITZE: EIN ORT DER SICHERHEIT, DES GLAUBENS UND DER BILDUNG. SOGAR EINE EIGENE KAPELLE LIESS ICH FÜR DIE KINDER ERRICHTEN. MÖGE PASSAU SICH BEIM ANBLICK DIESES HERRLICHEN GEBÄUDES STETS AN MICH ERINNERN – DARAUF TRINKEN WIR NOCH EINEN SCHLUCK!



**LIVE
MUSIK**

22. - 24. August im Klostergarten **PASSAUER WEINFEST**

Freitag ab 16.00 Uhr / Samstag & Sonntag ab 11.00 Uhr

WAHL ZUR 1. PASSAUER WEINKÖNIGIN

Jetzt bewerben! Alle Infos unter www.cmp-passau.de

FERIEN AM FLUSS.



TIPP!

- DAS WOHL BESTE FRÜHSTÜCK PASSAUS -
- VIELFÄLTIGE MITTAGSRENNER -
- HERRLICHE SONNENTERRASSE AM INN & GESCHÜTZTER WINTERGARTEN -



• WWW.INNSTEG.DE •

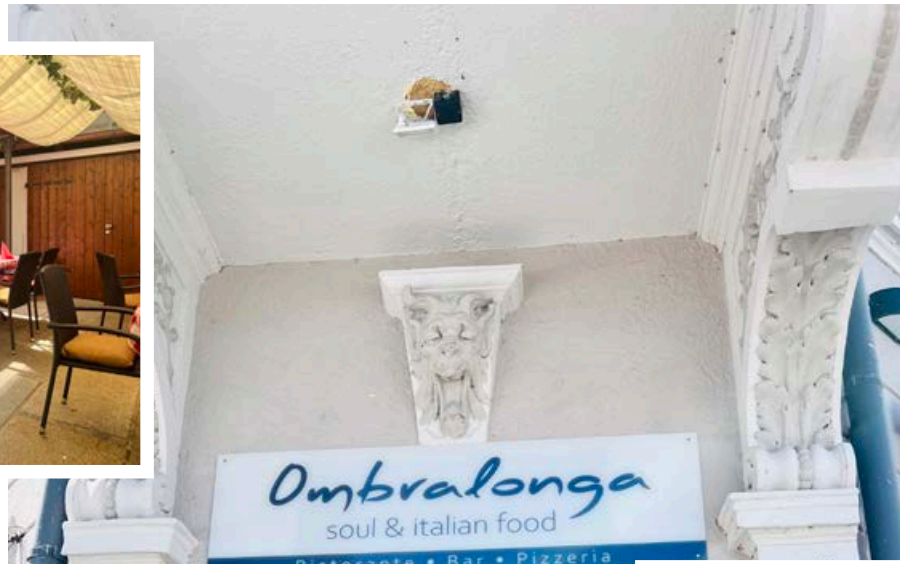


FIDEL GASTRO TESTET

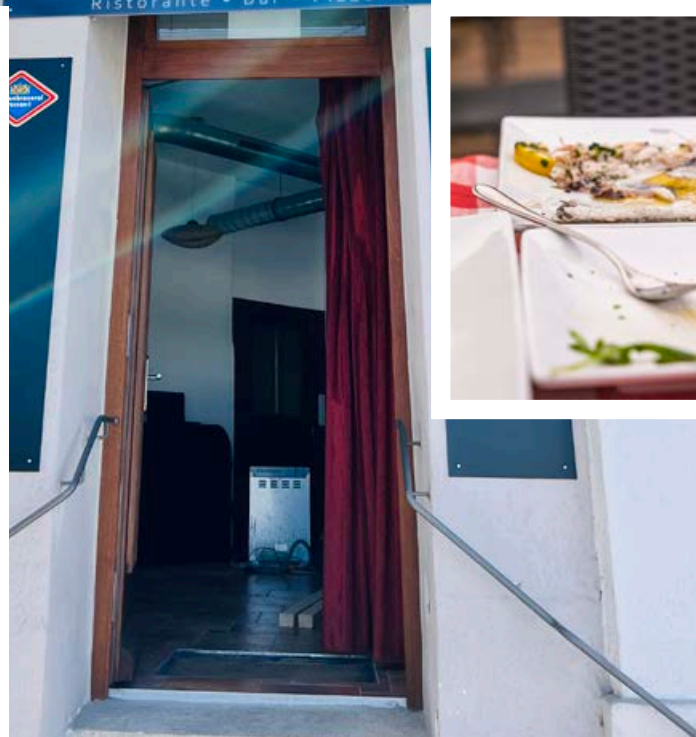
Ombralonga

„(Kein) langer Schatten“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Ombralonga bedeutet zu Deutsch „langer Schatten“. Man darf den Namen des italienischen Lokals in der etwas heruntergekommenen Passauer Bahnhofsumgebung wortwörtlich nehmen; der Gründer des Restaurants, Biagio Facin, hatte hier über fast 15 Jahre eine Art gastronomisches Gesamtkunstwerk geschaffen, bis er Ende der 2010er-Jahre in Rente ging. Seine Nachfolger taten sich schwer, das kulinarische – aber auch kulturelle – Erbe zu bewahren. Und scheiterten. Bis im vergangenen Frühsommer plötzlich Enrico Bomba und seine Frau Claudia auf der Bildfläche auftauchten und das Ombralonga übernahmen. Ob es ihnen gelingt, den langen Schatten abzustreifen?



Völlig neutral und unbelastet kann Fidel Gastro sich dem Ombralonga von heute nicht nähern – meine Verbindung zu diesem Lokal besteht schon mehr als 20 Jahre. Ich habe das Ombralonga von Biagio Facin immer geliebt, vielleicht auch wegen seiner Unperfektheit. Wirt Biagio war in meinen Augen mehr Künstler als Wirt. Er stellte Weinflaschen auf den Tisch, man konnte sich selbst nachschenken, mal machte er vorher einen Strich auf die Flasche, mal nicht. Pi mal Daumen. Das Warten auf die Rechnung dauerte bisweilen ewig. Und dann musste man noch entscheiden, welchen der Dutzenden, selbst angesetzten Grappe man zum Digestivo haben wollte.

Entscheidend für das Ombralonga war: Es hatte Seele. Dies ergab sich einerseits aus der Natur des Wirts und seiner Vorliebe für Motoguzzis, von denen er mehrere mitten im Lokal stehen hatte (eine Guzzi diente sogar als Anrichte). Dazu kam noch sein Faible für Opern, was im Ombralonga stets für einen ganz besonderen Klangteppich sorgte. Im Grunde war das Lokal eine Bühne mit dem Wirt als Solisten. Er sang selten, aber wenn er es tat, berührte er die Herzen eines jeden Gastes. Fidel Gastro war an seinem letzten Abend zu Gast im Ombralonga. Biagio sang, und Fidel Gastro weinte wie ein Schlosshund.

Den Nachfolgern des Ur-Ombralonga, so ehrlich muss man sein, gelang es nicht, dem Lokal eine Seele zu geben, geschweige denn, die vorige zu erhalten. Das Essen war nicht schlecht, aber der berühmte Funke, er wollte nie so richtig überspringen. Konsequenterweise war das Gastspiel überschaubar – und die Pandemie tat ihr Übriges.

Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, muss der Berg zum Propheten

Ehrlich gesagt war ich skeptisch, ob hier überhaupt wieder ein Lokal Fuß fassen würde, denn die Lage auf der anderen Seite des Passauer Hauptbahnhofes ist, nüchtern betrachtet, nicht gerade die große Bühne. Hier kommt man nicht einfach so vorbei, hier muss man wirklich hinwollen. Die etwas schummrige Grünaustraße, die ansonsten kulinarisch kaum erschlossen ist, bietet allerdings einen Vorteil: Es gibt genügend Parkplätze vor der Tür. Vermutlich war auch dieser Umstand ausschlaggebend dafür, dass sich im vergangenen Frühsommer Claudia und Enrico Bomba ein Herz



Traum in Rosé: Thunfisch Carpaccio



Schön pikant: Penne Arrabiata

fassten und von Hartkirchen nach Passau übersiedelten. Dort hatten sie zuletzt mehr als sechs Jahre erfolgreich das L'Angolino geführt, welches mir in den letzten Jahren mehrfach von Pasta!-Lesern empfohlen wurde, ohne dass ich es jemals dorthin geschafft hätte. Manchmal muss man einfach Glück haben und abwarten!

Bei unserem Testbesuch an einem sonnigen Freitagmittag ist das Lokal gut besucht. Mittags wird eine kleine Karte angeboten, die auf eine einzige DIN-A4-Seite passt. Eine Vorspeise, ein Risotto, zwei Nudelgerichte (eines davon glutenfrei!) und eine Handvoll fischlastige Hauptgerichte, ein Nachtisch – das war's. Mit Preisen um die 15 Euro ist das kein Budget-Mittagessen, allerdings bekommt man für sein Geld auch einiges geboten.

Qualität statt Quantität

Abends wird etwas umfangreicher aufgekocht, allerdings bleibt auch hier die Auswahl überschaubar: jeweils eine Handvoll Antipasti, Primi, Secondi und Desserts. Vorspeisen und Nudelgerichte liegen abends um 15 Euro, Hauptgerichte zwischen 20 und 30 Euro, wobei auch hier ein deutlicher Überhang an Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten besteht. Einige wenige Tagesempfehlungen stehen abends zusätzlich auf der Tafel – und werden mündlich angesagt.

Ich persönlich bin der Meinung, dass eine kleine Karte grundsätzlich ein Indiz für gute Qualität darstellt. Seitenlange Arien mit Nudelgerichten, 20 Fischarten oder ein Dutzend verschiedene Desserts lassen mich schnell argwöhnisch werden. Wer soll das alles kochen? Wie viele Desserts können bei so großer Auswahl wirklich selbstgemacht sein?

Wir starten mit einem handgeschnittenen Carpaccio vom Thunfisch. Die Zitronenvinaigrette und etwas Rucola passen ganz hervorragend dazu. Ungewöhnlich, aber köstlich sind die dazu servierten Parmesan-Chips. Fidel Gastro dachte immer, dass Käse zu Fisch für Italiener ein No-Go ist bzw. nur Deutsche so etwas mögen. Wieder was gelernt! Den optischen Höhepunkt bildet zweifellos das Risotto Gamberetti e Spinaci. Das grüne Risotto ist unverschämt cremig, die Menge an Shrimps sehr großzügig bemessen – ein Schnäppchen für die aufgerufenen 13,50 Euro.

Die beste Carbonara der Stadt?

Bisher war Fidel Gastro der Ansicht, dass Alessio vom Rossetti und Luca von der Trattoria Roses (die seit Ende Mai geschlossen ist) die beste Carbonara der Stadt zauber(te)n. Tatsächlich bewirbt sich Enrico Bomba nun um diesen Platz an der Sonne mit einer herausragenden Carbonara. Hier ist alles richtig gemacht: der Guanciale knusprig, die Ei-Käse-Crème samtig, die Spaghetti auf den Punkt, die Pfeffermenge optimal getroffen. Nicht ganz so magisch sind die Penne all'Arrabbiata, solide sind sie allemal.

Die eigentliche Leidenschaft von Enrico Bomba gilt jedoch eindeutig der Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten. Enrico stammt aus den Abruzzen, einer Region, die mit ihrer mehr als 130 Kilometer langen Küste und (noch) vergleichsweise verhaltenem Tourismus exzellente Fischqualitäten hervorbringt. Sein Heimatort Lanciano liegt nur eine Viertelstunde vom Meer entfernt, gleichzeitig ist man in einer halben Stunde am Skilift in den Bergen – mare e monte eben, prägend für die Abruzzen. Enricos Familie hatte Oliven- und Tomatenplantagen, Weinberge und Nutztiere wie Hühner, Kaninchen und Schweine. Von seinen Eltern hat er also von der Pike auf gelernt, wie man mit Lebensmitteln umgeht und sie mit Respekt verarbeitet. Oma und Mama stammen direkt von der Küste,

aus Chietino – hier kam nahezu ausschließlich Fisch auf den Tisch. Der kleine Enrico wusste damit schon früh, wofür sein Herz schlägt. Bereits mit 14 Jahren stand er erstmals in der Küche – und tut es seitdem.

Bemerkenswert ist in diesem Zusammenhang, wie viele seiner Passauer Kollegen ebenfalls die Abruzzen ihre Heimat nennen, allen voran die Gebrüder D'Amico (ehemals Zi' Teresa), gefolgt von Ugo Del Nero (Gallo Nero) und Pasquale Fieni (Pasta e Vino). Letzterer ist in Sachen Zubereitung von Fisch seit mehr als 15 Jahren eine unbestrittene Instanz in Passau. Fidel Gastro meint, bei Enrico Bomba und seiner Art, Fisch zuzubereiten, ein ähnliches Talent zu erkennen. Der Seeteufel mit Oliven und Kapern in einer leichten Tomatensoße ist so ein Gericht; qualitativ und von der Art der

Isse cremig: Risotto mit Spinatcrème und Shrimps



Hit me baby one more time: Baby-Calamaretti vom Grill



Zubereitung lassen sich gewisse Parallelen festmachen, Gleiches gilt für die Calamaretti vom Grill und die Dorade. Die an sich simple, aber präzise Verarbeitung stellt das Produkt in den Vordergrund. Effekthascherei mit Schäumchen oder ausgefallenen Beilagen sind nicht vorgesehen. Es gibt Rosmarinkartoffeln, vielleicht ein bisschen Grillgemüse oder einen Beilagensalat – basta! So macht man das in Italien eben.

Im Ombralonga zu speisen ist überhaupt recht nah an dem dran, was man erlebt, wenn man in Italien ins Restaurant geht: Auf unnötigen Schnickschnack wird verzichtet, die Karte kommt überschaubar daher – und das Ganze wirkt zu jeder Zeit ebenso persönlich wie unprätentiös. Dies verdankt sich übrigens auch Enricos Frau Claudia, die den Service (alleine!) mit viel Übersicht, Schnelligkeit und Freundlichkeit führt. Wenn es nicht anders geht, bringt Enrico die Teller zum Gast; die beiden scheinen mir ein gutes Team zu sein.

Auffällig ist, dass bei meinen bisherigen Ombralonga-Besuchen – es dürften inzwischen gut über zehn gewesen sein – mittäglich immer die gleichen Gesichter an

den Tischen zu sehen sind. Das Lokal hat sich in kürzester Zeit ein Stammpublikum aufgebaut, einige Gruppen bescheinigen Fidel Gastro, sie seien jeden Mittag zum Essen da. Der Immobilienmakler, der Autoaufbereiter, der Versicherungsheini, der Verkäufer von Mercedes, der Anwalt: Sie wissen schon, wen ich meine, ohne dass ich Namen nenne. Tatsächlich kommen aber auch noch etliche ehemalige Stammgäste aus der L'Angolino-Zeit und nehmen den Weg von Hartkirchen nach Passau gerne auf sich. Immerhin können sie direkt vor der Tür parken, die vielen Landkreis-Nummernschilder sprechen insbesondere abends eine deutliche Sprache. Im L'Angolino gab es dereinst auch Pizza; die neuen Ombralonga-Betreiber hatten ursprünglich ebenfalls vor, den Klassiker mit nach Passau zu nehmen. Bisher ist es Fidel Gastro allerdings gelungen, ihnen das auszureden. Ich bin einfach der Meinung, dass wir schon mehr als genug Pizza in Passau haben. Die Frage ist schon eher, wo es KEINE Pizza gibt.



Herbst ist Pflanzzeit!



- 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

Das bedeutet nicht, dass ich Pizza für ein schlechtes Produkt halte, im Gegenteil. Aber zum einen wird mit dem Teigfladen aus Neapel – auch in Passau – unheimlich viel Schindluder getrieben; zum anderen haben viele mir bekannte Passauer Lokale eigentlich überhaupt keine große Lust, Pizza anzubieten. Man macht es einfach, weil der Gast das so will und meint, bei einem guten „Italiener“ habe es auch Pizza zu geben. Was natürlich Blödsinn ist, denn kein italienischer Koch würde gleichzeitig freiwillig Pizza machen: Ein Koch ist ein Koch, ein Pizzaiolo ist ein Pizzaiolo, das sind zwei verschiedene Gewerke. Aus wirtschaftlicher Sicht würde Pizza wohlmöglich Sinn machen, es gibt kaum ein margenstärkeres Produkt in der Gastronomie. Der Aufwand, „richtig“ zu kochen – wie Enrico Bomba – ist höher, die Marge niedriger; allein die Einkaufspreise für Fisch sind in den letzten Jahren förmlich durch die Decke geschossen. Und doch bleibe ich dabei: Das Ombralonga braucht keine Pizza. Die gab es hier übrigens auch noch nie.

Tomba la Bomba

Die spannende Frage wird sein, ob und wie (lange) das Bomba-Duo die ganze Arbeit alleine schaffen soll. Bis auf Abende am Wochenende habe ich bei keinem meiner Besuche weiteres Personal gesehen, Claudia ist mutterseelenallein im Service, Enrico schmeißt die Küche. Alles ist auf diese beiden Personen zugeschnitten – und das vier Tage pro Woche mittags und fünf Tage pro Woche abends. Das kostet Kraft, viel Kraft. Zumal bei dem Aufwand, den man hier besonders mittags betreibt, auch nicht viel verdient ist. Denn die Bereitschaft, Geld auszugeben, liegt abends bekanntlich höher – der Aufwand ist aber relativ ähnlich. Ohne hier weiter ins Detail gehen zu wollen: Rein kulinarisch betrachtet gehört das Ombralonga in meinen Augen schon jetzt zur Spitze der italienischen Restaurants in und um Passau. Atmosphärisch könnte man im Innenraum da und dort noch etwas mehr Wohlfühlatmosphäre schaffen, insbesondere der vordere Raum und der Barbereich wirken noch recht uninspiriert und wie zufällig zusammengewürfelt. Der mediterrane Hinterhof eignet sich im Sommer damals wie heute ganz wunderbar zum Verweilen, die Sonnensegel spenden Schatten, die rot-weißen Trattoria-Tischdecken lassen Italien noch ein kleines Stückchen näherrücken. Trotz mittäglicher Stunde genehmigen wir uns,



Teuflich gut: Seeteufel mit Oliven und Kapern

wie der fröhliche Stammtisch neben uns, noch ein Gläschen Rosé – und stellen fest: Der lange Schatten, den das Ombralonga lange Zeit geworfen hat, ist verschwunden. Die Bühne ist frei. Ob diese sich allerdings dauerhaft und in der Intensität nur mit zwei Solisten und ganz ohne Nebendarsteller bespielen lässt, bleibt abzuwarten.

Ombralonga
Grünaustraße 15
94032 Passau
Telefon: (0851) 98 83 69 69

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag 11–14 Uhr
Dienstag bis Samstag 17.30–22.30 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag





BRAVES MÄDCHEN

STEAK • PIZZA • DRINKS

10 YRS

2015 - 2025

HOLLGASSE 24 PASSAU-DONAU-LÄNDE TEL. 0851-96668541 WWW.BRAVESMAEDCHEN.DE

TÄGLICH AB 17 UHR GEÖFFNET!

DESSERT



Wenn jemand keine Reise tut ...

... hätte er Christian Götzens Urlaubsvertretung Pia (7) sofort auf seiner Seite

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Liebe Oma,
wie geht es Dir mir geht es gut. Mama und Papa reden jetzt auch wieder ein bisschen miteinander (gestern hat sie ihn sogar gefragt, ob er endlich den Müll rausgebracht hat). Im Urlaub haben sie zwar schon auch geredet, aber meistens recht laut. Vielleicht weil es so heiß war. Wir haben oft ganz lange im Hotelzimmer gesessen wegen den 450 Grad draussen und uns von der Klimawandelanlage anblasen lassen. Von dem Majorka haben wir also leider gar nicht so viel gesehen – aber im Hotel gab es einen Puhl, der lustig gerochen hat, und abens immer Büfe. Ich habe gar nicht gewusst, das die Majorkinosen auch immer Schnitzel, Tschikennagets und Weiswürschte essen. Mama hat aber gesagt das das gar nicht stimmt und sich furchbar aufgeregt, weil das nicht autotentisch ist, und dann hat sich Papa furchbar aufgeregt, weil sich Mama so aufregt. Einmal sind wir aber in ein Restorant gegangen, das Mama auf Instergramm gefunden hat. Auf dem Weg dahin war es wieder sooooo heis. Aber zum Glück haben uns nette Leute von da mit Wasserpistolen angespritzt und uns zur Vorspeise Tomaten zugeworfen. In dem Restorant war dann kein Platz mehr, wahrscheinlich weil ganz viele so schlau wie Mama waren, hat Papa gesagt. Dann sind wir in ein Restorant, das Schnitzelhaus hies. Da gab es aber auch italienisches Essen. Mama hat sich Kotze in Tomatensose bestellt und das dann auch die ganze Nacht auf dem Klo gemacht. Papa war ganz doll sauer, auch weil ihn vorher auf der Strase noch ein Rennenradfahrer gerämpelt hat. Im Flugzeug zurück hat Papa gesagt das wir jetzt nur noch daheim Urlaub machen. Mama hat dann gesagt, dass wir nächstes Mahl ja zu dir faren können. Da hat Papa dann gesagt: „Nur über mei Leich.“ Was ist ein Leich?

Tschüs Oma!!!



Genießt mit uns den Sommer daheim!



Echte Bierkultur



*Fast 140 Jahre
Wirtshaustradition*



Sommerliche Küche

*Ausflugsziel &
Kinderparadies!*



**d'Sareth
Wirth**

Nur 5 km von Passau!

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

WWW.WIRTH.FREINBERG.AT

MINI Cooper Deals AB 249 € IM MONAT LEASEN*.

JETZT 2.000 € PREISVORTEIL**.
BIS ZUM 30. SEPTEMBER 2025 SICHERN.



DER MINI COOPER.



Feiern Sie mit uns die MINI Cooper Deals und erleben Sie das legendäre Gokart-Feeling im MINI Cooper schon ab 249 € im Monat*. Erleben Sie die Ikone als vollelektrisches Modell (E) oder als Benziner (C). Schnell sein lohnt sich, denn der Preisvorteil von 2.000 €** ist nur bis zum 30. September 2025 gültig. Fragen Sie am besten gleich Ihr persönliches Angebot an oder besuchen Sie uns vor Ort.

MINI LEASINGBEISPIELE*: DER NEUE MINI COOPER E / COOPER C.

MINI Navigationssystem, Bluetooth Freisprecheinrichtung mit USB Audio, 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.

36 mtl. Leasingraten à:	249,- EUR	Leasingsonderzahlung:	1.851,96 EUR
Laufzeit:	36 Monate	Gesamtpreis:	10.815,96 EUR
Laufleistung p. a.:	10.000 km	Anschaffungspreis***:	26.150,- EUR

* Unverbindliche Leasingbeispiele der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Stand 07/2025. Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Angebot gültig bis 30.09.2025.

** MINI Cooper Deals gültig bis 30.09.2025 mit einem Preisvorteil von 2.000,- € auf den jeweiligen Fahrzeugpreis (inkl. MwSt.) auf den MINI Cooper 3-Türer C/E/S/SE (nur auf Neuwagenmodelle).

*** Inkl. Preisvorteil MINI Cooper Deals 2.000,- € und Überführungs- und Übergabekosten in Höhe von 950,- € zzgl. 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 Cooper C: WLTP Energieverbrauch kombiniert: 6,5 l/100km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 146 g/km. CO₂-Klasse: E. Leistung: 115 kW (156 PS). Hubraum: 1.499 cm³. Kraftstoff: Benzin. Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

MINI PASSAU

Auto-Leebmann GmbH · Traminer Str. 1 · 94036 Passau
0851 7001-555 · mini@leebmann.de · www.leebmann.de

