

Pasta!

MACHT

STADT

POLITIK

SATT

Wählen Sie Genuss: Jetzt in 8 Passauer Wahllokalen!

UNBEZAHLBAR

FEBRUAR — MÄRZ 26



Job beim Besten?

**Bewirb dich jetzt bei Deutschlands
bestem EDEKA-Markt!**

Wir suchen Fachkräfte für alle unsere Märkte -
in Passau, Tiefenbach oder Waldkirchen:

- **Metzgerei-Fachverkäufer** (m/w/d)
- **Metzgerei-Abteilungsleiter** (m/w/d)
- **Bäckerei-Fachverkäufer** (m/w/d)
- **Köche** (m/w/d)
- **Pizzabäcker** (m/w/d)



SCHWAIBERGER

3x Passau. Tiefenbach. Waldkirchen.



JETZT BEWERBEN!
SCHWAIBERGER.DE/KARRIERE

Sie haben die Wahl



Während Passau über den neuen OB und die beste Pasta diskutiert, findet sich in unserem Küchenstudio für jeden Geschmack und jedes Gericht die passende Küche.
www.moebelschuster.de

 **schuster**
KOCHEN & WOHNEN

YOU SHARE. WE CARE.

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

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

SHARE THE SPIRIT



PAINT x WINE

KREATIV UND KOMMUNIKATIV:
UNSER PAINT x WINE ABEND
„OSTER EDITION“ MIT FARBE,
GUTEM WEIN (ODER ALKO-
HOLFREIER BEGLEITUNG) UND EINEM
2-GANG-SHARING-MENÜ „CLASSIC“
ODER VEGETARISCH SOWIE EINEM
OSTER-SPECIAL ZUM BEMALEN
FINDET AM DONNERSTAG, 26. MÄRZ
VON 18-22 UHR STATT. JETZT NOCH
ANMELDEN!

INKL. MENÜ UND GETRÄNKEN
PRO PERSON

€ 69,20



AFTER VALENTINE

ALLEN, DIE NICHT NUR
EINEN TAG, SONDERN EIN GAN-
ZES WOCHENENDE IM ZEICHEN
DER LIEBE VERBRINGEN WOLLEN,
SERVIEREN WIR AM SONNTAG, 15.
FEBRUAR EIN LIEBEVOLL
ZUBEREITETES AFTER VALENTINE-
MENÜ IM ROMANTISCH DEKORIER-
TEN ZWO20.

3-GANG AFTER VALENTINE-MENÜ
PRO PERSON

€ 69,20



OSTERN IM ZWO20

SO LÄUFT DER HASE BEI UNS AN OSTERN:

KARFREITAG, 3.4.2026

À LA CARTE PLUS ZUSÄTZLICHE FISCHKARTE

OSTERSONNTAG, 5.4.2026

À LA CARTE PLUS ZUSÄTZLICHES

3-GANG OSTERMENÜ € 69,20

OSTERMONTAG, 6.4.2026

À LA CARTE PLUS ZUSÄTZLICHES

3-GANG OSTERMENÜ € 62,20

ACHTUNG: GEÖFFNET MITTAGS 12-15 UHR
SOWIE 17.30-22 UHR.

GEMEINSAM GENIESSEN.

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



Du bist, was Du isst

Politik ist nicht immer ein Genuss. Aber Genuss ist fast immer politisch. Bereits der Einkauf von Lebensmitteln stellt in gewisser Weise ein politisches Statement dar. Unsere Ernährung sagt viel mehr über uns, unsere Überzeugungen und Einstellungen aus, als wir glauben – und hat tiefgreifende Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt, soziale Gerechtigkeit sowie die Gestaltung unserer Gesellschaft. Kurzum: Das Was und Wie des Essens sendet politische Signale. Wenn Söder isst, möchte er seinen potenziellen Wählern gerne etwas mitteilen. Auch das einstige Hummer-Debakel von Sahra Wagenknecht in Straßburg sendete eine Botschaft, wenn auch keine beabsichtigte.

Essen ist Politik – zumindest darüber herrscht auch bei unseren Bürgermeisterkandidaten bei der anstehenden Kommunalwahl Einigkeit. Wie sehr sich unsere Regionalpolitiker der Signale bewusst sind, die (öffentliches) Essen aussendet, wurde bei der Planung dieser Pasta!-Ausgabe schnell klar. So empfand man zum Beispiel die Wahl eines Lieblingslokals in Passau als politisch eher unklug – man wolle schließlich niemanden verprellen und ungern vom Wahlvolk in eine Schublade gesteckt werden. Es entschied folglich das Los, wer sich bei welchem Italiener an den Tisch setzt, um seine Pasta zu präsentieren. Ganz demokratisch!

Im Gegensatz zu unseren Politikern dürfen Sie, liebe Leserinnen und Leser, nicht nur essen, was Sie wollen – Sie dürfen auch ehrlich sagen, was Ihnen schmeckt und was nicht. Probieren Sie sich durch das bunte Angebot, das Ihnen zur Wahl gestellt wird. Und vergessen Sie nicht: Du bist, was Du isst!



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER



Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!

SHIVALAYA

TRADITIONELLES

INDISCHES RESTAURANT

Geöffnet Di-So 11.30 bis 14.30 und 17.30-22 Uhr
Mo Ruhetag (außer feiertags)

Seit 3 Jahren indischer
Genuss in der Theresienstraße

Erleben Sie Indien
auf kulinarische Art

10 % auf alle Gerichte
bei Selbstabholung

Mittagsmenüs von
Dienstag bis Freitag

Theresienstraße 14 | Passau-Zentrum
Telefon (0851) 95178105



little INDIAN box

NEU!

Montag bis Samstag täglich
wechselndes Tagesgericht für nur
€ 7,00 (vegetarisch)
oder € 8,00 (mit Fleisch)

Samosa für nur € 2,00 / Stück
Alle Getränke nur € 2,00

Bahnhofstraße 19 | Passau-Zentrum
Telefon (0851) 95178105

PASTA! MENÜ

Februar – März 2026

HAUPTGANG

20 Pasta Macht Stadt Politik satt

Wählen Sie Genuss: Jetzt in 8 Passauer Wahllokalen!

12 Auslese
Leserbriefe

15 Streitbar
Lasagne

41 Fidel Gastro
Hans im Glück

48 Redaktionsbräu
Baleine Blanche

50 Dessert
Kulinarisches Diversity-Detoxing

Die nächste Pasta! April - Mai 2026 erscheint am 3. April 2026. Anzeigenschluss ist der 20.3.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
GABRIEL.LLOYD MARTENS.GMBH

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

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

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

ANZEIGEN CORNELIUS MARTENS
E-MAIL ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

Almesberger ★★★★★
Spa- und Wellnesshotel

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



4 Nächte
ab NUR
€ 522,- p. P.



HEISSE SAUNATAGE

3+1 Nacht GRATIS

FIRST COME
FIRST SERVED

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

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

Hotel Almesberger ★★★★★

Gruber Hotel GmbH

Marktplatz 4

A-4160 Aigen-Schlögl

Tel.: +43 7281 8713

hotel@almesberger.at

Andreas Rother

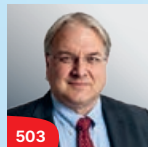
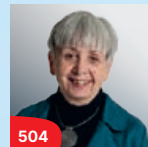
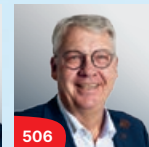
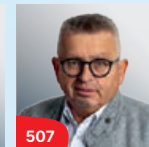
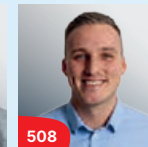
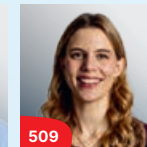
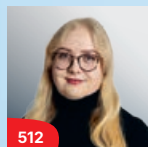
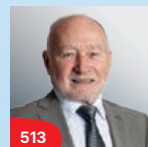
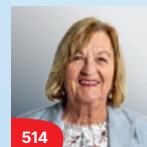
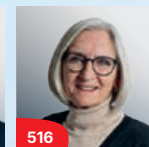
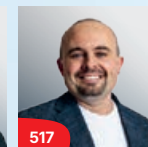
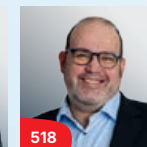
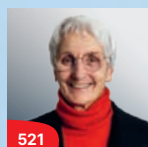
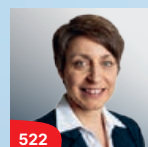
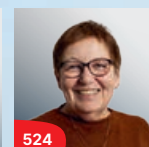
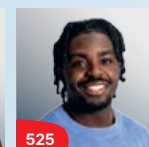
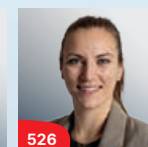
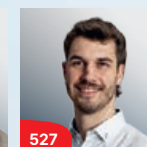
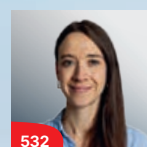
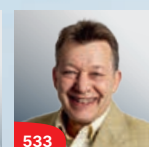
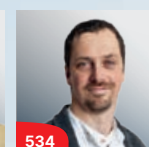
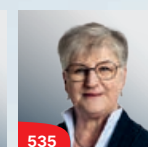
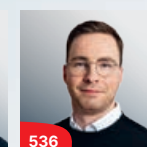
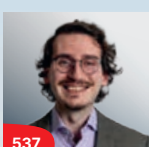
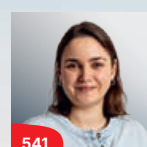
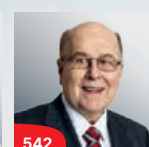
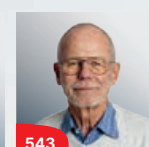
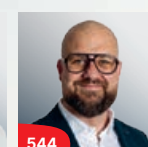
Ihr Oberbürgermeister-Kandidat

Als Ihr Oberbürgermeister-Kandidat stehe ich für eine Politik, die hinhört und handelt. Mit Lösungen, die wirken, für Sicherheit, für Lebensqualität, für ein Miteinander.

*Vielen Dank für Ihre Stimmen,
Ihr Andreas Rother*

**Für dein
Passau.**

Unser Team für die Stadtratswahl

 501 Andreas Rother 51 Jahre, Augenoptikermeister, 2. Bürgermeister	 502 Katja Reitmaier 42 Jahre, Lehrerin, Stadträtin	 503 Markus Sturm 49 Jahre, Jurist, Stadtrat	 504 Sissi Geyer 69 Jahre, Verwaltungsangestellte i. R., Stadträtin	 505 Christian Flisek 51 Jahre, Rechtsanwalt, Stadtrat	 506 Hans-Jürgen Bauer 60 Jahre, Werkzeugmacher, Stadtrat	 507 Wolfgang Wagner 58 Jahre, Krankenkassen-Betriebswirt, Stadtrat	 508 Johannes Just 31 Jahre, Seniorenheimleiter, Stadtrat	 509 Juli Marie Vesper 36 Jahre, Unternehmerin
 510 Jürgen Dupper 65 Jahre, Oberbürgermeister, Bezirksrat	 511 Fritz Gerstl 68 Jahre, Architekt, Stadtrat	 512 Hannah Mezöföldi 25 Jahre, Studentin, Staatswissenschaftlerin	 513 Manfred Springinklee 73 Jahre, Zollbeamter a. D., Stadtrat	 514 Elisabeth Wolf 73 Jahre, Rentnerin	 515 Felix Kohn 35 Jahre, Jurist, Verbraucherberater	 516 Vroni Bogner 64 Jahre, Seniorenbetreuerin	 517 Dr. Simon Leicht 42 Jahre, Augenarzt	 518 Tobias Kalb 34 Jahre, Verwaltungsangestellter
 519 Doris Meth 53 Jahre, Polizeibeamtin	 520 Michael Beck 61 Jahre, Musiker	 521 Marianne Abelein 74 Jahre, Hauswirtschaftsmeisterin	 522 Claudia Roßgotterer 39 Jahre, Regierungsobersinspektorin (Beamtin)	 523 Wolfgang Schwenk 65 Jahre, Angestellter	 524 Elisabeth Ljubisic 68 Jahre, Rentnerin	 525 Noah Aklassou 24 Jahre, Student	 526 Tami Wenzke 28 Jahre, Marketing-Managerin	 527 Franz Kittl 29 Jahre, IT-Berater
 528 Vera Spörl 51 Jahre, Empfangsmitarbeiterin bei ZF, Hotelfachfrau	 529 Stefan Ortner 44 Jahre, Automobilkaufmann	 530 Theresa Just 31 Jahre, Lehrerin	 531 Josef Giermeier 39 Jahre, Angestellter	 532 Miriam Völker 32 Jahre, IT-Beraterin	 533 Harald Beismann 59 Jahre, Wirt	 534 Patrick Ehgartner 42 Jahre, Maschinenführer	 535 Gertraud-Fuchsberger-Zirbs 64 Jahre, Lehrerin	 536 Jonas Ellinger 28 Jahre, IT-Leiter
 537 Georg Mitterbauer 30 Jahre, Bankkaufmann	 538 Fabian Edenharder 34 Jahre, Fachlehrer	 539 Maximilian Weiß 27 Jahre, Lehrer	 540 Matthias Zellner 28 Jahre, Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik	 541 Julia Kainberger 33 Jahre, Studienreferendarin	 542 Dr. Oswald Precht 64 Jahre, Arzt	 543 Erich Kopp 78 Jahre, Fachlehrer i. R.	 544 Philipp Kosmiej 37 Jahre, Stellv. Geschäftsführer	



**Alle Infos
auf unserer
Website**

LOXONE CAMPUS IN KOLLERSCHLAG

Ausflug in die Zukunft

Die Zukunft beginnt nicht immer da, wo man es vermuten würde. Zum Beispiel in Kollerschlag, einer kleinen Gemeinde im oberösterreichischen Mühlviertel. Denn dieser beschauliche Ort liegt nicht einfach nur im abgeschiedenen Grenzgebiet zwischen Österreich, Deutschland und Tschechien; er liegt im Herzen Europas!

Eingebettet in die Ruhe und Kraft einer einzigartigen Naturlandschaft, wurde hier ein Ort der Inspiration und Kreativität geschaffen: Der Loxone Campus. Ein Kraftplatz, abseits vom Trubel und der Hektik des Alltags. Ein idyllischer Rückzugsort zum Innehalten und Reflektieren.



LOXONE IST MARKTFÜHRER FÜR INTELLIGENTE GEBÄUDEAUTOMATION

Doch der Loxone Campus ist mehr als nur ein Design- und Seminarhotel. Im Kern zeigt das Projekt zwei gegensätzliche Gesichter: Das Leise und Inspirierende sowie das Kraftvolle und Unterhaltsame. Erholung und Genuss, Wissen und Technik, Kultur und Architektur – Inspiration findet hier auf vielen Ebenen statt. Als Herzstück gilt das Auditorium, das alle Eventformen ermöglicht und wie an einem Marktplatz zugleich Teil der Gastronomie ist.



Ob als Mühlviertel-Liebhaber, Technik- und Architektur-Interessierter oder als Seminar- und Eventveranstalter – jeder kann hier neue Konzepte erwarten.

Der Loxone Campus wurde geschaffen, um ein einzigartiges Erlebnis zu bieten, das nicht nur die Vision von Gebäudeautomatisierung zeigt, sondern auch einen Ort für Wissen, Inspiration und Genuss schafft.

ESSEN & TRINKEN AM LOXONE CAMPUS

Glorious Bastards!



Im sonst eher ruhigen und zurückhaltend gestalteten Loxone Campus hat man sich bewusst für ein lebendiges Gastronomie-Konzept entschieden – als bewusstem Kontrast, als Fixpunkt für Frühstücksfreunde, Nachtschwärmer und alles dazwischen. Das Glorious Bastards ist ein Erlebnis für alle Sinne: Stylistische Industrial-Atmosphäre trifft auf ein trendiges Küchenkonzept. Der unumstrittene Star sind die kross gebackenen Pizzen aus dem frei hängenden, feuerroten Marana Forni Holzofen – alleine dafür lohnt sich schon die Anreise. Saftige Burger und Premium-Steaks aus dem 800 Grad heißen Southbend-Grill heizen den Geschmacksnerven so richtig ein.

Und für Vegetarier ist natürlich auch etwas dabei! Ergänzt wird das Angebot durch frisch gezapfte Biere und eine tolle Craftbier-Auswahl. Top-Weine, Cocktails sowie rund 100 Whisky-sorten wollen ebenfalls entdeckt werden.

Zusätzlich gibt es jeden Tag ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit unbegrenztem Kaffee. Zur Mittagszeit von Montag bis Freitag stehen immer 2 Menüs, ein frisches Salatbuffet sowie eine Suppe des Tages zur Verfügung. Ab 17 Uhr bzw. Samstag und Sonntag ab 11:30 Uhr, gibt es die Glorious Bastards Speisekarte für unvergessliche Genussmomente.



In der Sommerzeit lässt sich auf der Terrasse bei einem Drink der wunderschöne Blick in die niederbayerische Landschaft genießen. Ob als perfekter Ausklang nach der Arbeit, für eine romantische Date-Night oder ganz entspannt in geselliger Runde mit Freunden – hier wird jeder Abend zu etwas Besonderem.



Die aktuelle Speisekarte und Reservierungsoptionen finden Sie unter www.loxone-campus.com/de

Gute Nacht!



Alles ist auf seine Weise einzigartig. Aber das Design-Hotel ist, wenn man so möchte, noch ein klein wenig einzigartiger. Hier ist nicht nur die Liebe zur Natur unmittelbar spürbar, sondern auch die Begeisterung für Architektur, Technologie und Genuss.

Alle Räumlichkeiten sind bis ins kleinste Detail durchdacht und auf höchstem Niveau ausgestattet. Intelligente Gebäudetechnologie verrichtet unbemerkt im Hintergrund ihre Aufgaben und sorgt für eine angenehme Atmosphäre.



Loxone CAMPUS GmbH
Smart Home 1, 4154 Kollerschlag (Oberösterreich)
Telefon +43 7287 7070 600
E-Mail office@loxone-campus.com

AUSLESE

ZUR PASTA!-AUSGABE „LECKERL!“

Abklatsch

Ihr Versuch, an die grandiose Ausgabe von letztem Jahr zu Weihnachten anzuknüpfen, ist offensichtlich. Leider gelingt das nicht mal ansatzweise. Machen Sie es bitte nächstes Jahr (wieder) Gans anders!

— Philipp Bosse via Instagram

ZUR PASTA!-AUSGABE „LECKERL!“

Platin

Auch wenn ich nicht glaube, dass auch nur einer Eurer Leser die Keksrezepte nachgebacken hat, ist die Idee lustig und schön umgesetzt. Besonders der scharfe Keks im Eros-center Platin: Auf DIE Idee muss man erst mal kommen! Besonders gefällt mir in Eurem Heft immer die Streitbar-Seite. Das ist die erste Seite, die ich lese, wenn ich die neue Pasta! in den Händen halte.

— Frittz Kaa via Instagram

ZUR PASTA!-AUSGABE „LECKERL!“

Bitter, aber echt?

Ist der bittere Keks wirklich in einem Bestattungsinstitut fotografiert worden oder ist das KI?

— Magdalena Spannbauer

Pasta!-Herausgeber Till Gabriel antwortet: Alle Fotos sind an den Originalschauplätzen entstanden – so auch in einem Passauer Bestattungsinstitut.

Leserbriefe



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

ZUM FIDEL GASTRO „INNSGWÖLB“

Zu kalt

Mit Ihrer Bewertung des Restaurant Innsgwölb gebe ich Ihnen vollkommen recht. Das Essen ist schon gut, die Atmosphäre menschlich aber irgendwie frostig. Man kann gar nicht so genau sagen, woran das liegt; die Musik ist in jedem Fall ein Faktor, das passt noch überhaupt nicht zusammen.

— Gisela Fink-Stuber

ZUM FIDEL GASTRO „INNSGWÖLB“

Inns Detail

Das Herumgemäkel eines Fidel Gastro an kleinen Details wie der Musik im Innsgwölb geht mir persönlich gehörig auf den Sender. Sind wir doch froh, dass wir in Passau so ein tolles Restaurant hinzugewonnen haben, das nicht Mittelmaß ist!

— Jörg W. Rittmann

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Das Radiogedudel ist leider kein Detail, sondern ein Ärgernis, das einem schnell den Abend verderben kann. Wiederhören!

ZUR LAIBESVISITE „DINKEL-WEISSBROT“

Gut, aber unverschäm

Endlich spricht es mal einer aus! Danke für diesen aufschlussreichen Artikel über das Bio-Dinkel-Weißbrot der Biobäckerei Wagner! Mich würde sehr interessieren, was der Betrieb zu Ihrem Artikel und den darin geäußerten Vorwürfen sagt. Ja, das Brot ist gut, kein Zweifel. Aber der Preis ist einfach eine Unverschämtheit.

— Petra Sch.

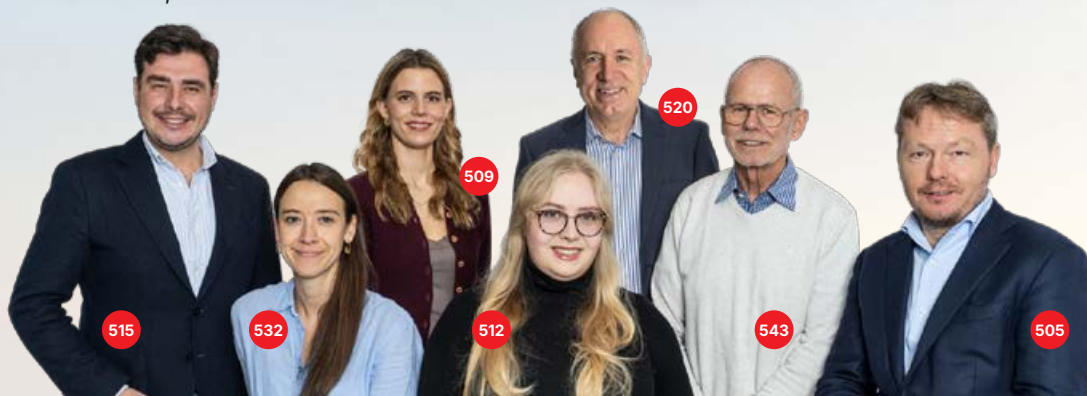
Pasta!-Herausgeber Till Gabriel antwortet: Bislang gibt es keine Rückmeldung seitens des Unternehmens. Ich denke aber, dass die Biobäckerei Wagner sogar dankbar für diesen Beitrag ist, denn das Brot hat ja eine sehr positive Bewertung erhalten. Es gibt sicherlich zahlreiche Menschen, die gerne bereit sind, den geforderten Preis für diese Qualität zu bezahlen – auch wenn die Kalkulation hier sehr großzügig für das Unternehmen ausfällt.

Unser Team für dein Passau-Mitte

Stadtmitte, Altstadt und Innstadt

 **SPD Liste 5**
Jede Stimme zählt.

Für dein Passau.



 **Andreas Rother**
Ihr Oberbürgermeister-Kandidat



515

Felix Kohn
35 Jahre, Jurist,
Verbraucherberater

532

Miriam Völker
32 Jahre,
IT-Beraterin

509

Juli Marie Vesper
36 Jahre,
Unternehmerin

512

Hannah Mezöföldi
25 Jahre, Studentin,
Staatswissenschaftlerin

520

Michael Beck
61 Jahre,
Musiker

543

Erich Kopp
78 Jahre,
Fachlehrer i. R.

505

Christian Flisek
51 Jahre, Rechtsanwalt,
Stadttrat

SPD-Ortsverein Passau-Mitte, p. Adr. BayernSPD,
Geschäftsstelle Niederbayern, Steinfelsstr. 2, 94405 Landau

KOMMUNALWAHL AM 8. MÄRZ



@andreas_rother_passau

@spdpassau

www.für-dein-passau.de

DEINE STIMME FÜR EIN BESSERES PASSAU.

AM
8. MÄRZ:
LISTE 9



**KLARTEXT
FÜR PASSAU**

[www.fdp-passau.de/
kommunalwahl-2026](http://www.fdp-passau.de/kommunalwahl-2026)



**MIT DEM BESTEN
TEAM AM START**

1. Prof. Dr. Holm Putzke
2. Helmut Mixa
3. Nicholas Haug
4. Prof. Georg Steiner
5. Julia Jaeger
6. Dr. Clemens Sirtl
7. Linda Milutinovic
8. Sebastian Frankenger
9. Rafael Palacios
10. Ingrid Splitgerber
11. Gedi Guzy
12. Niko Schilling
13. Emma Mühlbauer
14. Andreas Trapp
15. Rosa Dellinger
16. Dr. Alexander Hartmann
17. Ruth Stienen
18. Helge Haaser
19. Leo Wimmer
20. Sabine Behner
21. Mario Lee
22. Joost Grzesiak
23. Prof. Dr. Michael Beurskens
24. Marvin Voss
25. Johannes Doll
26. Dr. Tim Kerstges
27. Evgenij Schulz
28. Mohamad Safi
29. Josef Einhell
30. Margit Bauer
31. Jürgen Adamovsky
32. Karola Baumann-Moritz
33. Axel Wimmer
34. Simona Ortmeier
35. Endre Szegedi-Vargha
36. Carmen Geller Brücher
37. Reinhard Braumandl
38. Ingrid Stadler
39. Dr. Vlad Agotici
40. Marko Knon
41. Peter Tilch
42. Bernhard Gässl
43. Lukas Itin
44. Gerda Heinken-Schiermeier

HOLM PUTZKE

Dein Oberbürgermeister für Passau

UNSERE 44 KANDIDIERENDEN FÜR EIN ZUKUNFTSFÄHIGES PASSAU

Am 8. März GRÜN
wählen!



1 STEFANIE AUER
OBERBÜRGERMEISTERKANDIDATIN



2 DR. STEFANIE
WEHNER



3 DIANA
NIEBRÜGGE



4 MATTHIAS
WEIGL



5 DR. HEIDI
BRANDL



6 BORIS
BURKERT



7 KARIN
SCHONBUCHNER



8 DR. ACHIM
SPECHTER



9 JULIA
KOLBINGER



10 CHRISTOPHER
CRAXTON



11 LENA
BLOCH



12 BERND
SLUKA



13 OLGA
KISLA



14 ANDREAS
PONTZ



15 DR. ULRIKE DE
LANGEN-MÜLLER



16 NORBERT
ENTFELLNER



17 SILKE
LODES



18 TOBIAS
KÖHLER



19 ANGELIKA
SPÖRL



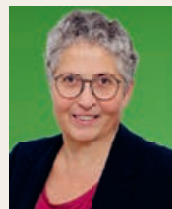
20 NICO
PILGRAM



21 PROF. DR. MARTINA
PADMANABHAN



22 CHRISTIAN
SCHAFFLHUBER



23 IRIS
ANETSEDER



24 BENEDIKT
MUCKENTHALER



25 ISOLDE
PONTZ



26 GÜNTER
SCHAUBURGER



27 HEIDI
KELBETZ



28 BERNHARD
ROTTENAICHER



29 ANNETTE
PIWOWARSKY



30 TOBIAS
BIRZER



31 KATHRIN BRAU-
NERSREUTHER



32 HANS
FISCHER



33 DR. VRENI
DÄNTL



34 POYRAZ
SAKUC



35 SUSANNE
SCHUBERT



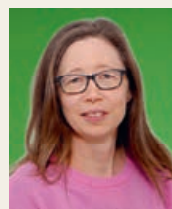
36 CHRISTIAN
HILKER



37 CRISTINA
PONTALT-ERHARDT



38 FELIX
WESTENBERGER



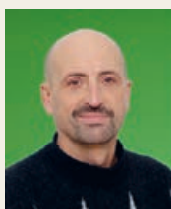
39 JULIA
VESPER



40 DR. CHRISTIAN
MÜLLER



41 SILKE
FRITZ



42 TILMAN
RINGE



43 VALENTINA
NAEF-STICKDORN



44 VANESSA
PRÜLLER



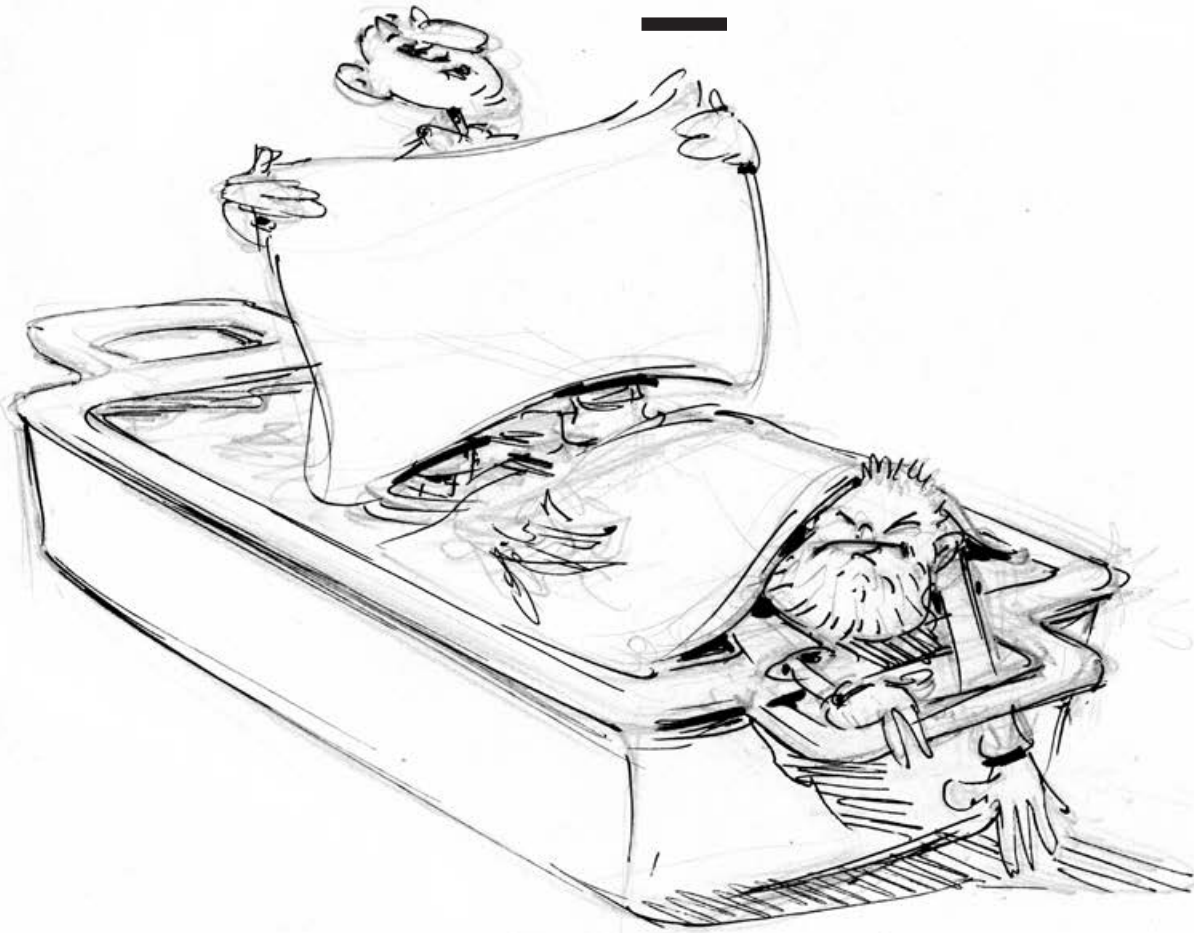
Hier geht es
zu unserem
Wahlprogramm!



Politische Werbung zur Kommunal-
wahl 2026 von BÜNDNIS 90/
DIE GRÜNEN, Landesverband Bayern
und den Untergliederungen

V.i.S.d.P. BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN, KV Passau-Stadt, Monika Solomon, Theresienstraße 7, 94032 Passau. Fotos: Foto Dünmbier; Lichtbox.

STREITBAR



PRO

Pasta mit Soße – das ist meist ein schnelles und pragmatisches Gericht ... „Im Handumdrehen zubereitet“, wie es so schön heißt. Doch nicht so bei der Lasagne! Die Königin der Nudelgerichte ist nicht bloß eine Mahlzeit, sondern ein Projekt. Alle Zutaten werden liebevoll vorbereitet und erst dann zu einem majestätischen Gesamtkunstwerk vereint. Viele einzelne, präzise Schritte sind nötig, um am Ende dieser elaborierten Prozedur eine Lasagne aus dem Ofen holen zu können, die diesen Namen auch verdient. Gerade das ist es, was ich an ihr so liebe: Sie ist eine Investition, die Zeit braucht, um sich zu lohnen – doch am Ende bekommt man ein Vielfaches von dem zurück, was man hineingesteckt hat. Lasagne verlangt nach Ordnung und Ruhe. Während Penne, Farfalle und Fussili hektisch im Kochwasser zappeln, legen sich die Lasagneplatten entspannt unter wohldosierte Schichten von Hackfleisch- und Béchamelsoße, veredelt mit frisch geriebenem Parmesan und feinen Basilikumblättern. Lasagne hat keine Eile, ganz im Gegenteil: Sie findet sogar erst lange nach der Zubereitung richtig zu sich selbst. Welche andere Pasta wird um so vieles besser, wenn sie einen Tag lang durchziehen kann?

TILL GABRIEL

Lasagne

*Majestätisches Soulfood oder
fettiger Sattmacher? Über
Lasagne streiten die Pasta-
Macher Till Gabriel und
Cornelius Martens.*

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

CONTRA

Damit wir uns hier nicht falsch verstehen: Ich liebe die italienische Küche. Was hierzulande bisweilen auf den Speisekarten sogenannter italienischer Restaurants angeboten wird, erinnert mich allerdings mehr an die deutsche Auflaufkultur der späten 1970er Jahre als an südliches Dolce vita. Canneloni, Rigatoni, Tortiglioni ... immer schön alles al forno, in reichlich Sahne ertränkt – und weil es nicht reicht, auch noch mit einer dicken Käseschicht überbacken. Da kann ich mir doch gleich ein Schwabenpfandl im Wirtshaus bestellen, der Weg ist nicht mehr weit. Klar, der Teutone steht auf derart wuchtige Ungestümte, frei nach dem Motto: Hauptsache viel, Hauptsache satt! Nicht anders verhält es sich bei Lasagne, dem absoluten Star unter den überbackenen Gerichten. Mich persönlich lassen derartige Machwerke stets argwöhnisch werden: Gibt es ein besseres Versteck für Reste aller Art? In reichlich Tomaten- oder Sahneseife schwimmend unter einer fettigen Käsehaube kann man so ziemlich alles verarbeiten, was wegmuss. Mal ganz abgesehen davon, dass der Kaloriengehalt einer Portion Lasagne den Tagesbedarf einer Kleinfamilie deckt. Pfui deifi, porca miseria!

CORNELIUS MARTENS

Armin Dickl

Zeit für einen Wechsel.

Wahl des Oberbürgermeisters

01 Kennwort
Christlich-Soziale
Union (CSU)

Armin
Dickl



Wahlvorschlag Nr. 01



Kennwort
Christlich-Soziale Union in Bayern
e.V. (CSU)

Dickl Armin, Unternehmensberater,
dritter Bürgermeister

Wir lieben Passau.

10-PUNKTE-PLAN – für ein starkes Passau



**WIR ENTLASTEN
DEN VERKEHR –**

mit einer neuen
Donaubrücke.



**WIR MACHEN
WOHNEN WIEDER
LEISTBAR.**



**WIR STÄRKEN DIE
SICHERHEIT –**

mehr Polizei, mehr
Präsenz, mehr Schutz.



**WIR BELEBEN DIE
INNENSTADT –**

durch Handel,
Kultur und Leben.



**WIR SCHAFFEN
ARBEITSPLÄTZE –**

durch gezielte
Gewerbeansiedlungen.



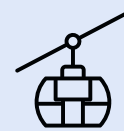
**WIR INVESTIEREN
IN BILDUNG UND
FORSCHUNG.**



**WIR MACHEN
PASSAU KLIMAFIT.**



**WIR STÄRKEN DIE
STADTTEILE –**
jeder Stadtteil zählt.



**TOURISTISCHE
ENTWICKLUNG –**
mit einer Seilbahn über
die Donau.



**WIR MACHEN PAS-
SAU ZUR BÜRGER-
FREUNDLICHSTEN
STADT OSTBAYERNs**
– sozial und stark.

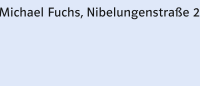
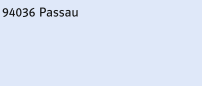
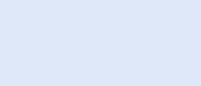
So wählen Sie richtig!

Machen Sie auf jeden Fall das **Listenkreuz** in der Kopfzeile, damit keine Stimme verloren geht!

Sie können **einzelnen Kandidaten** bis zu 3 Stimmen geben. Schreiben Sie die Zahl **1, 2 oder 3** in das Kästchen vor den Namen.

Sie haben 44 Stimmen



 04 Prof. Dr. Gerhard Waschler	 05 Johannes Asenbauer	 06 Rudolf Ramelsberger	 01 Armin Dickl	 02 Rosemarie Weber	 03 Evi Buhmann
 10 Elisabeth Rickl	 11 Christa Tausch	 12 Markus Rohmann	 07 Michael Hasenberger	 08 Veronika Steinhofer	 09 Josef Haydn
 16 Andreas Wackerle	 17 Klaus Schartner	 13 Markus Ihle	 12 Markus Rohmann	 14 Andreas Dittmann	 15 Gerhard Steinhuber
 22 Christian Wiszkocsill	 19 Manfred Behrer	 20 Torsten Jerschabek M.A.	 18 Prof. Dr. Carola Jungwirth	 21 Christina Baumann	
 23 Philipp Roos	 25 Ulrike Englmaier	 26 Massoud Othman	 27 Uta Hoffmann		
 29 Rosemarie Waldherr	 30 Thomas Moser	 32 Armin Weishäupl	 33 Charlotte Grupp		
 34 Florian Milz	 35 Andreas Traxinger	 37 Gabriele Unrecht	 38 Alexander Unfried	 39 Rudolf Karlstetter	
 40 Patrick Friedl	 36 Dominik Trippensee	 43 Martin Bauer	 44 Klaus Fiedler		



ALLES AM FLUSS

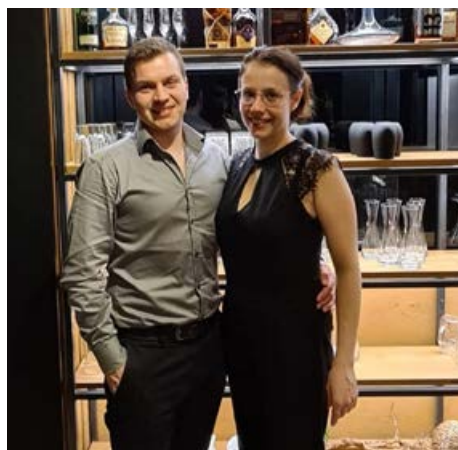
BERNHARD'S RESTAURANT AN DER DONAU

Bei einem Glaserl bestem österreichischen Wein oder einem kühlen Bier vom Fass genießt man kreative Gerichte in zeitlos-modernem Ambiente und den wunderschönen Ausblick über die Donau. Und freut sich, ein so behagliches Kleinod entdeckt zu haben – nur 25 Kilometer von Passau entfernt!



Durch tiefe Panoramafenster schweift der Blick über die Donau und das Kraftwerk Jochenstein

Die (Neu)Entdeckung an der Donau: Von der Passauer Innstadt sind es mit dem Auto gerade mal 20 Minuten donauabwärts, bis rechter Hand das Bernhard's Restaurant auf einer kleinen Anhöhe thront. Von hier hat man nicht nur einen fantastischen Panoramablick auf die Donau, sondern auch auf das imposante Kraftwerk Jochenstein und die Donauauen auf der gegenüberliegenden bayerischen Seite. Das Restaurant besticht durch klare Linien, edles Holz sowie natürliche Farben und zelebriert dabei stets die umliegende Natur.



Die Gastgeber: Christina und Daniel Kristl

Tradition trifft auf Entdeckungslust

Die beiden jungen Gastronomen Christina und Daniel Kristl haben hier einen Wohlfühlort geschaffen, an dem moderne Atmosphäre und zeitlos-gemütliches Wirtshausambiente verschmelzen. Auch die Küche, die die kulinarische Handschrift von Daniel trägt, vereint Tradition und Moderne gleichermaßen. Gutbürgerliche Gerichte begegnen moderner, kreativ-gehobener Küche. Klassiker wie ein Wiener Schnitzel, ein Serbischer Rostbraten oder exzellente Steaks vom heimischen Rind stehen genauso auf der Speisekarte wie ausgefallene Kreationen, die man in dieser ländlichen Gegend so nicht erwarten würde.

Hier lebt Daniel seine kulinarische Leidenschaft voll aus: Da trifft Blumenkohl auf Garnele, dort werden Ravioli kurzerhand mit Kohlrabi und Trüffelbutter gefüllt, das Störfilet kommt mit Belugalinsen und Rote Bete daher. Saisonal zu kochen ist das oberste Credo von Küchenchef Daniel Kristl, der seine Speisekarte regelmäßig an die Jahreszeiten anpasst und damit für den Gast immer wieder neue, spannende Ent-



Gutbürgerliche Gerichte, modern interpretiert

deckungen bereithält. Wir wären nicht in Österreich, wenn es nicht auch exzellente Mehlspeisen geben würde: Die berühmten Salzburger Nockerl findet man heute auf kaum noch einer Speisekarte, in Bernhard's Restaurant sind sie ganz selbstverständlich zu haben – genauso wie der Kaiserschmarrn. Der Service wird liebevoll und umsichtig von Christina Kristl geleitet, die zu jedem Zeitpunkt dafür sorgt, dass es allen Gästen rundum gutgeht. So sieht ein echter Familienbetrieb aus!

Übrigens: Wer nach dem Wein- oder Biergenuss nicht mehr nach Hause fahren will (oder kann), checkt einfach in der Pension ein, die zum Haus gehört. Insgesamt sechs behaglich eingerichtete Zimmer warten auf den Gast.

Ob Dinner-Date, Familienfeier oder Kurzausflug mit der Familie: Bernhard's Restaurant ist ein Ort für alle, die Entspannung, familiäre Gastlichkeit und kulinarische Entdeckung suchen.

Bernhard's Restaurant an der Donau / Maierhof an der Donau 17
4090 Engelhartzell, OÖ / Telefon +43 7717 8123 / Donnerstag bis Sonntag ab 11 Uhr geöffnet



GRÜNE IMPULSE SEIT 2020



Wälder geschützt: Das Jägerholz in Patraching bleibt – dank eines von uns mitinitiierten Bürgerbegehrens. Ein starkes Zeichen für Klima- und Naturschutz direkt vor unserer Haustür. Und davon braucht es in Passau noch viel mehr.



Energiewende vorangebracht: Förderung für Balkonkraftwerke initiiert und gesichert. Jetzt wollen wir mehr: erneuerbare Energien vor Ort ausbauen – von der Sonne bis zur Flusswasserwärme.



Mobilität für alle – klimafreundlich, inklusiv, bezahlbar: Sichere Wege, gute Radverbindungen, mehr Verkehrsberuhigung – dafür setzen wir uns ein. Gleichzeitig stärken wir den öffentlichen Nahverkehr: passendere Takte, barrierefreie Haltestellen, faire Preise. Denn gute Mobilität verbindet – Stadtteile, Generationen und Lebensrealitäten.



Hitzeschutz für alle: Begrünte Flächen, Trinkwasserbrunnen, schattige Sitzbänke – erste Maßnahmen aus dem Hitzeschutzkonzept, das wir angestoßen haben, sind bereits sichtbar. Für eine Stadt, die auch im Sommer durchatmen kann.



Stadtentwicklung mit Weitblick: Wir machen uns stark für eine kluge Nutzung unserer Flächen – bezahlbarer Wohnraum durch sozialen Wohnbau und Nachverdichtung. Moderne Gewerbeflächen, die Arbeitsplätze sichern. Denn eine zukunftsfähige Stadt braucht Platz – für Menschen, Ideen und Begegnung.

Wir sind Ihre Stadträtinnen und Stadträte für eine bürgernahe und zeitgemäße Stadtpolitik. Informationen zu uns und unseren Ideen für eine nachhaltige und lebenswerte Zukunft für Passau finden Sie unter www.gruene-fraktion-passau.de.

V.i.S.d.P.: Stefanie Auer, Theresienstraße 7, 94032 Passau. Foto: Lichtbox Passau.

Finanziert aus Fraktionsmitteln der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Stadtrat der Stadt Passau.



Politische Werbung der Fraktion
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im
Stadtrat der Stadt Passau zur Infor-
mation über die Fraktionsarbeit.

PASTA MACHT STADT POLITIK SATT

Genuss tut gut:
1 Euro pro
Gericht geht an
die Passauer
Tafel!

Auch wenn Essen und Politik oft Hand in Hand gehen: Die Pasta! ist kein politisches Magazin. Pasta! macht keine Stadtpolitik und ergreift für niemanden Partei.

Zur kulinarischen Meinungsbildung wollen wir aber sehr wohl beitragen!

Anlässlich der letzten Kommunalwahl im Jahr 2020 erschien die Ausgabe „Passau sucht den Bürgermeister“, die unsere Leser zum Testen diverser Hamburger ermuntern sollte, die durch die damaligen Bürgermeisterkandidaten vorgestellt wurden.

Doch dann kam Corona.

Sechs Jahre später haben wir nun wieder die Qual der Wahl. Wie immer ist die Auswahl groß. Haben Sie sich schon entschieden? Oder wird es eine spontane Bauchentscheidung im Wahllokal?

Die Pasta! und ihre Wahlhelfer wollen Sie bei Ihrer Wahl unterstützen – auf genussvolle Art!

Unsere acht Wahllokale haben ab sofort geöffnet und servieren Ihnen acht volksnahe, sozialverträgliche Pasta-Gerichte, die sich zwar durch Form, Farbe und Geschmack unterscheiden, aber eines gemeinsam haben: Sie machen

Apropos satt: Es sollte satt! Denn „wer Hunger hat, hört keine Reden“, nicht nur das oberste sagte schon Willy Brandt.

politische, sondern auch das wichtigste gesellschaftliche Ziel sein, dass niemand Hunger leiden muss. Pasta! unterstützt jedes Jahr verschiedene Passauer Organisationen mithilfe gastronomischer Aktionen dabei, diejenigen zu versorgen, die aus eigener Tasche nicht mehr satt werden.

Deshalb spenden wir gemeinsam mit den Wahllokalen 1 Euro pro verkauftem Pasta-Gericht an die Passauer Tafel. Denn Genuss ist Luxus, aber satt zu werden sollte ein Grundrecht sein.

Falls Ihnen das jetzt zu politisch war, genießen Sie doch in den kommenden Wochen einfach die bunte Vielfalt, die Ihnen unsere Wahlhelfer auf den kommenden Seiten schmackhaft machen möchten: Pasta satt!

Bis zum Wahlsonntag am 8.3.2026 (sollte es zur Stichwahl kommen: bis 22.3.2026) servieren Ihnen unsere acht Wahllokale jeweils ein besonderes Pasta!-Gericht, das wir gemeinsam mit den Gastronomen entwickelt haben. Für jede Bestellung eines der Wahlgerichte erhält die Passauer Tafel 1 Euro Spende – getreu dem Pasta!-Motto: Genießen und dabei Gutes tun! Anmerkung: Die Wahlhelfer und die Wahllokale hatten KEINEN Einfluss darauf, welcher Kandidat welchem Wahllokal zugeordnet wurde – dies hat vorab das Los entschieden.

Genua? Genau! Von hier stammt dieses ultimative Gericht der ligurischen Küche. Die dafür verwendete Nudelsorte Trofie, die in sich gedreht ist und an beiden Seiten spitz zuläuft, findet man kaum in unseren Breiten. Rossetti-Küchenchef Alessio hat sie direkt aus Ligurien besorgt und serviert sie auf die klassische Genueser Art: Kleingeschnittene Kartoffeln, grüne Bohnen und Trofie werden zusammen gekocht. Eine wunderbare Kombination, wie wir finden: erdig, herzhaft – und doch filigran. Das hausgemachte, leuchtend grüne Pesto wird erst ganz zum Schluss vorsichtig untergehoben. Vegetarisch, grün, genial!

Wahlhelferin

Stefanie Auer empfiehlt

DIE GRÜNEN

Trofie
al Pesto
verde

Wahllokal

Rossetti,
Theresienstraße 22,
Passau-Zentrum



Jetzt wählbar
im Rossetti



Jetzt wählbar
im Ombralonga

Schwarz wie die Nacht kommen sie daher, die Sepia-Spaghetti, die Ombralonga-Küchenchef Enrico Bomba hier auf den Teller zaubert. Klassisch nach Aglio-e-Olio-Art zubereitet, findet die Pasta mit butterweichen Baby-Calamari einen exzellenten Koalitionspartner. Auch wenn ein Hauch grüne Petersilie etwas Frische in diese Kreation bringt – der Star ist und bleibt hier eindeutig der tiefe, würzige Geschmack. Getoppt wird das Ganze durch einen Butterbrösel-Crunch, der Textur und Spannung in diese außergewöhnliche Liaison bringt. Wenn Sie Meer wollen, empfehlen wir Ihnen dieses Pasta!-Wahllokal mit seinen Spaghetti C(on) S(eppie) U(mido).

Wahlhelfer Armin Dickl empfiehlt
Pasta
Con
Seppie
Umido

Wahllokal
 Ombralonga,
 Grünaustraße 15,
 Passau-Haidenhof

Diese Kombination ist waffenscheinpflchtig – und erinnert uns an die unendlich langen Sommer am Gardasee aus früheren Zeiten. Der alte Sprinter, das Fahrrad hinten draufgeschnallt, erst der Brenner, dann raus bei Affi, endlich wieder guten Kaffee und dann ... finalmente die erste Pasta! Sie haben natürlich die Freie Wahl, doch diese Kombination ist besser, als die Polizei erlaubt. F(arfalle), W(urstel) und G(rana Padano) sind die Hauptakteure, die der ewige Remo Fioritto, seit mehr als vier Jahrzehnten Koch im Zi' Teresa, hier zu einer Gemeinschaft vereint. Die sollte man unbedingt auf dem Wahlzettel haben ...

Wahlhelfer

Siegfried Kapfer empfiehlt

Farfalle
Wurstel e
Grana

Wahllokal

Zi' Teresa,
Theresienstraße 26,
Passau-Zentrum



Jetzt wählbar
im Zi' Teresa



Jetzt wählbar
im Pizzetta

Kaum eine Kandidatin polarisiert so wie der Wahlvorschlag von Michele Algieri, Koch und Inhaber des Pizzetta: Seine Pasta! Arrabiata Sociale ist eine echte Kampfansage: feurig-rot, würzig-scharf, gekocht aus ganz einfachen und günstigen Zutaten. In seinem winzigen, kombüseartigen Wahllokal am Steinweg leistet Michele seit vielen Jahren Beachtliches und bleibt dabei immer am Boden: Alle Gerichte haben einen Einheitspreis von 8,80 Euro. Das ist sozial verträglich. Das ist auch für Menschen mit kleinerem Geldbeutel noch drin! Von diesem Preis-LeistungsVerhältnis könnte sich der ein oder andere Gastronom mal eine Scheibe abschneiden. Kein Wunder, dass sich vor diesem Wahllokal oft lange Schlangen bilden!

Wahlhelferin

Nika Koltz empfiehlt

DIE LINKE

Rigatoni Arrabiata Sociale

Wahllokal

Pizzetta,
Steinweg 6a,
Passau-Altstadt

Die Camera ist Geschichte? Bedauerlich!
 Aber es gibt *einen* Camera, der nach wie vor für Furore sorgt: Silvano Camera, Koch und Wirt des il localino in der Rosengasse, steht seit Jahrzehnten in Passau am Herd und ist einer der dienstältesten Vertreter seiner Zunft. Ähnlich unterschätzt wie der leise Mann aus Kalabrien wird übrigens auch gern der Mangold. Ein Gemüse, dem wir in dieser Pasta! endlich die große Bühne bieten, die es verdient. Dazu gesellt sich etwas Karotte als kräftiger, orangener Farbtupfer, der Frische und Leichtigkeit bringt. Doch vollkommen abgespeckt geht es bei diesem Kandidaten dann doch nicht zu: Für die nötige Substanz sorgt ein klein wenig Guanciale (Speck aus der Schweinebacke).
 Fazit: Diesen Kandidaten sollten Sie auf dem Zettel haben!

Wahlhelfer

Urban Mangold empfiehlt

ÖDP

Orecchiette

Urbi et Orti

Wahllokal

il localino,
 Rosengasse 4,
 Passau-Fuzo



Jetzt wählbar
im il localino



HERZLICH WILLKOMMEN
FREUEN UNS, SIE
sind in unseren
Garten zu

Jetzt wählbar
im il Monastero

Sie kennen nur die immer gleiche rote Soße? Dann wird es Zeit für einen Perspektivwechsel! Die Farbe Gelb steht seit jeher für Innovation, Aufmerksamkeit und das Überwinden von Hindernissen – und genau darum geht es bei diesem Gericht. Es will nicht jedem gefallen, sondern Substanz bieten. An sich einfache Zutaten ergeben, korrekt komponiert, ein Gesamtbild, das zu überzeugen weiß. Ein gelber Tomatensugo, frische gelbe Datteltomaten, Parmesanspäne – und reichlich schwarzer Pfeffer, der dem Gericht schlussendlich die nötige Würze verleiht. Für diese Erleuchtung müssen Sie nur eines tun: ins Kloster (il Monastero) gehen!

Wahlhelfer

Holm Putzke empfiehlt

Fettuccine
Datteri
Parmigiano

Wahllokal

il Monastero,
Schrottgasse 5,
Passau-Altstadt

Mehr Bodenständigkeit geht kaum:
Die frischen, selbstgemachten Tagliatelle
von Giovanni sind eine Liebeserklärung
an seine Heimat. Die jahrelange Erfahrung
macht sich bemerkbar: Seine Pasta hat Biss
und ist mit herkömmlicher Ware von der
Stange nicht zu vergleichen. Die rote Soße
erinnert stark an eine klassische Amatriciana
und besteht aus knusprig geröstetem
Speck (Guanciale), der mit roten Zwiebeln,
Tomaten, etwas Rotwein und einem Hauch
Pecorino eine durch und durch gewinn-
bringende Koalition eingeht. Wenn es bei
dieser (Aus)Wahl in die Stichwahl gehen
sollte: Dieses Gericht wäre sicher mehr-
heitsfähig. Andiamo, ragazzi!

Wahlhelfer

Andreas Rother empfiehlt

SPD

Tagliatelle
Andi' amo

Wahllokal

i sapori della Toscana,
Theresienstraße 23,
Passau-Zentrum



Jetzt wählbar
im i sapori della
Toscana



Jetzt wählbar
in der Pastabox
Amalfi

Wenn Sie die Pastabox Amalfi aufsuchen, müssen Sie auf einiges gefasst sein. Dieses kleine Wahllokal lässt sich nämlich in keine Schublade stecken; es macht sich vollkommen unabhängig von starren, verkrusteten Strukturen. Rot oder schwarz, gelb oder grün, all das spielt hier keine entscheidende Rolle. Stattdessen wird serviert, was Lust und Laune macht – und dem Wähler schmeckt. So wie diese wunderbar frische Kombination aus Penne und Zitrone – hier noch etwas Chili, dort ein klein wenig Basilikum, ein Hauch schwarzer Pfeffer und zu guter Letzt noch etwas Parmesan. Eindeutig: Frischer Wind für Passau!

Wahlhelfer

Andreas Vilsmeier empfiehlt

Penne Al Limonene

Wahllokal

Pastabox Amalfi,
Grabengasse 13,
Passau-Fuzo



STADTENTWICKLUNG

- Aufenthaltsqualität im öffentlichen Raum verbessern
- Wohnraum pragmatisch schaffen
- Wohnmobilstellplätze stärken und schaffen

KULTUR & BILDUNG

- Kulturelle Vielfalt erhalten und stärken
- Kultur im öffentlichen Raum erlebbar machen
- Neue kulturelle Räume denken und schaffen
- Programme für Teilhabe und Perspektiven

JUGEND

- Frei zugängliche Sport- und Freizeitflächen
- Selbstverwaltete Jugendräume ermöglichen
- Digitale Angebote für junge Menschen bündeln
- Parteineutrales Jugendparlament

UMWELT

- Klimaschutz konsequent weiterführen
- Verkehr als zentraler Hebel
- Erneuerbare Energien pragmatisch fördern
- Naherholung schützen und ausbauen

VERKEHR

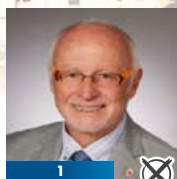
- Bestehendes Straßennetz stärken
- ÖPNV weiterdenken
- Gleichberechtigter Fuß- und Radverkehr
- Sichere Querungen und Unterführungen

WIRTSCHAFT

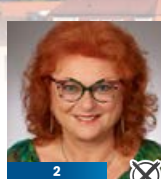
- Arbeitsplätze sichern und neue schaffen
- Infrastruktur für neue Unternehmen ausbauen
- Passau als Tagungs- und Messestadt
- Digitalisierung vorantreiben

WOHNEN

- Mehr bezahlbaren Wohnraum schaffen
- Bestehende Gebäude nutzen und umwandeln
- Neue Wohnformen ermöglichen



Siegfried Kapfer
Kriminalhauptkommissar a.D.
Stadtrat



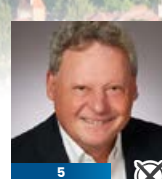
Erika Träger
Sozialpädagogin
Stadträtin



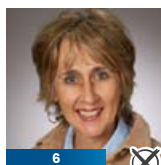
Martin Burkert
Postbeamter
Stadtrat



Claudia Schregle
Osteopathin
Heilpraktikerin



Horst Matschner
Verwaltungsbeamter a.D.



Christine Lindmeier
Diplom-Geografin



Tobias Waldherr
Referendar Lehramt
Gymnasium



Sophia Meth
Schülerin



Andreas Brunner
Fitnessstudio-Inhaber



Evi John
Lehrerin



Tobias Kapfer
Unternehmer



Dr. Eva Lechner
Historikerin



Bernhard Stümpfl
Maschinenbauingenieur



Sabine Olzinger
Zertifizierte
Betreuungskraft



Manfred Vesper
Diplom-Kaufmann



Carolin Stockbauer
Fachkraft Lagerlogistik



Ludwig Kapfhammer
Fotograf i.R.



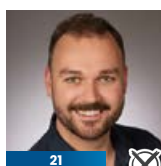
Laura Eichberger
Studentin



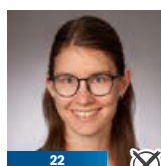
Simon Krottenthaler
Unternehmer



Elke Gerlach
Sozialpädagogin



Dr. Maximilian Nothhaft
Zahnarzt



Mirjam Schneider
Lehrerin



Gerhard Koschel
Musiklehrer



Kristina Biersack
Beamtin



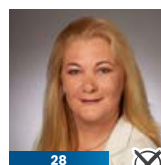
Caspar Hüsken
Zahnarzt



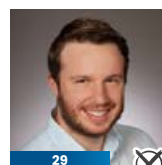
Dilara Seidenschwarz
Studentin



Oliver Krall
Ingenieur Hochbau



Janette Jellitsch
Steuerfachangestellte



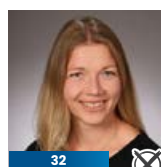
Maximilian Mikla
Logistiker



Rosa Pils
Bäuerin



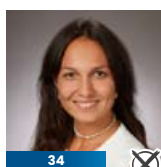
Dr. Thomas Ender
Leiter Globale Produktion
Bauer AG



Elisabeth Söllwagner
Lehrerin



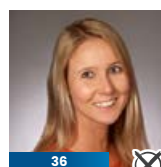
Niclas Von Glasenapp
Projektleiter



Anne Schregle
Lehramtsanwärterin



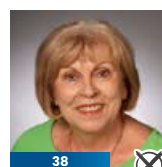
Felix Roll
Student



Jasmin Niederhofer
Verwaltungs-
fachangestellte



Dr. Dirk Totzek
Hochschullehrer



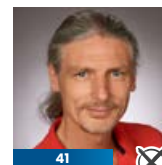
**Gertrud Härtelne-
Reviczky**
Diplom-Ingenieurin i.R.



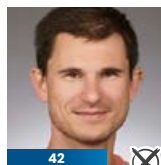
Vinzenz Hofmann
Student



Marcel Handlos
Versicherungskaufmann
(IHK)



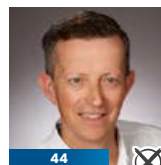
Michael Friedrich
Altenpfleger



Hannes Söllwagner
Lehrer



Dr. Michael Dressel
Allgemeinarzt



Thomas Kopfinger
Immobilienfachwirt



LISTE 7
08. März 2026

NEUJAHRSVORSATZ? ME-TIME!

Mehr auf sich selbst achten, das machen, was uns guttut, regelmäßige Auszeiten nehmen – all das lässt sich in der THERME EINS mit Saunahof ganz leicht in die Tat umsetzen. Und so macht man sich auch gleich fit für den Frühling.



Das neue Jahr ist schon wieder in vollem Gange und wir sind wieder mittendrin in der gewohnten Routine – und damit auch meist in der altbekannten Hektik.

Hatten wir uns nicht eigentlich vorgenommen, es dieses Jahr anders anzugehen: den Fokus mehr auf uns zu richten, öfter mal einen Gang runterzuschalten – und uns ganz bewusst mehr Wohlfühlmomente zu gönnen? Ein wahrlich gesunder Ansatz, für den die THERME EINS mit Saunahof definitiv die beste Adresse ist.

Frühlingsfit mit Thermalwasser

Machen Sie sich im wohligen warmen Thermalwasser frühlingsfit: Tauchen Sie ein in eines der 12 unterschiedlich gestalteten Thermalbecken mit Temperaturen zwischen 30 und 42° C, schweben Sie sanft im Thermalwasser und lassen Sie den Alltag einfach mal hinter sich.

Für die Extraportion Frühlingsfitness sorgt außerdem eine Behandlung im Wellnessbereich: ein Peeling, um den Körper aus dem Winterkokon zu befreien, eine verwöhnende Körperbuttermassage, die die Haut fühlbar zart und samtig werden lässt ... oder wie wäre es mit einer Hot-Stone-Massage? Die heißen Lavasteine spenden

Energie, entspannen und beruhigen. Die erzeugte Wärme fördert die Durchblutung und lockert die Muskulatur. So vertreibt man am schnellsten den Winterblues aus dem eigenen Körper.

Den Winter aus allen Poren schwitzen im Saunahof

Natürlich lässt es sich auch im Saunahof wunderbar der letzten Winterkälte trotzen: Hier wartet mit den Aufgüssen in der Jaga- und Perchtensauna pure Abwechslung. Ab März wird das Aufgussprogramm außerdem um viele blumige und belebende Düfte ergänzt. Welche das sind, bleibt vorerst aber noch geheim. Unser Tipp: vorbeikommen, reinschnuppern, sich wohlfühlen & rundum entspannen.

Für die, die es nicht so heiß mögen, lautet das Motto: entspannen und loslassen bei natürlichen Düften im Heustadl, in Zirbel- und Kräuterstube sowie im Salzkammerl. Am besten gönnt man sich ein Allround-Verwöhnpaket mit einem der Packages der THERME EINS. Ein Tag, vollgepackt mit den erholsamsten, aktivierendsten und schönsten Erlebnissen rund ums Thema Wellness.



**AB SOFORT
JEDEN MONTAG AB 19 UHR**

**THERME
TEXTILFREI**

Für unsere Saunahof-Gäste erweitern wir jeden Montag ab 19 Uhr den textilfreien Bereich um fünf Thermalbad-Becken. Hüllenlos entspannen im Thermalwasser bei romantischer Beleuchtung und Musik.

ECHT. HÜLLENLOS. SCHWIMMEN.

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

PASSAU KOCHT! UND *DU?*

Saisonal, Streetfood, Vegetarisch oder
International – entdecke die neuen Koch-
kurse an der vhs Passau. Ideal für Hobby-
köche und Genussmenschen.

NEUES VHS-KURSPROGRAMM

FRÜHLING/SOMMER 2026

JETZT ANMELDEN!

Blieb auf dem Laufenden! Follow @vhspassau  

Inspiration & Info: www.vhs-passau.de



FIDEL GASTRO TESTET

Hans im Glück

„Kein Märchen“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Als im September 2008 die Stadtgalerie eröffnete, war Jürgen Dupper gerade frisch gebackener Oberbürgermeister von Passau. Grund genug für Fidel Gastro, zum Ende seiner Amtszeit erstmals (!) ein Lokal aufzusuchen und zu testen, das sich in Premiumlage direkt am Eingang zu Passaus Konsumtempel befindet: Hans im Glück. Die im Jahr 2010 in München gegründete Burgerkette hat es inzwischen auf weltweit rund 100 Filialen gebracht, die meisten davon befinden sich in Deutschland. Der Passauer Standort am Eingang zur Stadtgalerie eröffnete 2019. Eigentlich gehen Märchen ja immer gut aus – ob es bei Hans im Glück auch so sein wird?

Böse Zungen behaupten, Fidel Gastro habe Thomas Hirschberger, seines Zeichens Mit-Gründer von Hans im Glück, auf dem Kieker. Er, Hirschberger, hatte 1994 nämlich auch die Restaurant-Kette Sausalitos gegründet. Dessen Passauer Ableger in der Großen Klingergasse wurde von mir vor einigen Jahren für die Pasta! getestet – und verrissen. Etliche Sausalitos-Lokale gingen zwischenzeitlich in die Insolvenz, auch der Passauer Ableger schloss im vergangenen Jahr (wohl für immer), das große Lokal steht seitdem leer. Wer jetzt einen kausalen Zusammenhang zwischen dem damaligen Verriss in unserem Käseblatt für Genussskultur und der Pleite eines Teils der 50 Mio. Euro schweren Franchisekette herstellt, darf natürlich getrost als Märchenerzähler bezeichnet werden. Trotzdem sprechen mich immer wieder langjährige Pasta!-Leser darauf an, freilich mit einem Augenzwinkern. Fidel Gastro wäscht seine Hände (sicherheitshalber auch schon mal in Sachen Hans im Glück) in Unschuld. Denn erstens hat Herr Hirschberger seine Anteile an beiden Unternehmen längst verkauft und zweitens kenne ich diese Person überhaupt nicht.

So stehe ich vollkommen unbefangen an einem trostlosen Dienstagabend vor dem Eingang des Burgergrills. Neben unserem Fotografen und einem kulinarisch interessierten Sozialpädagogen habe ich einen Vertriebler als Unterstützung dabei, der dank seiner Tätigkeit deutschlandweit in Hans-im-Glück-Restaurants Erfahrungen gesammelt hat. Der erste Eindruck beim Betreten fällt schonmal positiv aus: Schnell ist ein junger Kellner zugegen, der uns zu unserem Platz geleitet.



Simsaladim: kein Hokuspokus



Am Weg durch das Innviertel
mit Brauern und Wirten
der Bierregion



**INNVIERTLER
BIERMÄRZ**

2026

**31 Tage Bier,
Kulinarik, Kunst
und Kultur.**

ZUM ONLINE-FAHRPLAN:
WWW.BIERMAERZ.AT





Cool Cole: Krautsalat auf Amerikanisch

Freundlich und ungezwungen

Die Atmosphäre ist hell, freundlich und ungezwungen. Die Idee mit den Birkenstämmen als Dekoelement und Raumteiler, die man in allen Hans-im-Glück-Outlets findet, ist so einfach wie genial. Es suggeriert Regionalität und Nähe zu Natur. Obwohl das Lokal über 100 Plätze aufweist, ist es für einen Dienstagabend sehr gut besucht. Mich überrascht, dass hier bei Weitem nicht nur junge Leute einkehren: man sieht Publikum quer durch alle Alters- und Gesellschaftsschichten.

In riesigen, bis obenhin mit Eis gefüllten Humpen werden „hausgemachte“ Limonaden und Eistees (à 5,50 Euro), über 20 Cocktails zwischen 10 und 13 Euro sowie Bier vom Fass aus Erding angeboten (0,5 l

für 5,20 Euro). Das Pricing bei den Getränken empfinde ich als durchaus ambitioniert für eine Franchise-Kette – den Gästen scheint das überhaupt nichts auszumachen. Bunte Drinks gehen im Sekundentakt über den Bartresen.

Die Burger-Auswahl ist äußerst stattlich und umfasst knapp zwei Dutzend verschiedene Burger mit Rindfleisch oder Hähnchenbrust als Basis. Dazu ganze acht vegane und sechs vegetarische Burgervarianten. Ich bin alleine schon eine Viertelstunde damit beschäftigt, mir das Angebot durchzulesen.

Gerade die Vielfalt an veganen und vegetarischen Burgern ist beeindruckend, zumal hier nicht – wie man vermuten könnte – das immer gleiche Patty mit unterschiedlichen Toppings kombiniert wird. Da gibt es Umami-, Spinat-Käse- oder Falafel-Bratlinge, pikante Gemüsebratlinge, Bratlinge von der Walnuss ... und natürlich vegane

Pasta!

BADKULTUR FÜR ANSPRUCHSVOLLE

43 — FIDEL GASTRO



**BESTE
BAD
STUDIOS
2026**



WEIGERSTORFER

DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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



My happy VALENTINE

Machen Sie Ihrer/Ihrem Liebsten
eine Freude zum Valentinstag –
mit wunderschönen Rosen,
Blumensträußen oder Gestecken
von Blumen Eichberger.

Nutzen Sie unseren
Lieferservice – wir bringen Ihnen
Ihre Blumenauswahl auch an die
Haustür!

Blumen Eichberger

WÖRTHSTRASSE 2 | TEL. (0851) 76 64

AM 14.02. GEÖFFNET VON 8-18 UHR

AM „REAL“ | HOLZMANNSTR. 52 | TEL. (0851) 9 66 84 45

AM 14.02. GEÖFFNET VON 8-18 UHR!

44 Hühnchen- und Rindfleischalternativen. Jede Kreation trägt einen eigenen Namen. Wir votieren für den Pestoprinz, der mit Pink Hummus, Rucola und Kräuterpesto daherkommt. Die vegan-vegetarischen Burger gibt es zum Einheitspreis von 12,50 Euro, Hähnchenburger kosten einheitlich 13,90 Euro, die Rindfleischburger zwischen 11,50 und 16,90 Euro – jeweils ohne Beilage. Diese schlagen nochmals mit jeweils 4,90 bis 6,90 Euro zu Buche, es gibt allerdings in Summe etwas günstigere Kombiangebote mit Beilage und Getränk. Dennoch bin ich überrascht, dass man am Ende locker in einem Preiskorridor zwischen 20 und 25 Euro pro Person landet. Was für einen Restaurantbesuch freilich eine angemessene Summe ist. Doch treibt mich die Frage um: Befinden wir uns hier überhaupt in einem Restaurant?

Auswahl und Ambiente suggerieren das durchaus, auch wenn die kleinen Sitzbänke auf Dauer etwas ungemütlich sind. Allerdings scheint auch das zum Konzept zu gehören. Die Gäste sollen nicht allzu lange bleiben, da die nächsten schon warten; ein Tisch, der keinen Umsatz (mehr) macht, ist ein verlorener Tisch. Das Personal ist folglich exzellent geschult: eloquent, gutaussehend, jung, aufmerksam. Bei jeder sich bietenden Gelegenheit werden am Tisch Zusatzverkäufe gemacht: Pfefferkruste hier (0,90 Euro), Avocado-creme da (1,00 Euro). Ach, es ist schon Happy Hour? Geht noch ein Nachtisch? Das Ganze ist bis ins kleinste Detail perfekt inszeniert und holt

den Gast ab, weil dieser es als wertschätzend wahrnimmt, gefragt zu werden und die volle Auswahl sowie am Ende „seinen“ Lieblingsburger auf dem Teller zu haben.

Saftig ist nur der Preis

Doch was dann schlussendlich auf dem Teller landet, ist nichts anderes als sauber durchoptimiertes Essen vom Reißbrett. Zweifellos: Es steckt sehr viel Entwicklungsarbeit in den Produkten, in jedem Patty, in jeder Soße, in jeder Beilage. Von den Toppings wie Salat, Zwiebeln oder Tomaten abgesehen ist nahezu alles aus der Tiefkühltruhe. Pattys, Buns, Nachtische – und die Beilagen sowieso. Das macht sich leider auch sofort bemerkbar, wenn man in den (gar nicht mal so großen) Burger beißt: Die Pattys sind komplett durchgebraten, die Brötchen, von denen es drei verschiedene Sorten zur Auswahl gibt, zu trocken. Saftig ist hier nur eines: der Preis. Die Soßen gleichen das pappig-trockene Mundgefühl ein klein wenig aus; zu retten sind diese Burger aber in meinen Augen trotzdem nicht mehr.

Nun muss man fairerweise sagen, dass das Hans im Glück auch nicht von sich behauptet, ein Restaurant zu sein. Denn gekocht wird hier nicht; einen gelernten Koch gibt es wahrscheinlich in keinem einzigen HiG-Outlet – warum auch? Es werden fertig



Kein Burgerbegehren

Pasta!



**Lichtblick:
der Double-Smashburger**

vorbereitete TK-Zutaten renaturiert und dann zusammengestapelt.

Damit kein falscher Eindruck entsteht: Nicht alles schmeckt schlecht. Der Cole Slaw als Beilage ist gar nicht mal übel, die Fritten gefallen ebenfalls. Und es gibt tatsächlich einen Burger, der nicht durchfällt sondern durchaus essbar ist: den Double-Smashburger. Das gesmashte Rindfleisch behält im Gegensatz zu allen anderen Pattys seine Saftigkeit, die Kombi mit dem Brioche Bun (noch das beste von allen Brötchen) ergibt Sinn, das Senf-Gurken-Relish bringt einen Frische-Kick. Apropos Frische: Bei Hans im Glück ist überall von „frischen Burgern“ die Rede – was natürlich Blödsinn

ist, genauso wie der Begriff „hausgemacht“, der auch immer wieder auftaucht.

Doch bei aller Kritik: Der Erfolg gibt dem Konzept recht. Der Laden ist an diesem Dienstagabend voller als alle (!) anderen Lokale zusammen, die aus meiner Sicht gute Burger in Passau anbieten. Ich bin sie interessehalber alle abgelaufen an diesem Abend: Zweite Heimat, Amazing Factory, Big Daddy's Diner, Braves Mädchen. In allen diesen Lokalen bekommt man bessere Burger, teilweise sogar günstiger und handgemacht.

Nicht alles, was Glück heißt, macht glücklich

Bei einem Erdinger Hell (bei dem ich mir insgeheim denke: „Wären sie doch bei Weißbier geblieben!“) rekapituliert Fidel Gastro noch einmal das Märchen von Hans im Glück. Hans verdient sich mit seinen Diensten einen Goldklumpen, den er gegen ein Pferd eintauscht. Er tauscht immer wieder verschiedene Dinge, jedes Mal in der Überzeugung, einen noch viel besseren Deal gemacht zu haben. Schlussendlich erhält Hans einen Schleifstein, doch als dieser in einen Brunnen fällt, ist er froh, seine Last losgeworden zu sein. Fidel Gastro geht es nicht anders, als er sich auf den Heimweg macht.

Und die Moral von der Geschichte? Glück braucht nicht viel. Glück braucht nur das Richtige.



Hans im Glück
Bahnhofstraße 1/Stadtgalerie
94032 Passau
Telefon: (0851) 98 83 08 00

Geöffnet Mo bis So von 11–22 Uhr

Ihre Stimme wirkt!

Listenkreuz

ödp

Aktive Passauer

Dr. Fritz Audebert
Stadtratsliste
Platz 9

Martin Ziegler
Stadtratsliste
Platz 10

Franz Prügl
Stadtratsliste
Platz 8

Ronja Zöls-Biber
Stadtratsliste
Platz 6

Dr. Eva Gerstl
Stadtratsliste
Platz 5

Michael Schöffberger
Stadtratsliste
Platz 7

Paul Kastner
Stadtratsliste
Platz 4

Oliver Robl
Stadtratsliste
Platz 3

Johanna Seitz
Stadtratsliste
Platz 2

Urban Mangold
als Oberbürgermeister

WINTERGENUSS AM FLUSS.



TIPP

**DER FRÜHSTÜCKSEXPERTE IN PASSAU -
MIT DEM SCHÖNSTEN BLICK AUF DEN INN!**



• WWW.INNSTEG.DE •



INNSTRASSE 15 ★ 94032 PASSAU ★ TEL. 0851-51257

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

PASSAU ALS LEIDENSCHAFT



PASSAUER LISTE

WER IDEEN HAT,

BRAUCHT KEINE PARTEI.



Andrea Hallschmid

Cornelia Krumesz

Matthias Koopmann

Marlies Resch

Karl Synek

Grigori Grigorov

Heinz-Peter Höber

Andreas Vilsmeier

Johannes Schiermeier

Lisa Maier

Alle Kandidaten unter:



@passauerliste



@Passauer Liste



LISTE

www.passauer-liste.de

8

Baleine Blanche

Hazy Weizen IPA

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	5,0 %
BITTERE	ca. 18 IBU
FARBE	ca. 8 EBC
STAMMWÜRZE	14° P
HOPFEN	Eldorado Galaxy Amarillo Citra
MALZ	Pilsner Weizenmalz Carapils Haferflocken
HEFE	W68

Was haben weiße Wale und Weizen IPA gemeinsam? Beide kommen äußerst selten vor – und wer ihnen einmal begegnet, vergisst sie nicht mehr. Beide sind äußerst eigenwillige Mutationen: sehr unwahrscheinlich, aber umso faszinierender. Doch während weiße Wale eine Laune der Natur darstellen, ist das Weizen IPA aus der Lust am Kombinieren entstanden. Dieser nur spärlich anzutreffende Bierstil verbindet die vertrauten Eigenschaften klassischen Weizenbieres mit der aromatischen Kraft eines India Pale Ale und bewegt sich damit bewusst zwischen Tradition und moderner Interpretation. Genau in diesem Spannungsfeld ist auch unser „Baleine Blanche“ angesiedelt. Seine heutige Form verdankt das Weizen IPA vor allem der experimentierfreudigen Craft-Beer-Szene in den USA. Dort zeigte man Mut, bekannte Stile neu zu denken, ohne sie völlig zu verlassen.

Die Basis bildet – ebenso wie beim traditionellen Hefeweizen – ein hoher Anteil an Weizenmalz. Er sorgt für den weichen Körper, die cremige Textur und die lebendige Kohlensäure, die man seit Generationen mit Weizenbieren aus Bayern verbindet.

Die Haferflocken unterstützen wiederum das cremig-sanfte Mundgefühl und

sorgen zugleich für eine deutliche Trübung, die typisch für diesen Bierstil ist.

Die Hefe streut fruchtige und leicht würzige Aromen ein, oft mit Anklängen von Banane oder Nelke, gibt dabei aber nicht den Ton an. Sie schafft vielmehr den Rahmen, in dem sich die weiteren Aromen entfalten können.

Im nächsten Schritt übernimmt der Hopfen eine deutlich größere Rolle, als man es von einem klassischen Weizen erwarten würde. In unserem Weizen IPA bringt er frische Zitrusnoten, tropische Fruchtaromen und eine klar wahrnehmbare, aber gut eingebundene Bitterkeit ins Spiel. Diese hopfenbetonte Seite sorgt für Struktur und Spannung, ohne die weiche Grundidee des Bieres zu verdrängen. Das Ergebnis ist kein krachend lauter Stilbruch, sondern ein bewusstes Nebeneinander.

Geschmacklich entsteht so ein vielschichtiges, dennoch leicht zugängliches Bier. Fruchtige Hefenoten und Hopfenaromen greifen ineinander, während der Abgang angenehm trocken bleibt und zum Weitertrinken einlädt. Die Bitterkeit wirkt erfrischend statt dominierend, was unsere Interpretation eines Weizen IPA sowohl für Weizenbierfreunde als auch IPA-Liebhaber interessant macht.

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 »BALEINE BLANCHE« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.3.2026. VIEL GLÜCK!

**Jetzt
gewinnen!**

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



Edle Einfalt, teure Klöße

Kulinarisches Diversity-Detoxing mit Christian Götz

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Zwischen 2015 und 2024 ist die Zahl der diagnostizierten AD(H)S-Fälle bei Erwachsenen fast um das Dreifache gestiegen. Guck mal, ein Eichhörnchen. Wo war ich? Ach ja: in Passau. Und dort scheint sich ja in kulinarischer Hinsicht wirklich niemand um die neurodivergenten Mitbürger zu scheren: Man wirft sie – weit über die in dieser Ausgabe vorkommenden Italiener und anderen Brasilianer hinaus – achtlos in ein Pot-püree aus erschlagender Vielfalt. Sishwala, Schweinshaxn, Ema Datshi, Zwetschgendatschi, Cochinita Pibil, Moksi Meti oder mogst a Mettwurst? Da fällt ja sogar einem Stoiker auf Benzos der Seneca aus der Hand! Mein Tipp: Wenn das Hirn angesichts der hiesigen Vielfalt zum Free Jazz übergeht, rein in den Zug – und ab nach Würzburg: dem silbernen Golf Plus der Kulinarik. Lukullische Langeweile ist hier Prinzip, Fadheit ein Angebot, von dem wir in turbulenten Zeiten wie diesen nur zu gerne kosten. Man geht hinein ... Bradworschd im Weggle, Bradworschd so – oder Weggle so? Man geht hindurch, Döner, Pizza, Asiabox ... oh, ein Belgischer Pommesladen! Vorsicht, jetzt nicht aus der Ruhe bringen lassen! Ein Sprung in die Nordsee holt uns sofort wieder ins Hier und Nichts. Und natürlich ist nichts beruhigend-belangloser als ein Besuch im Burger-Franchiser, in dem Essen schmeckt wie in Essen. Oder Darmstadt. Oder Remagen. Im Burgerbirkenhain spüren wir, wie unser Qi langsam wieder ins Gleichgewicht gerät. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, den Glückskeks vom Asiaten zu öffnen. „Jeder neue Anfang ist wie ein Wind in den Segeln der Mutter.“ Das soll sicher heißen, dass wir jetzt auch mal was Neues wagen dürfen. Und es ist wirklich ein neues, (auch finanziell) reinigendes Gefühl, in einem der traditions- und vor allem reichen „Spitäle“ für einen fränkischen Sauerbraten mit Rotkraut und Kloß 30 Euro zu bezahlen. Aber das muss es wert sein – immerhin steht ein Holzfass vor der Tür und sogar Kaiser Barbarossa soll hier einst den benachbarten Barbar-Shop besucht haben. Mit einem neutralen Gefühl im Bauch öffnen wir den zweiten Glückskeks: „Vielfalt ist anstrengend. Aber wer das Wählen scheut, wird irgendwann von Würsten regiert.“ So true.



Gemütlich beisammen sitzen

Hacklberger Starkbierfest mit Live-Musik

Ab 21. Februar
jeden Samstag ab 19 Uhr

- 21.2. Der Blanke Wahnsinn
- 28.2. Familienmusik Freund
- 7.3. Die 3 Gspitzerten
- 14.3. Gletscherfetzter
- 21.3. Der Blanke Wahnsinn

Jeweils ab 23 Uhr Starkbierparty
an der HacklBar mit Live DJ

Bitte Tisch reservieren!



Ab Aschermittwoch
zapffrischer Humorator

Starkbierzeit in Hacklberg!



Special ab Aschermittwoch:
Haxn & Humorator
für nur € 21,90



ENDLICH LEGAL SCHWARZFAHREN.

MIT DER MINI BLACKYARD EDITION.
JETZT 1.650 €* PREISVORTEIL.



DER VOLLELEKTRISCHE MINI COOPER.



Lassen Sie sich erwischen mit: Midnight Black Lackierung, Sonnenschutzverglasung, 17" Leichtmetallfelgen, Head-Up Display und Sitzheizung. Vielleicht wird ja der vollelektrische MINI Cooper Ihr neuer Familienzuwachs? Im vollelektrischen MINI Cooper trifft Tradition auf digitale Hightech-Features.

Fragen Sie am besten gleich Ihr persönliches Angebot an oder besuchen Sie uns vor Ort.

LEASINGBEISPIEL DER BMW BANK GMBH*: DER MINI COOPER E

Midnight Black, 17" U-Spoke Grey Felgen, MINI Head-Up Display, Dachhimmel anthrazit, Sonnenschutzverglasung, MINI Navigationssystem, Bluetooth Freisprecheinrichtung, MINI Connected, Driving Assistant, Frontkollisionswarnung mit Bremsengriff, Parking Assistant mit Active Park Distance Control und Rückfahrkamera, Rückfahrassistent, MINI Interaction Unit – rundes Zentral-Display mit 24 cm Durchmesser und OLED-Technologie u.v.m.

Anschaffungspreis**:	29.950,00 EUR	36 mtl. Leasingraten à:	249,00 EUR
Leasingsonderzahlung:	1.456,09 EUR	Gesamtpreis:	10.420,09 EUR
Laufleistung p. a.:	5.000 km		
Laufzeit:	36 Monate		

* Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Stand 01/2026. Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Angebot gültig bis 31.03.2026.

** Inkl. Preisvorteil auf den MINI Blackyard Trim in Höhe von 1.650,00 € und Überführungs- und Übergabekosten in Höhe von 950,00 € 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 PASSAU

Auto-Leebmann GmbH · Traminer Str. 1 · 94036 Passau · 0851 7001-555
mini@leebmann.de · leebmann.de · facebook.com/Leebmann · instagram.com/leebmann

