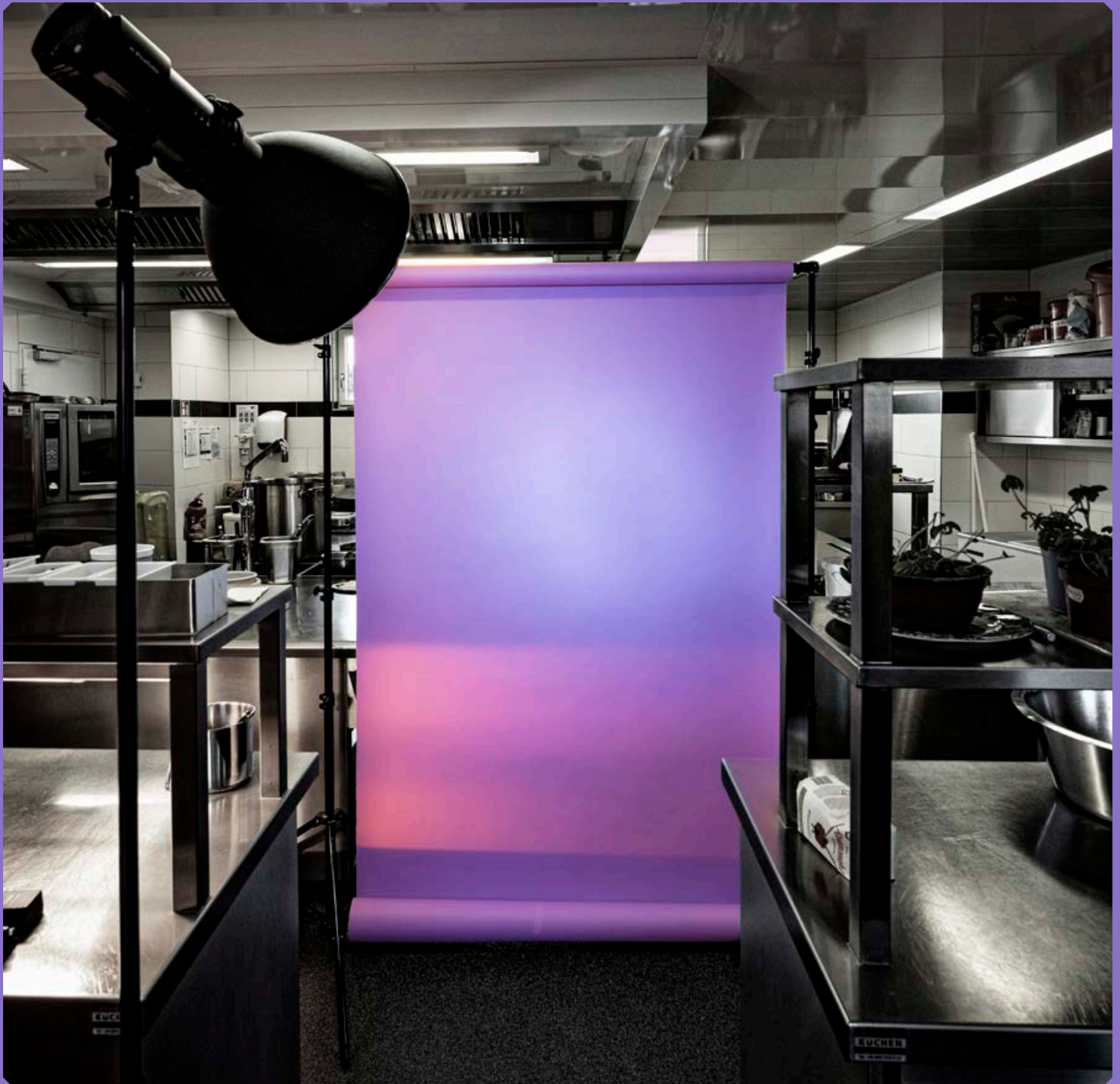


Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Schönheiten aus der Küche

Köchinnen, Kulinarik & Küchengeheimnisse

UNBEZAHLBAR

APRIL ————— MAI 25

www.schwaiberger.de



Au Backe! Frischer geht's nicht

Frische Backwaren kommen bei uns aus der Region: Unsere Backshops werden täglich von bis zu sieben verschiedenen Heimatbäckereien beliefert. Brot, süßes Gebäck, Bioprodukte und vieles mehr gibt es von der **Genießerbäckerei Pilger, der Biobäckerei Wagner und den Bäckereien Escherisch, Krenn, Kittel, Gerlesberger und Wagner aus Hutthurm**. Und in unseren Backöfen backen wir mehrmals täglich frisch direkt vor Ort!
Einfach die beste Auswahl: Das ist EDEKA Schwaiberger.



SCHWAIBERGER

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

IM HERZEN DER STADT

NEUERÖFFNUNG



BAR & GRILL

ROSA

PASSAU



— FRÜHSTÜCK TÄGLICH AB 7 UHR

— STEAKS & CO. VOM HOLZKOHLEGRILL

— BAR MIT BESTEN DRINKS & COCKTAILS

WWW.ROSA.BAR



LUDWIGSTRASSE 6 TGL. AB 7 UHR GEÖFFNET TEL. 0171-1200746



... und „Schönheiten in der Küche“. Es gibt bereits viele wunderbare Köchinnen in Passau und alle kochen in einer Schuster-Küche. Vielen Dank an unsere treuen Kundinnen.
www.moebelschuster.de



schuster
 KOCHEN & WOHNEN

VORSPEISE

Frauen am Feuer

Schon seit einiger Zeit treibt uns die Idee um, eine Pasta!-Ausgabe zu gestalten, die sich mit Lokalen befasst, in denen Frauen den Ton in der Küche angeben. Doch existiert überhaupt so etwas wie weibliche Gastronomie – und falls ja: Inwiefern unterscheidet sie sich von männerdominierten Küchen? Wir hatten gehofft, in unserem Verbreitungsgebiet vielleicht eine Handvoll Betriebe in weiblicher Hand zu finden; bei der Recherche wurde allerdings schnell klar, dass es weit mehr Lokale sind, als wir je vermutet hätten: nämlich fast zwei Dutzend. Wahrscheinlich liegt die Zahl in Wahrheit noch viel höher. Einige davon sind sogar reine „Weiberwirtschaften“ – und nennen sich auch selbst so.

Für diese Ausgabe haben wir 13 Köchinnen in ihren Küchen besucht, ihre Leibspeisen und ihre Geschichten aufgeschrieben. Interessant ist, dass alle gleichzeitig (Mit)Inhaberinnen des jeweiligen Lokals sind. Wir konnten nicht eine einzige angestellte Küchenchefin ausfindig machen.

Natürlich möchten wir weibliche Gastronomie auch über diese Ausgabe hinaus im Fokus behalten. Sollten Sie also Lokale in der Region kennen, die unter weiblicher Küchenleitung stehen, oder neue Köchinnen-Talente gesichtet haben, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an!

Jetzt heißt es aber erst einmal zurücklehnen und genießen! Die Leibspeise jeder Köchin gibt es bis Ende Mai auf der Speisekarte der teilnehmenden Lokale. Von deftig bis vegetarisch, von Passau bis Peru, von mediterran bis bodenständig, die Auswahl ist überraschend, vielfältig – und weiblich.



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER

Cornelius Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!

BADKULTUR FÜR ZUHAUSE.



BESTE
BAD
STUDIOS
2025



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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

PASTA! MENÜ

April — Mai 2025

HAUPTGANG

18

Schönheiten aus der Küche

Köchinnen, Kulinarik & Küchengeheimnisse

12 Auslese
Leserbriefe

16 Streitbar
Caesar Salad

47 Fidel Gastro
Pastabox Amalfi

56 Redaktionsbräu
Hazy Daisie

58 Dessert
Grauen am Feuer

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 WEICHELBAUMER

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 Fachl

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



Passau
Obernzell

Schönberg
Pfarrkirchen

Pocking
München

spieth-wensky.com



BAD FÜSSING

April / Mai

VeranstaltungsHighlights

Do	03.04.	Doc Eddy's Dogs
Do	10.04.	Best of Classic Musicals - Phantom der Oper, Tanz der Vampire uvm.
So	13.04.	Musical-Gala mit den Bad Füssinger Chören unter der Leitung von Hubert Gurtner
So	20.04.	Festkonzert zu Ostern des Kurorchesters Bad Füssing
Mo	21.04.	Maxim Maurice - Zauberei & Illusionen
Fr	25.04.	Truck Stop - Countrylegenden
Do	08.05.	Best of Classic Musicals - Phantom der Oper, Tanz der Vampire uvm.
Sa	10.05.	Bayerische Grillsaison Eröffnung
Sa	10.05.	Vincent & Fernando
Sa	17.05.	Stephan Schlögl Operetten- und Wienerliederabend
Fr	30.05.	Blues Briederchen
Sa	31.05.	Mely & the Moodies - Mediterrane Nacht



Maxim Maurice



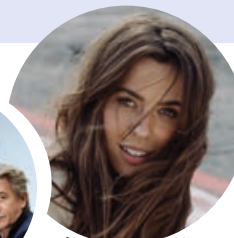
Mely & the Moodies



The Spirit of Falco



Münchner Freiheit



Vanessa Mai

2025 Vorschau

Sa	07.06.	Luciano - 3 Tenöre feiern eine Legende
Fr	20.06.	The Spirit of Falco
Fr	11.07.	Johann Strauss Tanzgala - 200. Geburtstag
Mo	21.07.	Mario Steffen - Schlagerabend mit Mario
Fr	25.07.	Operettenzauber

magic blue
OpenAir

BAD FÜSSING

Do	31.07.	The Music of Hans Zimmer & John Williams
Fr	01.08.	Münchner Freiheit und die Nockis
Sa	02.08.	BR-Schlagerparty - 8 Stunden Schlager

Moderation und Gesang: Anna-Carina Woitschack und Vincent Gross mit Anita Hofmann, Eloy de Jong, Gruppe Wind, Kristina Bach, Michael Holm, Mike Leon Grosch, Patrick Lindner, Sonia Liebing,
ab 20 Uhr Vanessa Mai mit Band (60 Min.)

NEU

Folge uns auf

Instagram



Facebook



Karten / Infos unter www.events-badfuessing.de



ENTSPANNT IN DEN FRÜHLING

Endlich! Die kalten und dunklen Wintertage sind vorbei und die ersten Frühlingsboten sind bereits erwacht. Zeit, sich etwas Gutes zu tun!



Die Tage werden wieder länger, die Sonne strahlt vom blauen Himmel, die Vögel zwitschern fröhlich vor sich hin, Blumen blühen in den schönsten Farben – und ein Hauch von Liebe & Magie liegt in der Luft. Dabei wächst auch die Lust, sich zu bewegen, nach draußen zu gehen und sich etwas Gutes zu tun. Am angenehmsten lässt sich dies in der THERME EINS in Bad Füssing kombinieren. Nutzen Sie dafür die angebotenen Aktivitäten und stärken Sie damit Körper, Geist und Seele. Machen Sie mit bei der mehrfach täglich stattfindenden Wassergymnastik, AquaZumba (mittwochs 17:30 Uhr) oder Aqua-Yoga (donnerstags 18:30 Uhr). Sportlicher Wasserspaß mit absolutem Funfaktor!

Diejenigen, die es etwas entspannter angehen lassen wollen, starten mit dem „Kirschblütenzauber“ in den Frühling: einem Verwöhn-Wellnesstag mit einer 45-minütigen Kirschblütenmassage und einem abschließenden Rosé-Prosecco. Freuen Sie sich auf einen wortwörtlich „duften“ Thermenaufenthalt.

Doch neben den Wellnesspaketen verspricht auch ein Besuch im Saunahof wunderbare Verwönmomente. Vom Dampfbad über die Niedrigtemperatursaunen hin zu Frühlingsdüften in den Aufgussaunen oder sanfte Peelings und Cremes im Kartoffelkeller – es ist für jeden etwas dabei.

ECHT. SINNLICH.
TAG DER SINNE

JEDEN 2. MONTAG IM
MONAT IM SAUNAHOF.



Natürlich lässt sich auch ein erholsamer Tag ohne großes Aufheben in der THERME EINS verbringen.

Zwölf Thermalwasserbecken mit unterschiedlichen Temperaturen zwischen 30 und 42° C entspannen Ihre Muskeln, während in den Dampfbädern die Haut atmen kann. Dann im Ruheraum ein Schläfchen halten, Zeitung lesen und mit der Begleitung bei Kaffee und hausgemachten Kuchen ein ausgiebiges Schwätzchen halten. Den Alltag einfach mal vergessen und die Auszeit genießen. So sieht ein entspannter Start in den Frühling aus.

ECHT. FRÜHLING. KIRSCHBLÜTEN- ZAUBER

Tageskarte | THERME EINS*

Kirschblütenmassage 45 Min.

Piccolo Rosé-Prosecco

Pro Person € 75,- statt € 88,-
Saunahof für € 13,- zubuchbar.

Buchbar bis 31.05.2025

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

Pasta!

YOU SHARE. WE CARE.

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

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

SHARE THE SPIRIT



HOLY APEROLY TOWER

MIT 4 APEROL SPRITZ

€ 20,20

OSTERN

KARFREITAG: FISCHKARTE!

OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG:

A LA CARTE PLUS 3-GANG-OSTERMENÜ

BETRIEBSURLAUB

VOM 28. APRIL BIS 8. MAI 2025

GEMEINSAM GENIESSEN.

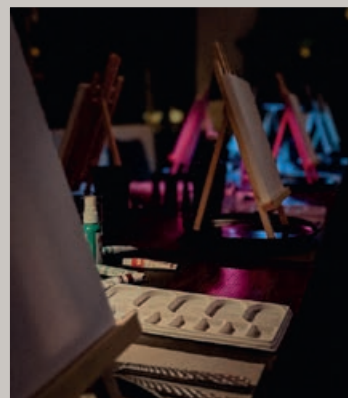


SHARING IS CARING

GEMEINSAM DIE KOCHKUNST DES ZWO20 ENTDECKEN? DAS GEHT JETZT GANZ EINFACH MIT UNSE- REM NEUEN TAPAS-KONZEPT: EINE AUSWAHL TYPISCHER ZWO20- GERICHTE, SERVIERT IN SCHÄL- CHEN ZUM TEILEN –ZUM KENNEN- LERNPREIS!

MONTAGS & DONNERSTAGS
AB ZWO PERSONEN
PRO PERSON

€ 20,20



PAINT & WINE

KREATIV UND KOMMUNIKATIV:
UNSER 2. PAINT & WINE ABEND
MIT STAFFELEI, FARBE, GUTEM
WEIN UND EINEM 2-GANG-SHARING-
MENU FINDET AM 24. APRIL VON
18-21 UHR STATT. JETZT ANMELDEN!

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



WERNSTEINER FRÜHLINGSERWACHEN

IM LANDGASTHOF ZUR MARIENSÄULE



Typisch österreichische Schmankerl

Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule in Wernstein am Inn ist wieder aus dem Winterschlaf erwacht und heißt ab sofort wieder alle Radfreunde, Wanderer, Einheimische und Ausflügler herzlich willkommen!

Unter Kulinarikfreunden hat sich das Ausflugslokal in den letzten Jahren seit der Übernahme durch Familie Pucher einen guten Namen erarbeitet: Zeitlose Klassiker



Ein echtes Wernsteiner: das gute Wenzl Bier



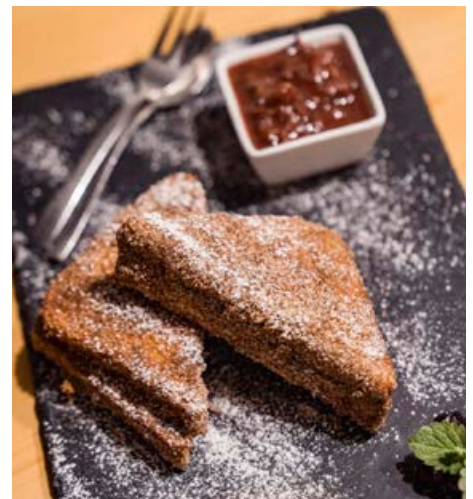
Idyllisch am Fluss gelegen: Der Landgasthof zur Mariensäule liegt vis-à-vis vom Mariensteg in Wernstein

der österreichischen Küche finden sich genauso auf der Karte wie moderne Interpretationen, die auch eine jüngere Zielgruppe begeistern.

Tipp: Die beliebten Zwetschken-Pofesen sind als süße Verführung selbstverständlich wieder mit „an Bord“, perfekt als süßem Abschluss nach einem guten Essen. Für Bier-Liebhaber bietet das Landhotel & Restaurant Mariensäule eine besondere Spezialität: Bier von der 1-Mann-Privatbrauerei Wenzl, gebraut in der Gemeinde Wernstein ... Mehr Regionalität geht nicht!

Nur 10 Minuten von Passau

Das Landhotel & Restaurant zur Mariensäule lädt alle Feinschmecker herzlich ein, die neuen 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 Montags – Freitags bis 21 Uhr warme Küche.



Mehr Infos
und Speisekarte:



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

AUSLESE

Leserbriefe



Anderer Meinung?

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

redaktion@pastaonline.de

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Foodporn

Anbei ein Foto, wie der „Augustiner-Salat“ derzeit angerichtet wird im Das Oberhaus. Der Mini-Maßkrug enthält Bratensauce und Meerrettich-Schaum. Wir fanden diese Idee so außergewöhnlich, dass wir den Grundsatz über Bord geworfen haben und ausnahmsweise mal Essen fotografierten. Foodporn ist normalerweise nicht so das Ding meiner Freundin und mir... Was ich aber damit eigentlich sagen will: Vielleicht wäre das mal ein Anstoß für die Strecke „Deko am Teller“ oder dergleichen. Sollte das schon mal gelaufen sein in der Pasta!, dann bitte ich um Vergebung – eigentlich gehöre ich seit Jahren zu Eurem Fanclub, doch vielleicht rutscht mir mal was durch, was schade wäre. Es ist unfassbar, wie Ihr aus einem so kleinen Gebiet wie Passau und Umgebung jedes Mal ein neues Kaninchen aus dem Hut zaubert!

— Franz Danningner

HERAUSGEBER CORNELIUS MARTENS ANTWORTET: DEN AUGUSTINER-SALAT IM OBERHAUS KENNEN WIR NATÜRLICH – DAS MIT DEM MINI-MASSKRUG WIRD SCHON VON ANFANG AN SO GEMACHT, ALSO SEIT 2013. WIR FINDEN DIE IDEE AUCH WITZIG. ZUMAL ES FÜR EIN LOKAL WIE DAS OBERHAUS ÜBERRASCHT, DASS AUSGERECHNET DORT WERT AUF EIN ANSPRECHENDES TELLER-ARRANGEMENT GELEGT WIRD, WO SIE DOCH SO VIELE GÄSTE JEDEN TAG HABEN UND ES (MUTMASSLICH) VOLLKOMMEN AUSREICHEN WÜRD, EINFACH ALLES AUF EINEN TELLER ZU KLATSCHEN. TATSÄCHLICH SIND WIR DER MEINUNG, DASS DAS OBERHAUS ZU DEN BESTEN LOKALEN GEHÖRT, WAS ZEITGEMÄSSE, MODERNE, ANSPRECHENDE TELLER BETRIFFT. HIER WEISS MAN, DASS DAS AUGUSTINER-SALAT. ANDERSWO LEIDER NICHT, DA WERDEN HAUFEN „LIEBLOS HINGERICHTET“, WIE UNSERE TREUE PASTA!-LESERIN ERNESTINE REISINGER ES BEZEICHNEN WÜRD. IHRE IDEE, DAS AUCH MAL ALS THEMA FÜR EINE PASTA!-AUSGABE ZU VERWENDEN, WERDEN WIR IM HINTERKOPF BEHALTEN. DANKE DAFÜR!

ZUM FIDEL GASTRO „COTO RESTAURANT“

Foodporn II

Ich konnte nicht glauben, dass die Gerichte im Coto wirklich so aussehen wie auf Ihren Fotos in der letzten Ausgabe der Pasta!. Man denkt da ja an einen Fotografen, der die Speisen im Studio fotografiert – oder wenigstens an einen Koch, der das ansprechend für die Pasta! inszeniert. Tatsächlich aber schauen die Gerichte in Wirklichkeit genau so aus!! Das ist Kunst – und schmecken tut es auch. Das Coto ist eine Entdeckung, auf die ich ohne Ihr Magazin niemals gekommen wäre.

— Ramona Winbeck

ZUM FIDEL GASTRO „COTO RESTAURANT“

Totengräber

Mit Ihrem Fine-Dining-Geblubbere über das Coto schwingen sie sich zum Totengräber der Asia-Bufferets auf. Wer gibt Ihnen das Recht dazu? Kaum vier Wochen nach dem Erscheinen Ihres Artikels ist zumindest das Buffet im Coto Geschichte. Man bietet jetzt À-la-carte Gerichte an. Danke für nichts.

— Franz Hilmer

ZUM FIDEL GASTRO „COTO RESTAURANT“

Ende des großen Fressens

Ich möchte Sie darauf aufmerksam machen, dass Ihre kritische Berichterstattung über das Buffet im Coto Wirkung gezeigt hat: Das Mittagbuffet wurde abgeschafft. Es gibt mittags eine Handvoll Mittagsgerichte zu einem günstigen Preis und dazu die „gehobene“ Karte, die es auch abends gibt.

— Gertraud Kapfenberger

ZUM FIDEL GASTRO „COTO RESTAURANT“

Rätselhaft

Dieses Mal haben Sie den Bewirtungsbeleg gleich mit abgedruckt. Das hilft aber auch nichts, denn Otto Normalverbraucher kann sich Essengehen für 50 Euro pro Person einfach nicht leisten. Wie Sie das können, noch dazu für so viele Personen, ohne dass Sie davon von den Restaurants bezahlt oder bezuschusst werden, bleibt ein Rätsel.

— Claudia Friedl

ZUM FIDEL GASTRO „COTO RESTAURANT“

Frequenzverstärker

Wegen Ihres Tests war ich kürzlich mit meiner Freundin im Coto. An den Nebentischen saßen überall Gäste, die auch wegen Ihres Artikels dort essen waren. Es wurden nämlich, das konnte man teilweise mithören, genau die Gerichte bestellt, die Sie getestet haben. Abgesehen davon war das Restaurant voll. Im Übrigen bin ich Ihrer Meinung: Das Sushi ist okay, aber nichts Besonderes. Da ist mehr Schein als Sein. Die anderen Gerichte kann man teils wirklich gehoben nennen. Machen Sie bitte weiter so.

— Sebastian Weinzierl

ZUM FIDEL GASTRO „COTO RESTAURANT“

Putzig

Ich kann mich nicht mehr erinnern, in welcher Ausgabe ein Leser Sie als Holm Putzke der Passauer Gastronomie bezeichnet hat. Dieser Vergleich scheint mit Blick auf Ihre offen zur Schau getragene Abneigung gegenüber Asia-Bufferets und Ihren stichhaltigen Argumenten (Stichwort „Fallhöhe“) zutreffend. Ich darf Ihnen gratulieren: Es hat keinen Monat gedauert – und das Coto hat das Buffet abgeschafft! Da wird sich Herr Putzke noch eine Weile an der Passauer CSU abarbeiten müssen, bis er seinerseits Tabula rasa gemacht hat. In der Sache kann ich Ihnen indes nur beipflichten: Bufferets sind ein Graus. Es ist wichtig, dass Sie das öffentlich anprangern – und dass dies auch gehört wird und Konsequenzen hat.

— Dr. Christian Voigt

ZUR PASTA! „RESISTENZ-KÜCHE“

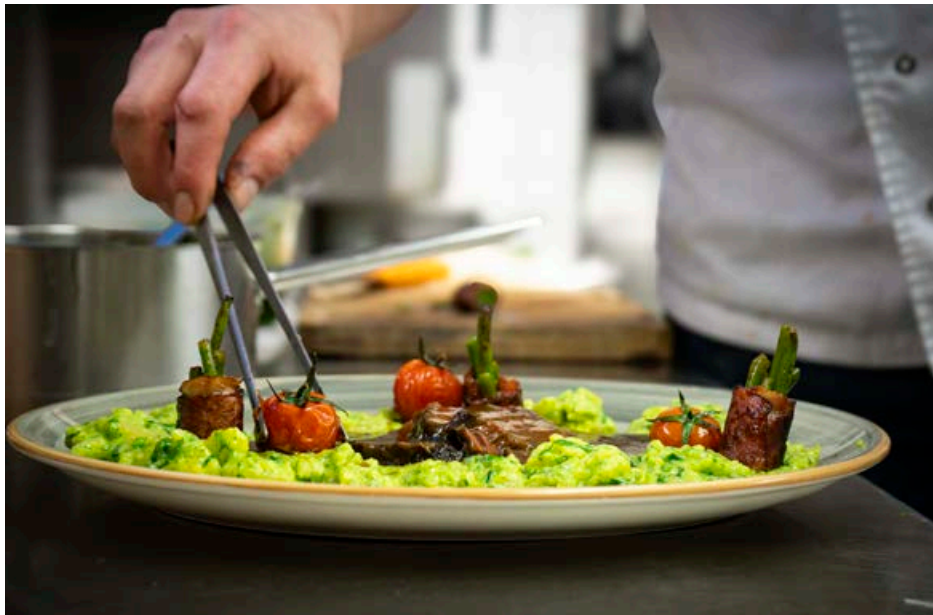
Keine Panik!

Ich war zunächst wenig begeistert vom aktuellen Heft-Thema, habe aber nun fast alle Rezepte gelesen. Zuerst hatte ich das Thema Panikmache/Mangel im Kopf. Aber erstens hat uns 2020/2021 bewiesen, das kann, wenn auch selten, vorkommen [...] Abgesehen davon, dass man damit einen Top-Einkaufszettel für allgemeine Vorratshaltung hat (meldet Schwaiberger eigentlich schon Konserven-Knappheit?) – was für einfache und überzeugende Rezepte, was für eine Mühe! Viele zahlen für so ein Rezeptheft durchaus den ein oder anderen Euro – bei Euch kostenlos. Wahnsinn. Danke.

— Thorsten Kußmack

WIE? WO? WÖSNER! AUF NACH MÜNZKIRCHEN!

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



Leichte Frühlingsküche mit Bärlauch, Spargel & Co.

Bei Wösners wird noch alles selbst produziert: Von Ravioli über Kroketten und Rösti bis hin zu Falafel. Immer Freitag und Samstag gibt es abends köstliche Steinofenpizzen; der Teig dafür wird bereits am Mittwoch produziert, um eine bekömmliche und geschmackvolle Pizza zu bekommen.

Neben Dauerbrennern, Innviertler Schmankerln und allseits bekannten österreichischen Klassikern gibt es auch immer wieder wechselnde saisonale Gerichte, die sich nach der Jahreszeit richten. Gerade

jetzt im Frühling gibt es beim Wösner kulinarisch einiges zu entdecken: Kreative Gerichte mit Bärlauch oder frischer Spargel aus Eferding? Sie haben die Wahl!

Zum Genießen, Feiern und Übernachten

Neben den Wirtshausklassikern wie Schnitzel, Zwiebelrostbraten, Marillenkügelchen „verirren“ sich hin und wieder auch fernöstliche Gerichte auf die Karte, wie zum Beispiel die Enten Wan Tan – auch hier gilt: Alles ist selbstgemacht!

Mittwoch bis Freitag locken mittags günstige Mittagsmenüs, es gibt jeweils eine vegetarische Option und eine mit Fleisch. Tipp: Drei Gänge inkl. Vorspeise, Hauptgerichte und Nachspeise gibt es für preiswerte 15,50 Euro.

Für Feiern aller Art eignet sich die Wösner Tenne ideal – egal ob Firmenfeier oder große Hochzeit – in der Tenne können bis zu 450 (!) Personen bewirtet werden, eine der größten Locations weit und breit. Und wer gleich über Nacht bleiben möchte: 7 urige Zimmer stehen bereit, um nach einem schönen Essen oder einem rauschenden Fest sein Haupt stilvoll niederzulegen.



Wirt und Küchenchef Alexander Wösner



Hervorragende Pizzen: ein Steckenpferd des Chefs

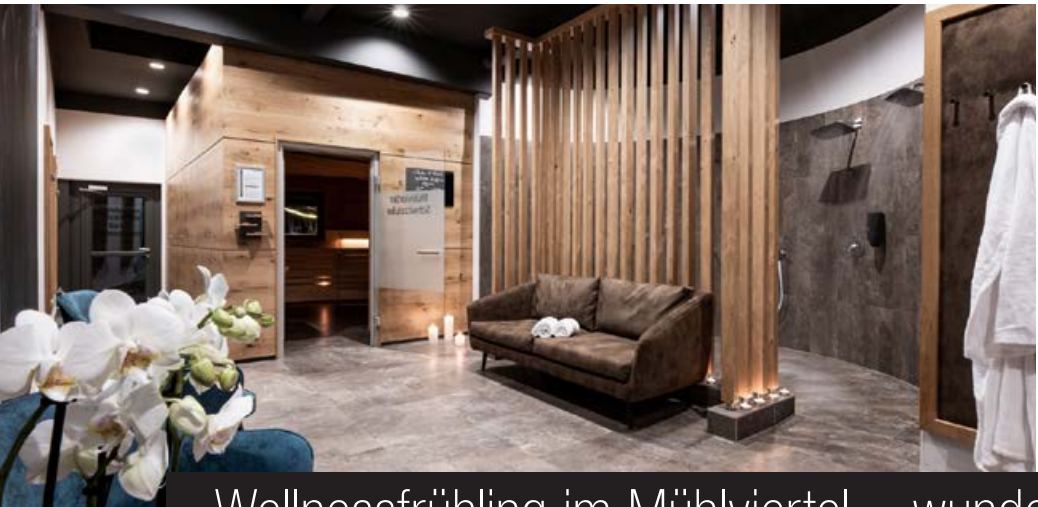


Mitten im Ort gelegen: der Gasthof Wösner



Gemütlich-rustikale Stube

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



Wellnessfrühling im Mühlviertel – wunderbare Auszeit zu zweit

Das Viersterne-Superior-Hotel Almesberger ist mit seinem ansprechenden, mehr als 5.000 m² großen Wellnessbereich eine der beliebtesten Erholungsoasen in Oberösterreich.

Zu den zahlreichen Wellness-Erlebnissen zählen unter anderem Indoor- und Outdoorpools- bzw. -whirlpools, Saunen, Infrarotwärmekabine, Dampfbäder, Rasul, Bierbottichbad, Kaiserbadl u. v. m. Dem nicht genug, ist das Angebot an Massagen und Kosmetikbehandlungen beinahe unüberschaubar und das sanft-hügelige Mühlviertel animiert zu beruhigender – oder sportlich anspruchsvoller – Bewegung in frischer Waldluft.

Radfahren, Mountainbiken, Wandern, Laufen, aber auch Golfen oder Tennisspielen versprechen ein ebenso abwechslungsreiches wie wohltuendes Urlaubserlebnis.

Last Minute Angebot | 2–3 Nächte ab € 299,^{p.P.}

NUR FÜR KURZE ZEIT!

Mühlviertels größtes Paradies für Wellness, Fitness, Beauty & Vitality.



Entspannungstage

Für alle, die MEHR von ihrem Wellnessurlaub haben möchten.

inklusive Almesberger Genusspension
 samt Wellnessjause am Nachmittag

3 + 1 Nacht GRATIS

FIRST COME – FIRST SERVED
 nur limitierte Zimmerzahl verfügbar

**4 Nächte
 ab NUR
 € 513,^{p.P.}**

PURE GELATO

QUALITÀ PER PASSIONE



GELATO ITALIANO, WIE ES SEIN SOLLTE!
TRADITION, FRISCHE & UNVERFÄLSCHTER GESCHMACK

HOHE TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST
GROSSE KLINGERGASSE 5 | PASSAU

STREITBAR



PRO

Auch wenn 99 Prozent der Menschheit Caesar Salad weder richtig schreiben, noch zubereiten können: Er ist, korrekt gemacht, eine Delikatesse. Ich erinnere mich an einen Laden in München, dessen kulinarisches Konzept sich um Caesar Salad drehte. Diesen konnte man dann mit diversen Toppings wie Avocado, Garnelen, Speck oder Hühnchen pimpen. Seitdem habe ich außerhalb der USA nie wieder so eine Qualität auf den Teller bekommen. Der Kardinalfehler: die Annahme, in einen Caesar Salad gehörten ganz selbstverständlich Hühnchen – oder Tomaten.

Ein Caesar Salad besteht aus wenigen Zutaten: Das Dressing aus Eigelb mit Olivenöl, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer wird zu einer Emulsion aufgeschlagen. Ich gebe auch Dijon-Senf und ein Anchovisfilet dazu, aber das ist Geschmackssache. Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn man das Dressing in einer großen Schale anrührt und dann den Römersalat, die Croûtons und den geschabten Parmesan zufügt, die Komponenten also quasi in das Dressing hineinreibt – und nicht das Dressing darüber kippt. Ave Caesar!

CORNELIUS MARTENS

CONTRA

Wenn ein mexikanischer Gastronom mit italienischen Wurzeln aus vollkommen zusammenhanglosen Essensresten in seinem Kühlschrank ein improvisiertes, kaltes Gericht panscht, um es besoffenen amerikanischen Touristen zu servieren – was, glauben Sie, kommt da raus? Richtig: Caesar Salad! Dass sich Kollege Martens auch noch ohne mit der Wimper zu zucken traut, die Zutaten dieses gastronomischen Waterloos aufzulisten und tatsächlich als „Rezept“ zu verkaufen, beweist einmal mehr: Der schmeckt doch nicht mehr richtig!

Dass Caesar Cardini diese Kreation damals in Tijuana notgedrungen seinen Yankee-Gästen als Katerfrühstück auftischte, mag ja noch entschuldbar sein – schließlich konnte der arme Mann die Folgen seiner kulinarischen Entgleisung kaum erahnen. Aber müssen Gastronomen bis zum heutigen Tage und buchstäblich rund um den Globus mit diesem Fauxpas ihre Speisekarten entwürdigen? Bei denen, die diesen vermeintlichen Klassiker dann auch noch mit Tomaten, Gurken, Gouda, Sahne oder Speck „verfeinern“, sind die Würfel wirklich schon gefallen ...

TILL GABRIEL

Caesar Salad

*Ehrwürdige Delikatesse oder
kulinarische Entgleisung?
Über Caesar Salad streiten*

*die Pasta!-Macher
Till Gabriel und
Cornelius Martens.*

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH

#weinbeisser_freinberg
weinbeisser-freinberg.at  feibrg

RESERVIEREN +43 7713 20971 | +43 664 4305596



EVENTS

MUSIKKAPELLE FREINBERG

29.05. / 19.06. / 15.08.

(Frühschoppen ab 11 Uhr nur bei Biergartenwetter)

LEGENDÄRES ORIGINAL MAIBAUM KRAXELN <<

Samstag, 31. Mai ab 14 Uhr

ANYTHING IS POSSIBLE THE TERRACE

Samstag, 07. Juni ab 14 Uhr

WEINGUT & WEINBEIßER SONNENWENDFEUER

Samstag, 21. Juni ab 18 Uhr

BIERGARTENKONZERT NEW SWAY & FRIENDS

Samstag, 19. Juli ab 17 Uhr

OPEN AIR TANZEN BOOGIE-WOOGIE-NIGHT

Samstag, 06. September ab 18 Uhr

IMMER

BIERGARTEN

mit Mega-Fernblick

SCHMAUSEREIEN

Heurigenbuffet & Grillstation

LIEBLINGSPLÄTZE

Hütten, Freisitze, Spielwiese
Kultinarium & Wirtschaft

OFFEN

Donnerstag & Freitag

16-24 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage

11-24 Uhr

Ab Mai bei Schönwetter spontan
an weiteren Tagen geöffnet.
Bitte schauts immer auf Instagram:
#weinbeisser_freinberg



LAUTER LIEBE MENSCHEN



THE TERRACE

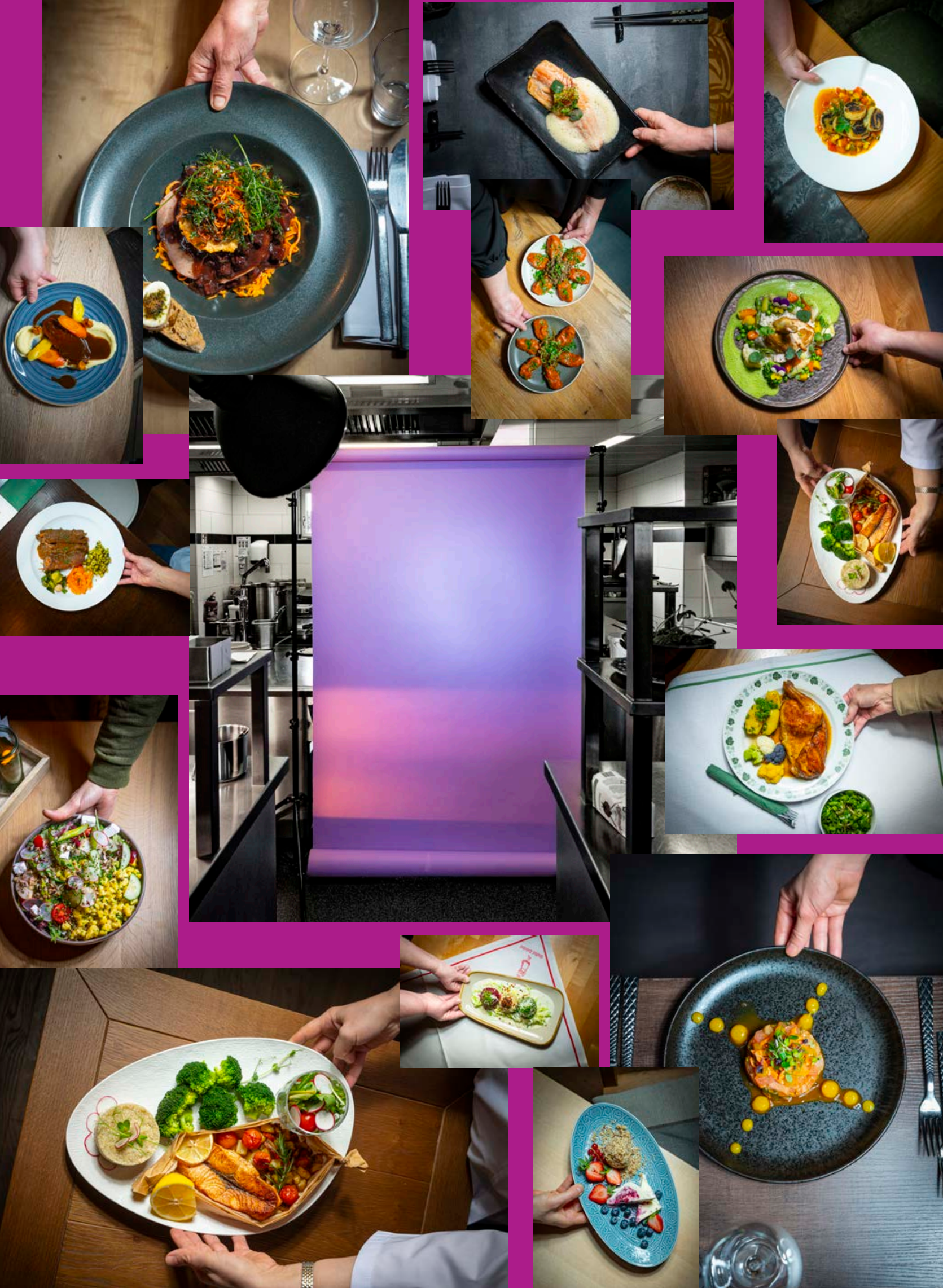


NEW SWAY & FRIENDS



WEINGUT GOES WEINBEIßER





HAUPTGANG

#Schönheiten AUS DER KÜCHE

In den letzten Jahren sind wir immer wieder gefragt worden, warum es so wenige Frauen in der Gastronomie gebe. So recht wussten wir darauf keine Antwort – die üblichen Klischees einmal ausgenommen: familienunfreundliche Arbeitszeiten, die körperlich harte Arbeit, der mutmaßlich raue Umgangston in der Gastronomie bzw. das unsägliche Alphanier-Gehabe männlicher Kollegen. Das klassische Rollenbild, demzufolge die Frau zwar an den Herd gehöre, aber bitteschön nur an den heimischen, hat sich zum Glück längst überholt. Wobei das so lange auch noch nicht her ist, wie wir es vielleicht gerne denken würden.

Unsere Recherchen haben jedenfalls ergeben, dass sich der Eindruck, die hiesige Gastronomie sei männerdominiert, nicht halten lässt. Es gibt viele Frauen in der Gastronomie – und zwar überall, auch in der Küche. Man sieht

sie oft nur nicht. In einigen Lokalen, die wir zwar vorher kannten, war nicht mal uns Pasta!-Machern bewusst, dass hier eine Frau am Herd wirkt. Die Frauen, die wir bei unseren Recherchen kennenlernen durften, präsentierten sich einerseits als unheimlich stark und fokussiert. Andererseits will kaum jemand in der ersten Reihe stehen. Es scheint beinahe, als werke Frau lieber im Hintergrund, ja verstecke sich förmlich im „Maschinenraum“ Küche.

Gute Gründe also, den vielen tollen Köchinnen der Region mit dieser Pasta!-Ausgabe eine Bühne zu geben. Eine Bühne, die einigen vielleicht unangenehm ist, eine Bühne, auf der Sie sich vielleicht nicht trrittsicher fühlen. Aber eben auch eine Bühne, die ihnen vielleicht noch nie in dieser Form geboten wurde?



VORHANG AUF!

→ #1



Elisabeth Anetseder

ANETSEDER WIRTSCHAUSKULTUR, HAUZENBERG

LIEBLINGSGERICHT

Gebratene Maishendlbrust mit Spargelrisotto, Frühlings- gemüse und Bärlauchschaum



Was ist Dein Lieblingsgeruch?

Der meiner Blumen im Garten.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Bayern 3 aus dem Makita-Baustellenradio.
Bis auf sonntags, da läuft Radio Salzburg,
weil da mein Papa in der Küche die
Vorbereitungen macht.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Floristin, Tierärztin und dann: Köchin!

**Welches Gefühl löst dieses Wort in
Dir aus: Pizza Hawaii?**

Ganz ehrlich: Ich liebe die Kombi aus herzhaft
und süß. Ich mag zum Beispiel auch Früchte in
Vorspeisen und wende das auch häufig in
meinen Gerichten an. Das Geschmacksbild
von Früchten zusammen mit herzhaften
Komponenten finde ich sehr spannend.

**Auf welches Küchenwerkzeug kannst
Du nicht verzichten?**

Auf meinen Schnitzelklopfer.

Wenn Du ein Wein wärst, wärst Du ein ...

... frischer Weißburgunder.

**Welche Nahrungsmittelunverträglichkeiten
gehen Dir auf die Nerven?**

Die, die gar keine sind. Menschen, die hier wirklich
Einschränkungen haben, sollten ernst genommen
werden – hier sind wir auch sehr flexibel, was die
Gerichte betrifft. Es gibt aber leider auch viele Spinner.

Was ist kochtechnisch Deine größte Schwachstelle?

Pâtisserie.

JETZT BEI ELISABETH PROBIEREN!

Anetseder Wirtshauskultur
Lindenstraße 15
94051 Hauzenberg



→ #2

Ursula Bauer

ZUM LANG, UNTERGRIESBACH-GOTTSBACH

LIEBLINGSGERICHT

Erdäpfel-Kräuterroulade auf Tomaten-Zucchini-Ragout



Seit wann stehst Du in der Küche?

Seit 1997 – also seit 28 Jahren.

Wer ist Dein kulinarisches Vorbild?

Früher Alfons Schuhbeck, heute mein Sohn Julian, der Koch im Lukas Steak in Schärding ist.

(Wann) isst man bei Euch in der Familie gemeinsam?

Wir essen seit jeher am Montagabend gemeinsam mit der ganzen Familie – und zwar reihum. Ich habe vier Kinder, jede Woche ist wer anders dran.

Deine Henkersmahlzeit wäre ...

... auf alle Fälle vegetarisch!

Gibt es einen Foodtrend, der Dich nervt?

Vegane Wurst! Entweder esse ich Wurst oder ich lasse es.

Is(s)t die Zukunft vegetarisch oder gar vegan?

Ich koche auch vegetarisch und vegan. Der große Vegan-Trend ist schon etwas abgeflaut, aber es gibt sehr viele Leute, die auch gerne zwischendurch mal fleischlos essen – egal, ob das vegan oder vegetarisch ist. Ich denke, es pendelt sich auf etwa 20 Prozent der Leute ein, die fleischlos essen.

Wie reagierst Du, wenn ein Gast Dein Essen kritisiert?

Zugegeben: Ich bin schon etwas pikiert, aber ich versuche es zu verstehen und auch dann besser zu machen.

JETZT BEI URSULA PROBIEREN!

Zum Lang
Alte Dorfstraße 29
94107 Untergriesbach-Gottdorf

→ #3



Elisabeth & Christine Besenhart

GASTHOF BESENHART / RUHSTORF A.D. ROTT

LIEBLINGSGERICHT

Dreierlei Knödel auf Rahmkraut



JETZT BEI ELISABETH PROBIEREN!

Gasthof Besenhart
Hauptstraße 10
94099 Ruhstorf a.d. Rott

Was ist das Besondere an Eurem Gasthaus?

Wir sind eine reine Weibervirtschaft. In der Küche stehen Christine und ich. Das strenge Regiment draußen führt meine Schwester Susanne. Ihre Tochter Ines hilft im Service. Genauso wie Christines Tochter Amelie. Fünf Weiber. Das ist was los!

Wen (egal, ob tot oder lebendig) würdest Du gerne mal bekochen – und was gäbe es da zu essen?

Franz Josef Strauß. Dem hätte ich ein schönes Bradl gekocht.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Bei uns läuft niemals Musik, denn meine Tochter Christine und ich sind immer zu zweit in der Küche. Wir haben immer was zum Ratschen.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Ich bin in das Wirtshaus eingewachsen. Ich stehe seit einem halben Jahrhundert in der Küche, ich konnte und kann mir nichts anderes vorstellen.

Wie reagierst Du, wenn ein Gast Dein Essen kritisiert?

Charmant und für Kritik offen.

Gibt es einen Foodtrend, der Dich nervt?

Molekulare Küche.

Auf welches Küchenwerkzeug kannst Du nicht verzichten?

Meine uralte Fleischgabel, bei der der Griff schon kaputt ist. Wenn die weg ist oder sie von jemand anderem verwendet wird, dann brennt's!

Was ist kochtechnisch Deine größte Schwachstelle?

Torten.

Was war der bisher größte Küchenunfall Deiner Karriere?

Ich hab mir an der Gasflamme unseres Herds die Haare abgebrannt. Zum Glück war meine Tochter Christine gleich da, um zu löschen.

→ #4

Anneliese Diebetsberger

WEINBEISSER / FREINBERG, OÖ

LIEBLINGSGERICHT

Gefülltes Bauernhendl mit Sauwalderdäpfeln & Kohl



Seit wann stehst Du in der Küche?

Seit 1976, also seit fast einem halben Jahrhundert.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Auf keinen Fall Wirtin. Das hat ja gut geklappt! Aber immerhin habe ich vorher noch Buchhalterin bei der Passavia in Passau gelernt.

Was ist Dein liebster Geruch?

Frisches Heu.

Welche Weltküche schätzt Du am meisten?

Natürlich die österreichische Küche!

Wenn Du für den Rest Deines Lebens nur eine einzige Mahlzeit essen könntest, welche wäre das?

Erdäpfelnudeln mit Marmelade.

Wenn Du ein Wein wärst, wärst Du ein ...

... Grüner Veltliner, leicht und fruchtig.

JETZT BEI ANNELIESE PROBIEREN!

Weinbeisser
Freinberg 2
4785 Freinberg, OÖ

→ #5

Claudia Fenzel

LINDENKELLER / TIEFENBACH

LIEBLINGSGERICHT

Topfen-Nougatknödel mit Mandelbröseln und Beeren-Parfait



JETZT BEI CLAUDIA PROBIEREN!

Lindenkeller
Hafning 1
94113 Tiefenbach

Was ist Dein Lieblingsgeruch?

Eindeutig der von Zitrone.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

So sehr ich sie liebe – keine. Ich kann nicht mehrere Dinge gleichzeitig tun, Musik lenkt mich zu sehr vom Kochen ab.

Welches Gericht weckt Kindheitserinnerungen in Dir?

Zigeunerschnitzel und Pfannkuchen mit selbstgemachter Marmelade.

Wenn Du für den Rest des Lebens nur eine einzige Mahlzeit essen könntest, welche wäre das?

Tomaten aus unserem Garten mit Frischkäse und Vollkornbrot.

(Wann) isst bei Euch die Familie gemeinsam?

Wir essen noch ganz klassisch, zwei bis drei Mal am Tag und fast immer zusammen mit der Familie. Aber je älter die Kinder werden, desto schwieriger wird es, alle zusammenzutrommeln.

Wie reagierst Du, wenn ein Gast Dein Essen kritisiert?

Ich bemühe mich immer sehr um mein Essen und meine Gäste – und es kommt Gott sei Dank nur äußerst selten vor. Aber wenn es passiert, trifft es mich in Mark und Bein und ich entschuldige mich natürlich sofort. Aber dann überlege ich auch gleich, was passiert ist und wie ich es ändern kann.

Is(s)t die Zukunft vegetarisch oder gar vegan?

Das kann ich mir nicht vorstellen, denn was machen wir dann mit den 70 Prozent Wiesen auf der Welt? Die fallen dann aus der Lebensmittelproduktion, wenn wir sie nicht über Tiere nutzen. Aber sonst kann ich das nur für mich beantworten – und ich esse gerne sowohl vegetarische Gemüse-Gerichte als auch Gerichte mit Fleisch. Wichtig ist mir dabei eher, dass so viel wie möglich aus der Region kommt. Aber näher als von den Bio-Weiderindern von unserem Hof geht es ohnehin kaum.

→ #6

Veronika Hafner

WIRTSCHAUS HAFNER / PERLESREUT

LIEBLINGSGERICHT

Geschmorte Ochschulter mit Erdäpfelpüree und Karotten



JETZT BEI VERONIKA PROBIEREN!

Wirtshaus Hafner
Marktplatz 17
94157 Perlesreut

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

FM4 oder Oldschool-Hip-Hop, wenn Mama nicht da ist.

Wen (egal ob tot oder lebendig) würdest Du gerne mal bekochen – und was gäbe es da zu essen?

Auf die Frage fällt mir leider nur Blödsinn ein, deshalb mein erster Impuls: Adolf Hitler und Giftsuppen.

Wenn Du für den Rest des Lebens nur eine einzige Mahlzeit essen könntest, welche wäre das?

Sushi.

Welches der Gerichte, die Du zubereitest, würdest Du niemals selbst essen?

Saure Nieren.

Wie würdest Du Deinen Kochstil beschreiben?

Aufs Wesentliche konzentriert, raffiniert, zeitgemäß.

Wie reagierst Du, wenn ein Gast Dein Essen kritisiert?

Erstmal natürlich beleidigt, dann versuche ich, schnell das Problem festzustellen bzw. zu verstehen und eine Lösung zu finden.

Gibt es einen Foodtrend, der Dich nervt?

Bowls – bisschen präventiöser Name dafür, nur einen Haufen Zeug in eine Schüssel zu schmeißen.

Wie oft gehst Du in ein anderes Restaurant?

Schaff ich im Alltag leider nur einmal pro Woche.

Was ist kochtechnisch Deine größte Schwachstelle?

Obwohl ich sie sehr liebe, mach ich leider wirklich keine guten Grießnockerl.

Welche Gefühle löst dieses Wort in Dir aus:

Pizza Hawaii?

Find ich leider geil, allerdings nur verkatert, vielleicht auch eine gute Antwort auf die nächste Frage ...

... was das beste Mittel gegen Kater ist?

Magnesium, Chicken Nuggets und Cola.

→ #7

Martina Holzeder-Heblich

ZUM HAMMEL / ORTENBURG

LIEBLINGSGERICHT

Offene Ravioli mit Kalbsbeinscheibengulasch



Seit wann stehst Du in der Küche?

Seit 25 Jahren. Ich habe aber erst Jura in Passau studiert und danach eine Kochlehre gemacht. Danach bin ich nicht mehr aus der Küche rausgekommen.

Was ist Dein Lieblingsgeruch?

Der von Portwein.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Landwirtin.

Welches Gericht weckt Kindheitserinnerungen in Dir?

Die Rupfhauben von der Oma.

Wohin gehst Du, wenn Du auf der Suche nach kulinarischer Inspiration bist?

Nach Südtirol – und manchmal auch noch ein bisserl weiter südlich.

Wann esst Ihr bei Euch in der Familie gemeinsam?

Mittags um Punkt 12 Uhr. Mein Vater ist 83, so lange es geht, essen wir zusammen.

Wie würdest Du Deinen Kochstil beschreiben?

Kreativ, innovativ, aber bodenständig.

Was kochst Du daheim?

Nichts. Ich koche nicht daheim.

JETZT BEI MARTINA PROBIEREN!

Zum Hammel
Marktplatz 15
94496 Ortenburg

→ #8



Julia Lang

JULIS SPÄTZLEREI / PASSAU

LIEBLINGSGERICHT

Bunter Frühlingssalat mit Butterspätzle



JETZT BEI JULIA PROBIEREN!

Julis Spätzlerei
Grabengasse 16
Passau-Fuzo

Was ist Dein Lieblingsgeruch?

Frisch gemahlener Kaffee am Morgen.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Oldies.

Wen, egal ob tot oder lebendig, würdest Du gerne mal bekochen – und was gäbe es dann?

Freddie Mercury. Und natürlich würde ich Spätzle machen.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Bäuerin.

Wenn Du für den Rest Deines Lebens nur eine einzige Mahlzeit essen könntest, welche wäre das?

Ofengemüse.

Wenn Du ein Wein wärst, wärst Du ein ...

... dunkelroter Rotwein aus dem Tetra-Pack.

Deine Henkersmahlzeit wäre ...

... eine Scheibe richtig gutes Brot, das noch warm ist und frisch aus dem Ofen kommt, mit einer fetten Schicht Butter drauf.

Welche Nahrungsmittelunverträglichkeiten gehen Dir auf die Nerven?

Meine eigenen!

Welche Weltküche kannst Du überhaupt nicht leiden?

Die original bayrische Küche mit so viel Fleisch, dass für Beilagen nicht mehr viel Platz bleibt.

Gibt es einen Foodtrend, der Dich nervt?

Dubaischokolade.

Die Zubereitung welcher drei Gerichte sollten Kinder in der Schule lernen?

Spätzle, Knödel, selbstgemachte Nudeln.

➔ #9

Anahit Matosyan

INNCAFÉ / PASSAU

LIEBLINGSGERICHT

Lachsfilet mit Erdäpfel- croûtons, Brokkoli & Dillsoße



Welches Gericht ist die Seele Deiner Küche?
Borschtsch. Und Soljanka.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?
Juristin.

Wer ist Dein kulinarisches Vorbild?
Der Konditor Cédric Grolet aus Paris.

Wann isst bei Euch die Familie gemeinsam und
was gibt es da?
Wir essen täglich Suppe zusammen.

Die Zubereitung welcher drei Gerichte sollten
Kinder in der Schule lernen?
Spiegelei, Suppe, Eintöpfe.

Gibt es einen Foodtrend, der Dich nervt?
Fastfood.

JETZT BEI ANAHIT PROBIEREN!

Inncafé
Kapuzinerstr. 2 a
Passau-Innstadt

A woman with grey hair, wearing a light blue long-sleeved shirt and a black apron, is leaning on a dark wooden counter. She is smiling at the camera. Behind her is a large purple backdrop. To her left, there is a black studio light stand with a large black umbrella light. On the counter to her left, there are various items including a pineapple, a bottle of water, and some food. In the foreground, on a dark surface, there is a pair of glasses, a wooden cutting board with a knife, and a jar of jam. The background shows a kitchen area with shelves holding bottles and a sink area.

→ #10

Ulli Obermeier

SASIKAYA / PASSAU

LIEBLINGSGERICHT

Butterfisch Sasikaya Style



Was ist Dein Lieblingsgeruch?

Der von Basilikum.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Die Playlist meiner Tochter, DJane Kathrin.

Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Polizistin.

Wenn Du ein Wein wärst, wärst Du ein ...

Crémant.

Dein kulinarisches Vorbild?

The Duc Ngo aus Berlin.

Welches Gericht, das Du zubereitest, würdest Du niemals selbst essen?

Jakobsmuscheln.

Wie oft gehst Du in ein anderes Restaurant?

Ich hab schon immer in der Gastronomie gelebt, also gehe ich im Schnitt einmal pro Woche essen.

Gibt es eine Zutat, die Du für überbewertet hältst?

Trüffel.

Die Zubereitung welcher drei Gerichte sollten Kinder in der Schule lernen?

Smoothie aus Obst, leckeres Gemüse, Soße für Nudeln.

JETZT BEI ULLI PROBIEREN!

Sasikaya
Roßränke 12
Passau-Zentrum

→ #11



Hilda Gül Sakucoglu

ANTAKYA / PASSAU

LIEBLINGSGERICHT

Arap Kebabı

**Was machst Du nach der Arbeit?**

Ich habe immer zwei Outfits dabei. Nach der Arbeit schminke ich mich, ziehe mich um und setze mich an die Bar unseres Lokals.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Türkischer Pop der 80er und 90er Jahre. Wenn nicht gerade die Lüftung läuft – die ist nämlich so laut wie ein Düsentriebwerk.

Wen, egal ob tot oder lebendig, würdest Du gerne mal bekochen – und was gäbe es dann?

Kemal Atatürk. Ich würde Zeytinyagli Enginar zubereiten – das sind Artischockenböden, gefüllt mit Erbsen und Karotten.

Wenn Du ein Wein wärst, wärst Du ein ...

... lieblicher italienischer Weißwein.

Wohin gehst Du, wenn Du auf der Suche nach kulinarischer Inspiration bist?

Ich gehe ans Meer, nach Arsuz, das liegt eine halbe Stunde von Antakya, meiner Heimatstadt, entfernt. Dort schaue ich aufs Wasser – und sofort kommen mir neue Ideen.

Welche Weltküche kannst Du überhaupt nicht leiden?

Die indische Küche.

Wann isst bei Euch die Familie gemeinsam?

Sonntags um 14 Uhr gibt es einen Brunch mit der ganzen Familie. Mein Mann und mein Stiefsohn arbeiten ja auch mit mir im Restaurant – und am Sonntag haben wir Zeit für die Familie.

Welches Gericht, das Du zubereitest, würdest Du niemals selbst essen?

Riesengarnelen.

JETZT BEI HILDA PROBIEREN!

Antakya
Residenzplatz 7
Passau-Altstadt

→ #12

Christiane Schloffer

GASTHAUS ZUR SCHLOFFERIN / VICHTENSTEIN, OÖ

LIEBLINGSGERICHT

Rindsroulade mit Bärlauchspätzle, Lauchgemüse & glasierten Karotten



Was wolltest Du werden, als Du klein warst?

Köchin auf einem Schiff. Allerdings war ich noch nie auf einem Schiff und bin sehr wasserscheu.

Welches Produkt ist in Deiner Küche unverzichtbar?

Kurkuma. Meine Küche basiert auf der Lehre der fünf Elemente: Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser. Da spielt Kurkuma eine wichtige Rolle.

Was ist besonders an Deinem Wirtshaus?

Bei mir ist alles bio. Seitdem der Fliegerbauer zugesperrt hat, ist das Gasthaus Zur Schlofferin zusammen mit der Zweiten Heimat das einzige Bio-Wirtshaus weit und breit.

Welches der Gerichte, die Du zubereitest, würdest Du niemals selbst essen?

Alle Gerichte mit Schwein.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Ö1. Im Gastraum läuft nahezu ausschließlich Jazz.

Welches Gericht weckt Kindheitserinnerungen in Dir?

Scheiterhaufen.

Wenn Du für den Rest deines Lebens nur eine einzige Mahlzeit essen könntest, welche wäre das?

Äpfel und Brot – macht die Backen rot.

Welche Weltküche kannst Du überhaupt nicht leiden?

US-BBQ-Fleischküche.

Wenn Du ein Wein wärst, wärst du ...

... eine Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt und einem Hauch Syrah aus dem Mittelburgenland.

JETZT BEI CHRISTIANE PROBIEREN!

Gasthaus Zur Schlofferin
Vichtenstein 37
4091 Vichtenstein, OÖ

→ #13

Andrea von Csiszer

ZWO20 / PASSAU

LIEBLINGSGERICHT

Saiblings-Ceviche mit Frühlingslauch, Passions- frucht, Grapefruit und Pfirsichgel



Seit wann stehst Du in der Küche?

Seit 25 Jahren. Meine Ausbildung habe ich im elterlichen Betrieb gemacht. Ich wollte schon immer Köchin werden und kann mir auch heute nichts anderes vorstellen.

Wen, egal ob tot oder lebendig, würdest Du auf keinen Fall bekochen wollen?

Tim Raue.

Wer ist Dein kulinarisches Vorbild?

Tim Mälzer.

Welches Gefühl löst Pizza Hawaii in Dir aus?

Geil, will ich haben!

Was ist Dein Lieblingsgeruch?

Angebratene Zwiebeln mit Speck.

Welches Gericht, das Du zubereitest, würdest Du niemals essen?

Leber. Ich liebe es, Leber zu verarbeiten und finde das Produkt an sich großartig. Trotzdem kann ich Leber einfach nicht essen.

Wie würdest Du Deinen Kochstil beschreiben?

Weltoffen.

Rare, medium oder well done?

Rare.

Was ist kochtechnisch Deine größte Schwachstelle?

Pâtisserie.

JETZT BEI ANDREA PROBIEREN!

Zwo 20 Passau
Schrottgasse 12
Passau-Altstadt



Immer da für unsere Gäste:
Das beste Team!



Zapffrisches
Hacklberger Bier



Bayerische Schmankerl
aus der Bräuhausküche

Servus Frühling!

Jetzt schon den Frühling auf unserer Terrasse
genießen – ab Mitte Mai öffnet dann auch
Passaus größter und schönster Biergarten!



FIDEL GASTRO TESTET

Pastabox Amalfi

„Wo sind die Zitronen?“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



„Die Grabengasse ist tot.“ So tönt es aus dem Passauer Volksmund in schöner Regelmäßigkeit, vor allem während der tristen Wintermonate. Bis der Frühling kommt – und sich plötzlich wieder alles ändert: Man sitzt draußen, die Touristen sind zurück und vor lauter Gewusel gibt es kaum noch ein Durchkommen. Unbestritten: Diese kleine Gasse ist DIE Passauer Fressmeile. Auf weniger als 500 Metern tummeln sich fast ein Dutzend verschiedene gastronomische Konzepte. Wirtshaus, Feinkost, georgische Küche, ein Unverpackt- und ein Pizza-Pasta-Laden, ein Geschäft für Zimtschnecken, eine Trattoria. Vor wenigen Wochen kam ein neues Pasta-Konzept namens Pastabox Amalfi dazu – dort, wo bis zum Herbst 2024 die Esskultur Umami Bar ihr Zuhause hatte. Das schauen wir uns einmal genauer an!



Diese Geschichte beginnt am 22. November des vergangenen Jahres. An jenem Tag entdeckte ich in der Grabengasse eine auffällige Fensterbeklebung, die die nahende Eröffnung eines neuen gastronomischen Konzepts, der Pastabox Amalfi, ankündigte. Auf Social Media gab es dazu (folgen Sie uns bitte auf @pastamagazin für täglich aktuellen Inhalt aus der Gastronomie!) einen ganz kleinen Beitrag von uns. Dann brach auch schon der erste Sturm los: Das Design ähnelt nämlich dem des Limoncello in Schärding: einem ziemlich erfolgreichen neapolitanischen Pizzaladen, den Tausendsassa Mario Künzel im Herbst 2023 eröffnet hat. Sowohl bei ihm als auch bei uns standen die Telefone nicht mehr still mit Nachfragen, ob die Künzels bzw. das Limoncello hinter der Pastabox Amalfi stünden.

Nach kurzer Recherche konnten wir herausfinden, dass es sich beim Betreiber zwar um einen Gastronomen aus Schärding handelt – der aber nichts mit dem Limoncello zu tun hat. Es ist der Nord-Mazedonier Gent Blum, welcher in Schärding während der Sommersaison die Eisdiele Gela Rosa betreibt und sich ansonsten als Uhrenhändler verdingt. Seine Familie betreibt in Österreich weitere Eisdien und ist ansonsten im Goldhandel und mit Barber-Shops aktiv. Auf Nachfrage berichtete uns Blum, ihm sei vor allem während der Wintermonate, in denen mit Eisdien kein Geschäft zu machen sei, langweilig. Deshalb wolle er mit der Pastabox Amalfi ein Ganzjahreskonzept etablieren und wage sich nun erstmals nach Passau. 2019 hatten die Blums mit diesem Pasta-Konzept schon einmal einen Versuch in Eggenfelden gewagt – der allerdings mit dem Verschwinden des italienischen Kochs über Nacht ein jähes Ende fand. Diese lange Vorgeschichte ist wichtig, weil sie einiges von dem erklärt und vielleicht auch ins rechte Licht rückt, was uns bei unseren inzwischen mehrfachen Besuchen der Pastabox Amalfi widerfahren ist.

Witzige Fassade

Wir gehörten bei der Eröffnung der Pastabox Amalfi Mitte Februar zu den ersten Gästen dieses Mini-Lokals mit seinen vielleicht 20 Quadratmetern Fläche. Auf den ersten Blick wirkt die überdrehte Dekoration ganz charmant und witzig: Ein Plastikzitronehain zieht sich von vorne bis hinten durch das schlauchartige Gewölbe, dazu gibt es KI-generierte Bilder von der Amalfi-Küste an der Wand, überall zitronige Deko, Vasen, gelbe Servietten,



Italienischer Klassiker? Penne con pollo all'arancia

bunte Teller und dergleichen. Obwohl die komplette Einrichtung des Vorpächters, der Esskultur Umami Bar, übernommen wurde, hat die Pastabox Amalfi einen völlig anderen Vibe. Farbenfroh statt nüchtern. Überfluss statt Askese. Aber eben auch Fassade statt Realität.

Der schrille Auftritt des Lokals scheint bei den Gästen jedenfalls gut anzukommen. Es herrscht, draußen wie drinnen, ein munteres Kommen und Gehen. Zusätzlich trudeln permanent Bestellungen zum Mitnehmen ein – der Name Pastabox lenkt den Fokus schon geschickt auf das Mitnahmegeschäft.

Auf einer Tafel stehen um die 15 Nudelgerichte, unterteilt in italienische Klassiker und internationale Kreationen. Ungewöhnlich für ein so kleines Lokal: Die Pasta wird in der Nudelmaschine selbst hergestellt – von Spaghetti über Penne bis hin zu Fettuccine, übrigens ohne Ei. Dazu gibt es eine glutenfreie Nudelsorte, die bei einigen unserer Testbesuche allerdings nicht verfügbar war.

Germana, Puta madre, Basilica und Lawrence von Arabbien

Der vogelwilde erste Eindruck setzt sich auch bei der handgeschriebenen Speisekartentafel fort, denn viele Gerichte und Zutaten sind nicht richtig geschrieben und wirken schon auf den ersten Blick wie sehr freie Interpretationen des Originals. Da ist von Basilica Pesto die Rede, von alla Putanesca oder all'Arabbiata. Man muss freilich kein Italiener sein, um eine Pastabar aufzumachen; bei Fidel Gastro stellt sich trotzdem immer wieder ein gewisses Unbehagen ein, wenn das, was auf Speisekarten steht, schon rein orthografisch nicht viel mit dem jeweiligen Land zu tun hat. Dieser Eindruck verstärkt sich im Fall der Pastabox Amalfi beim Blick auf

die Nudelsoßen: Das völlige Fehlen von Schweinefleisch mag mit religiösen (und finanziellen) Gründen erklärbar sein. Alle fleischhaltigen Nudelsoßen mit Rind- und vor allem Hühnerfleisch zu substituieren, ist aber in der italienischen Küche schwierig. Bei der Bolognese klappt das gut, hier wird ausschließlich Rinderhackfleisch verwendet.

Überhaupt nicht funktioniert indes die Verwendung von Putenschinken in der sogenannten Carbonara Germana (die anfangs noch als traditionelle Carbonara auf der Karte stand, bevor man dann scheinbar zurückruderte). Ohne das Fett von Guanciale, Pancetta oder wenigstens Speck kann man dieses Gericht einfach nicht seriös zubereiten – zumindest nicht, wenn es den Namen Carbonara tragen soll. Da auch Sahne verwendet wird, mag man das als Carbonara Germana durchgehen lassen, aber besser wäre hier wohl die Bezeichnung Nudeln mit (Puten)Schinken-Sahnesoße. Auch wenn dieses Gericht fairerweise nicht (mehr) unter den italienischen Klassikern, sondern als internationale – in diesem Fall deutsche – Kreation geführt wird: Das sollte man sich besser sparen. Apropos sparen: Bei einem Preis von 9 Euro für einen Teller Carbonara Germana darf man auch nicht erwarten, dass Premium-Schweinebacke von Massimo verarbeitet wird. Das Problem ist nur: Mit Putenschinken schmeckt es einfach nicht.

Is(s)t Fidel Gastro zu engstirnig?

Die anderen internationalen Nudelgerichte wirken für den gemeinen Passauer ebenfalls kurios. Mac and Cheese, Chicken Alfredo, Suçuk Carbonara oder Chicken Curry Cream: Derartige Gebilde kennt man vielleicht aus den USA, wo man es mit der echten italienischen Küche nicht ganz so genau nimmt; das Mutterland des dolce vita ist schließlich auch Tausende von Kilometern entfernt. Es gehört eine Menge Selbstvertrauen dazu, derartige Gerichte hier bei uns anzubieten: Zum Brenner sind es (ohne Baustellen) gerade einmal dreieinhalb Stunden. Zumal wir Passauer uns als halbe Italiener mit profunden Kenntnissen der cucina vera italiana sehen, mit Fidel Gastro als selbsternannter Speerspitze bei der Bewertung italienischer Genusskultur. Hinzu kommen etliche in Passau lebende Italienerinnen und Italiener, die beim Blick auf die Pastabox-Speisekarte, gelinde gesagt, mit Kopfschütteln reagieren.

Es ist sehr einfach, über diese Art von Nudelgerichten verächtlich die Nase zu rümpfen – auch Fidel Gastro nimmt sich da nicht aus. Vielleicht bin ich aber auch zu konservativ, zu wenig flexibel, zu wenig kulinarisch weltoffen, Neukreationen wie Chicken Curry Cream, Mac and Cheese mit Jalapeños und reichlich Cheddar-Käse oder Suçuk Carbonara wertschätzen zu können?

Deshalb wenden wir uns beim Test vor allem den Gerichten zu, die als italienische Klassiker geführt werden. Fidel Gastro ist extra mit einer gastronomisch erfahrenen Entourage unterwegs, inklusive gelerntem Koch. Der Argwohn angesichts der

abenteuerlichen Speisekarten-Orthografie bestätigt sich jedoch leider auf dem Teller: Über jedes verkostete Nudelgericht wird pauschal (gefriergetrocknete?) Petersilie gestreut. Anfangs platzierte man, wohl um eine Verbindung zur Amalfi-Küste herzustellen, noch auf jeden Teller ein Stückchen Zitrone. Was bei den meisten Nudelgerichten aber keinen Sinn ergibt, weshalb man nun glücklicherweise darauf verzichtet. Das Problem ist nämlich, dass sich kein einziges Gericht auf der Karte findet, das eine Verbindung zu Zitronen, zur Amalfi-Küste und – wenn man ehrlich ist – generell zu Italien herstellen würde.



Grenzgang: Carbonara Germana



**Fettuccine con Pesto Genovese:
Sturm auf die Basilica**



Putta madre? Spaghetti alla put(t)anesca

Passau ist nicht Positano

Damit wir uns richtig verstehen: Niemand erwartet, dass hier authentisch kampanische Regionalküche serviert wird. Halbwegs seriös zubereitete italienische Klassiker wären völlig ausreichend. Das geht aber leider schief. Das laut Karte hausgemachte Basilica Pesto als Pesto alla Genovese zu verkaufen, ließe den stolzen Genueser Christoph Columbus postum zur Salzsäule erstarren. Auch wenn frische Nudeln eine andere Textur aufweisen als ihre getrockneten Kollegen: Die Nudelgerichte sind durch die Bank viel zu weich gekocht und ergeben im Mund sofort eine breiige Masse – völlig ohne Biss. Die Unart, Nudeln zu übergaren, nur um damit der Kritik von amerikanischen Touristen oder Herrschaften aus dem Weg zu gehen, die ernsthaft

die Meinung vertreten, die Nudeln seien noch roh, habe ich in diesem Format schon mehrfach angeprangert; die Causa (nicht) al dente ist also kein Phänomen, das man nur der Pastabox Amalfi zuschreiben könnte. Da viele Gerichte zum Mitnehmen bestellt werden, verstärkt sich dieser Effekt noch und führt dazu, dass die Pasta zu Hause nahezu zerfällt.

Ein weiteres Problem besteht darin, dass die vorgegarten Frischnudeln in der Pfanne mit Öl gewissermaßen renaturiert werden. Was dazu führt, dass das Öl an den Nudeln haftet, nicht aber die Soße. Die Soßen selbst sind allesamt zu trocken bzw. zu fest, hier ließe sich mit einem kleinen Schöpfer Nudelwasser leicht ein glänzendes, samtigeres Ergebnis erzielen.

Möglicherweise sind die Erfahrungen der ersten sechs Wochen (in denen Fidel Gastro etliche Male zum Testen in der Pastabox Amalfi aufschlug und dabei fast jedes Gericht verkostete), der Tatsache

geschuldet, dass die Pastabox Amalfi noch ganz am Anfang steht. Passau ist nicht Positano, Skopje ist nicht Salerno. Amalfi hin oder her: Die Köche müssen in meinen Augen sehr schnell sehr viel dazulernen, wenn die angebotenen Gerichte irgendwann irgendwie italienische Nudelküche sein sollen – was der Name und die Beschilderung „Italian Street Food“ ja zumindest suggerieren.

Es hat tragisch-komische Züge, dass all das ausgerechnet an diesem Ort passiert: In der Umami Bar, wo bis zum vergangenen Jahr der geniale Foodie und Koch Simon Hannig seine Sojasprossen monatelang vor sich hin fermentierten und Brühen für seine sensationellen Ramensuppen stundenlang zu unfassbarer Tiefe köcheln ließ. Jener Simon Hannig, der die Bedeutung von Begriffen wie umami, Miso und Fermentation überhaupt erst nach Passau brachte – aber eben pleite ging.



G A R H A M M E R

**LATE
NIGHT
SHOPPING**

**12. APRIL 2025
9 BIS 23 UHR**

**MEHR
ALS
MODE**

**DRESSCODES,
DIE FREUDE MACHEN**

Das Konzept funktioniert

Bei aller Kritik an der Kulinarik der Pastabox Amalfi muss man nämlich eines festhalten: Der Laden läuft. Und macht jenseits des Essens vieles richtig. Nudelgerichte ab 7,50 Euro, nicht nur als Mittagsrenner, sondern auch abends. Schnelle Zubereitung, viel To-go-Geschäft und deshalb auch 7 statt (derzeit) 19 Prozent Mehrwertsteuer. Einrichtung, Marke instagrammable, und dekorative Teller. Der Lohn: geteilte Insta-Stories, Videos auf TikTok mit 20.000 Views und junges Publikum. Mir kommt es so vor, als würden 80 Prozent der Gäste das genau so total super finden – und problemlos darüber hinwegsehen, dass hier ungeachtet des Schilds mit der grün-weiß-roten Flagge Italiens draußen vor der Tür kein Italian Street Food angeboten wird.

Ich habe es mehrfach beobachtet und mitgezählt: In einer Stunde werden hier mehr Gerichte verkauft als bei einigen Nachbarlokalen am ganzen Tag. Ich schätze, aktuell gehen hier im Schnitt 150 bis 200 Essen pro Tag über den Tresen. Man muss kein Hellseher sein, um zu prognostizieren, dass es in der vor uns liegenden Saison noch (viel) mehr werden könnten.

Die Pastabox Amalfi triggert wichtige Rezeptoren unseres Kleinhirns: Pasta mag jeder. Pasta versteht jeder. Es ist günstig. Die Strahlkraft der Farbe Gelb zieht sich durch den ganzen Laden und weckt sofort die Aufmerksamkeit bei der Laufkundschaft. Man bleibt unweigerlich stehen,

schaut zur Tür herein. Die quirlige Atmosphäre des kleinen Lokals zieht ebenfalls. Es geht schnell. Die Social-Media-Präsenz ist ein zentrales Element und generiert Kundschaft. Der Chef ist umgänglich.

Und deshalb hat dieses Konzept zu Recht Erfolg. Es gibt anderswo zweifellos bessere Pasta. Aber die wenigsten haben einen Durchsatz wie die Pastabox Amalfi schon jetzt – trotz Sahne und Putenschinken in der sogenannten Carbonara.

Es erscheint grotesk: Die beste Carbonara Passaus gibt es schräg gegenüber in der Trattoria Roses. Das weiß nur kaum jemand. Und Wirt Luca zahlt ein Vielfaches an Pacht sowie 19 Prozent Mehrwertsteuer.

Geradezu komödiantische Züge hat es, dass direkt vis-à-vis der Pastabox Amalfi bis Anfang des letzten Jahres Alessio Rossetti seine Pasta Bar betrieb – mit den zweifellos besten Nudelgerichten der Stadt. Alessio hat soeben eine Straße weiter das Rossetti (ehemals Esskultur Forum, ehemals Café Duft) eröffnet, das er nun zusammen mit seinem Bruder Mattia führt.

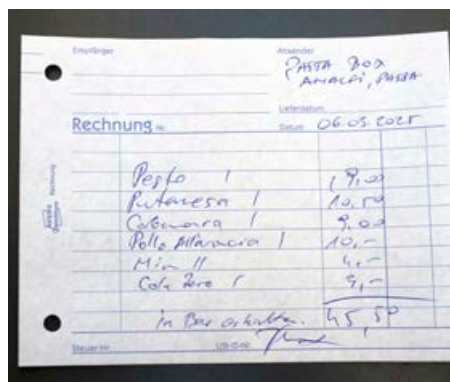
Beide genannten Lokale mögen bessere Pasta machen. Ob ihnen der gleiche Erfolg beschieden sein wird wie der Pastabox Amalfi, bleibt abzuwarten.

Pastabox Amalfi
Grabengasse 13
Passau-Fuzo
Telefon 0851/95 17 76 06

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 11–21 Uhr
Sonntag & Feiertage Ruhetag



*Hier würde stehen, wie es geht.
Doch anscheinend wird dieser Hinweis
zum Nudelwasser bislang ignoriert ...*



*Abenteuerlich: bis zum Redaktionsschluss
gab es weder eine Steuernummer noch eine
funktionsfähige Registrierkasse.*

Jetzt ist Pflanzzeit!

Blumen Eichberger
WWW.BLUMEN-EICHBERGER.DE



- Schnitt- und Balkonblumen aus eigener Anzucht
- Floristik für jeden Anlass
- Blumenlieferservice mit Fleurop

- Grabpflanzung und -Pflege
- Erden, Dünger und Töpfe für Balkon und Terrasse
- Dekorationen, Innenraumbegrünung & Hydropflege

WÖRTHSTR. 2 / TEL. (0851) 76 64 / MO-FR 8.30-18 - SA 8.30-14 UHR AM EHEM. „REAL“ · HOLZMANNSTR. 52 | TEL. (0851) 9 66 84 45 / MO-FR 8-18 - SA 8.30-14 UHR

NEUE WEBSITE UNTER WWW.BLUMEN-EICHBERGER.DE

FRÜHLING AM FLUSS.



TIPP!

**DAS VIELLEICHT BESTE FRÜHSTÜCK DER STADT!
GENUSS AUF UNSERER HERRLICHEN SONNENTERRASSE
MIT WINTERGARTEN – DIREKT AM INN.**



• WWW.INNSTEG.DE •



INNSTRASSE 15 ★ 94032 PASSAU ★ TEL. 0851-51257 ★ DI-FR AB 10 UHR / SA UND SO AB 9 UHR

Peschl Terrasse

Passau



Aktuelle Speisekarte und Neuigkeiten jederzeit unter
www.peschl-terrasse-passau.de



Spargelgerichte



Geschützter Außenbereich



Leichte Frühlingsküche

Der Frühling kommt! Beuchen Sie uns auch auf unserer geschützten Sonnenterrasse!

LARCO

BAVARIAN
MEDITERRANEAN
KITCHEN



ITALIEN TRIFFT BAYERN IN PASSAUS NEUESTEM RESTAURANT

Neu und leidenschaftlich - das ist das Restaurant LARCO in Passaus Altstadt! Das im Frühling 2025 neu eröffnete LARCO verbindet zwei Welten, die einfach zusammenpassen: Bayern mit seiner gemütlichen, herzlichen Art und Italien - dem Dolce Vita, dem süßen Leben. Das bedeutet sowohl bodenständige Klassiker in höchster Qualität als auch kreative Innovationen, die beide kulinarische Regionen miteinander verbinden. Jedes Gericht wird mit köstlichen frischen Zutaten und viel Liebe für Kulinarik zubereitet - vom bayerischen Schmankerl bis zur mediterranen Kreation.

Egal ob zum schnellen Mittagssnack mit unserer Mittagskarte, zum italienischen Aperitif am Nachmittag oder zum entspannten Abenddinner, unser Restaurant und vor allem die schönste Terrasse Passaus bietet das perfekte Ambiente, gemütlich und unkompliziert, so wie man es aus dem Urlaub am Mittelmeer eben kennt.

Probiert es also mediterran, bayrisch, oder beides auf einmal - bei uns im LARCO direkt am Paulusbogen!

Genieß deinen Besuch bei uns, sei es aus Leidenschaft für gutes Essen, für eine Feier, oder einfach zur Entspannung!

Lehn dich zurück, stoß mit uns an und genieße das Leben. Wir freuen uns auf dich!

Am Rindermarkt 2
94032 Passau

info@larco-passau.de
+49 (0) 851 / 931 060

Instagram: @larcopassau
www.larco-passau.de



Hazy Daisie

West Coast Pilsener

VON TILL GABRIEL

Steckbrief

ALK.	4,8 %
BITTERE	ca. 30 IBU
FARBE	ca. 12 EBC
STAMMWÜRZE	13° P
HOPFEN	Amarillo Citra Galaxy Mosaic Nectarin Nelson Sauvignon
MALZ	Pilsner Karamellmalz
HEFE	Nova Lager

In Amerika, dem Land der unbegrenzten (Un-)möglichkeiten, wurde abermals ein neuer Bierstil geboren: das West Coast Pilsner. Diese fantastische Kombination aus schlankem, trockenem Pils und bitterem, hopfenfruchtigem IPA (Indian Pale Ale) bzw. NEIPA (New England India Pale Ale) ist eigentlich derart naheliegend, dass man sich fragt, warum sie nicht schon viel früher das Licht der Welt erblickt hat. Bei Pils und IPA handelt es sich ja um zwei Bierstile, die aus der Bierwelt dies- und jenseits des Atlantiks gar nicht mehr wegzudenken sind – mit dem klassischen Pils als traditioneller Referenz für untergärige Lagerbiere und dem IPA als ultimativem Ausdruck extrem hopfenbetonter Übersee-Ales. Wie spannend die Verbindung beider Stile sein würde, kam den Braumeistern der Highland Park Brewery in Los Angeles erstmals 2015 in den Sinn. Seither haben zwar einige Brauereien, besonders in Kalifornien, diesen Stil kopiert und in ihr Sortiment aufgenommen; doch so richtig durchsetzen konnte sich der Neuling noch nicht – schon gar nicht in Europa, wo die Bierkultur trotz einer kurzen Craftbier-Welle relativ stark in traditionellen Stilen verankert ist. Ab und an schwappt zwar mal wieder etwas rüber von fernen Gestaden, doch meist ist das kein Tsunami, der alle mitreißt. So auch im Fall des West Coast Pilsner, mit dem hierzulande nur von einigen wenigen (Hobby-)Brauern experimentiert wird. Dabei bringt dieses traumhafte Sommer-Surfer-Gebräu alles mit, was man sich von einem Bier mit Charakter wünschen kann: einen schlanken Körper, strohblonde Farbe und blütenblätter-

weißen Schaum. Was uns wiederum zum Namen unserer „Hazy Daisie“ bringt: Das Gänseblümchen hat ja genau diese weißen Blütenblätter, die den sattgelben Blütenstand umgeben. Passend zum Frühling, der wieder die Lust auf leichtere, fruchtigere und spritzigere Biere weckt.

Dieses West Coast Pilsner wird nicht einfach nur mit Hopfen gebraut, sondern trocken gestopft mit einer Überdosis an aromatischen Übersee-Sorten. Hier treffen sich die kühnen Zitrusnoten von Citra, das tropische Feuerwerk von Nectarin und die harzig-erdige Eleganz von Amarillo zu einer harmonischen Hopfensinfonie. Ergebnis: ein Bier, das so fruchtig duftet, dass man sich kurz fragt, ob man gerade nicht doch an einem Obstkorb schnuppert.

Die Malzschüttung hält sich dezent im Hintergrund – fast so, als wüsste sie genau, dass hier die Hopfenstars im Rampenlicht stehen. Pilsener Malz sorgt für eine knackige, trockene Basis, während extra helles Karamellmalz eine leichte Süße einbringt, ohne den Körper aufzublasen. Das macht das Bier angenehm süffig – und man ist nach dem ersten Schluck sofort bereit für den nächsten. Oder den übernächsten. West-Coast-typisch hat dieses Pilsner zudem eine angenehme Bitterkeit im Gepäck, jedoch ohne den Hopfen-Faustschlag eines IPAs. Stattdessen kommt eine knackige, fast schon erfrischende Herbe ins Spiel, die den Trinkfluss eher beschleunigt als bremst. Hazy Daisie respektiert die Tradition, bringt aber zugleich ordentlich Schwung in die Sache. Die trockene, klare Basis trifft auf eine explosive Aromatik – das dürfte auch besonders weibliche Beerfans begeistern. Cheers, die Damen!

Gewinnspiel

WIR VERLOSEN 5 X 2 FLASCHEN À 0,33 LITER DIESES SPEZIALBIERES. SCHICKEN SIE UNS EINFACH EINE E-MAIL MIT DEM BETREFF »DAISIE« AN: GEWINNSPIEL@PASTAONLINE.DE / EINSENDESCHLUSS IST DER 15.5.2025. VIEL GLÜCK!

**Jetzt
gewinnen!**

**Pasta! verlost
5 x 2 Flaschen
à 0,33 l**



DESSERT

Grauen am Feuer

Christian Götz besucht sich in seiner Küche

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Christian, was ist Dein Lieblingsgeruch?

(Rümpft die Nase) Auf jeden Fall nicht der aktuelle. Es riecht irgendwie schweflig. Komisch, der Herd ist ja noch gar nicht an.

Welche Musik läuft in Deiner Küche?

Zur Einstimmung greife ich gern auf Klassiker wie „Maggi Fix für Schlemmerfisch à la Bordelaise“ zurück, bei komplizierteren Rezepten läuft zumeist launige Zwölftonmusik auf heavy rotation, etwa Schönbergs Wind Quintett Op. 26. Serviert wird dann zu „Loser“ von Beck oder „Schütt die Sorgen in ein Gläschen Wein“ von Günter Wewel.

Auf welches Küchenwerkzeug kannst Du nicht verzichten?

Natürlich auf die Entenpresse für meine legendäre Blutente. Nachdem ich die Ente beim Schlachten erstickt habe, damit das Blut im Körper verbleibt, presse ich mit meiner Canard au sang die Karkasse für die Sauce rouennaise aus. Mhhhm, es lebe die französische Küche. Allons enfant de la cuisine! In Deutschland ist das Erstickten übrigens nicht erlaubt, hat mein Anwalt gesagt. Aber das bleibt ja unter uns.

Was ist kochtechnisch Deine größte Schwachstelle?

Vielen Dank für diese Frage. Lassen Sie mich zunächst eine andere Frage beantworten (habe ich aus der Politik gelernt): Nein, ich trage in der Küche nie eine Hose.

Wer ist Dein kulinarisches Vorbild?

Meine Großmutter mütterlicherseits. Sie war Medizinerin, konnte überhaupt nicht kochen – tat es anfangs aber trotzdem. Die Zubereitung eines durchschnittlichen Mittagsggerichts endete bei ihr in der Regel um 15.30 Uhr, da selbst die angegebenen Gewürzmengen milligrammgenau per Spatel zugefügt wurden. Mein Großvater stellte nach wenigen hungrigen Wochen eine Haushälterin ein. Ich möchte diesen Weg fortsetzen.

Gibt es einen Foodtrend, der Dich nervt?

Nein, ich finde solche Trends grundsätzlich großartig. Nehmen wir nur mal Kombucha. Zu wissen, dass dieses geniale Gebräu nachweislich einen ähnlichen Gesundheitseffekt aufweist wie ein Schluck Leitungswasser, aber dafür im Café Zum Goldenen Lastenrad das Hundertfache dafür zu bezahlen, hat so etwas Erregend-Demütigendes. Mein Psychologe sagt ... naja, lassen wir das.

Wie reagierst Du, wenn ein Gast Dein Essen kritisiert?

Ich habe eigentlich nie Gäste – keine Ahnung, woran das liegt. Irgendwie riecht es immer noch komisch hier ...

Was war der bisher größte Küchenunfall Deiner Karriere?

Eigentlich wollte ich den Bauarbeitern von Notre-Dame 2019 nur etwas Blutente aufbraten. Ich soll das aber unbedingt für mich behalten, hat mein Anwalt gesagt. In diesem Sinne – Grüßchen und Bocusechen, ich fahr jetzt mal zu Alfons.

Harether Frühlingsgefühle!



*Auf Vorbestellung:
Knuspriges Backhendl*



*Mehr als 130 Jahre
Wirtshausstradition*



*Frühlingsschmankerl
mit Spargel, Bärlauch & Co.*



Nur 5 km von Passau!

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

WWW.WIRTH.FREINBERG.AT

JETZT DIE NEUEN MINI JOHN COOPER WORKS MODELLE ENTDECKEN.



LEISTUNGSSTARKE PERSÖNLICHKEITEN.

Sofort verfügbares Drehmoment. Aufregender Thrill. Ultimatives Gokart-Feeling. Die neuen MINI John Cooper Works Modelle sind unsere leistungsstärkste Performance-Option, inspiriert vom MINI Rennsport-Erbe. Machen Sie sich auf atemberaubende Performance gefasst, wie Sie sie noch nicht erlebt haben.

MINI JCW Electric WLTP Energieverbrauch kombiniert: 15,5-15,3 kWh/100 km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km. CO₂-Klasse: A. WLTP Reichweite in km: 364-371. Spitzenleistung: 190 kW (258 PS). **MINI JCW Aceman** WLTP Energieverbrauch kombiniert: 16,4-16,0 kWh/100 km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km. CO₂-Klasse: A. WLTP Reichweite in km: 345-355. Spitzenleistung: 190 kW (258 PS). **MINI JCW** WLTP Energieverbrauch kombiniert: 6,8-6,5 l/100 km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 155-147 g/km. CO₂-Klasse: E. Leistung: 170 kW (231 PS). Hubraum: 1.998 cm³. Kraftstoff: Benzin. **MINI JCW Cabrio** WLTP Energieverbrauch kombiniert: 7,1-6,8 l/100 km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 162-155 g/km. CO₂-Klasse: F. Leistung: 170 kW (231 PS). Hubraum: 1.998 cm³. Kraftstoff: Benzin. **MINI JCW Countryman ALL4** WLTP Energieverbrauch kombiniert: 8,2-7,8 l/100 km. WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 186-177 g/km. CO₂-Klasse: G. Leistung: 221 kW (300 PS). Hubraum: 1.998 cm³. Kraftstoff: Benzin. Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

MINI PASSAU

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

