

# Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



**Einmal mit alles!**

Der ultimative Passauer Dönertest

**UNBEZAHLBAR**

OKTOBER — NOVEMBER 25

[www.schwaiberger.de](http://www.schwaiberger.de)



# So farbenfroh wie der Herbst

Bei uns landet nur das Beste im Korb! Ob regionales Obst, saisonelles Gemüse oder Exotisches: Unsere einmalige Obst- und Gemüseauswahl bringt Farbe in Ihren Herbst und Geschmack auf Ihren Teller. **Diese saisonale Vielfalt und regionale Qualität gibt's nur bei EDEKA Schwaiberger.**



## SCHWAIBERGER

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





BRUNCHEN IM HERZEN DER ALTSTADT

DOLCE VITA  
AUF BAYERISCH



# SONNTAGSBRUNCH

AB 9.11. JEDEN SONNTAG VON 10-14 UHR

GROSSE AUSWAHL HERZHAFTER & SÜSSER GERICHTE / AUCH VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI



TIPP!

## LARCO SIGNATURE BRUNCH FÜR 2

MIT HEISSEGETRÄNKEN, O-SAFT UND ALLEM, WAS DAS HERZ BEGEHRT € 39,50



JETZT SCHON FÜR ADVENTSSONNTAGE RESERVIEREN!



# GARHAMMER

## GARHAMMER – MODE ERLEBEN

Internationale Marken, perfekte Beratung und ein Einkaufserlebnis, das bleibt.

Und für den perfekten Ausklang Ihres Shoppingtags:

Ein genussvoller Besuch in unserem Sternerestaurant JOHANNNS.

Modehaus Garhammer GmbH | Marktplatz 28 | 94065 Waldkirchen  
+49 8581 2080 | [garhammer.de](http://garhammer.de) | [restaurant-johanns.de](http://restaurant-johanns.de)



### Wir schaffen das!

Immer wieder wird die Pasta!-Redaktion bezichtigt, sich überwiegend mit Etepetete-Themen zu beschäftigen, die an der Mehrheit der essenden Bevölkerung komplett vorbeigehen. Seit Jahren liegen uns Leser in den Ohren, man möge doch endlich mal wirklich mehrheitsfähige, niederbayerische Inhalte aufs Tapet respektive Tablett bringen. Leberkäse zum Beispiel. Oder Schweinsbraten ...

Oder eben Döner – jenes hybride Gericht, weder so recht türkisch noch traditionell deutsch, und dennoch auf seltsame Weise Inbegriff der kulinarischen Identität dieses Landes. Ja, der Döner erschien uns definitiv der spannendste Gegenstand für diese Pasta! zu sein. Zumal er, nicht zuletzt durch sein günstiges Segment und das riesige Angebot, gesellschaftliche Realitäten und Bedürfnisse widerspiegelt. Wohl kein Fast Food in der Geschichte der Bundesrepublik hat es je geschafft, die Geschichte von Mobilität, Anpassung und kulinarischem Wandel so genussvoll zu erzählen wie der Döner.

Da passt es nur zu gut ins Bild, dass auch die Umsetzung dieser Pasta!-Ausgabe die wohl größte Herausforderung bildete, der wir uns in der 26-jährigen Historie der Pasta! je gegenüber sahen. Schließlich testeten wie alle (!) im Passauer Stadtgebiet ansässigen Dönerläden. Und es sind derer tatsächlich 26! Wenn's passt, passt's einfach.

Wobei man streng genommen nicht von Dönerläden sprechen darf. Denn nur ein einziges Lokal in Passau bietet Döner an. Alle anderen sind per definitionem Drehspieß-Lokale. Wie überraschend groß die Unterschiede ausfallen, welche Rolle gutes Brot spielt und wo es den besten Döner bzw. Drehspieß nach Döner-Art in Passau gibt, lesen Sie ab Seite 18.



*Till Gabriel*  
**TILL GABRIEL**  
HERAUSGEBER



*Cornelius Martens*  
**CORNELIUS LLOYD MARTENS**  
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!



BESTE  
BAD  
STUDIOS  
2025



**WEIGERSTORFER**  
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

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



## PASTA! MENÜ

# Oktober – November 2025

### HAUPTGANG

## 18 Einmal mit alles!

Der ultimative Passauer Dönertest

**10 Auslese**  
Leserbriefe

**14 Streitbar**  
Ayrar

**56 Fidel Gastro**  
Adana Grillhaus

**50 Dessert**  
An der schönen blauen Döna

### IMPRESSUM

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

REDAKTION  
E-MAIL

TILL GABRIEL, CORNELIUS MARTENS  
REDAKTION@PASTAONLINE.DE

DESSERT  
FOTOS

CHRISTIAN GÖTZ  
STUDIO WEICHSELBAUMER

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

ANZEIGEN  
E-MAIL

CORNELIUS MARTENS  
ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

ILLUSTRATIONEN  
LEKTORAT  
DRUCK

MARKUS JAURSCH  
SCHREIBEREI EDER  
HS DRUCK, RIED (OÖ)

**Persönlich so  
weiterentwickeln,  
wie du es willst.**

Sofia,  
Fertigungsmitarbeiterin



# SICHER DEINS

Werde Insider! [evgroup.com/jobs](https://evgroup.com/jobs)



# YOU SHARE. WE CARE.

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

## WEIHNACHTSFEIER GEPLANT?

WIR HABEN NOCH TERMINE  
FREI – JETZT ANFRAGEN!



## SHARING IS CARING

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

MONTAGS & DONNERSTAGS  
AB ZWO PERSONEN  
PRO PERSON

€ 20,20



## SCHAURIG-SCHÖN: HALLOWEEN

VON DONNERSTAG, 30. OKTOBER  
BIS SAMSTAG, 1. NOVEMBER GENIESST  
IHR EXKLUSIVE À LA CARTE-GERICHTE  
ODER MENÜ NACH WAHL IN WUNDER-  
BAR GRUSELIGEM UND SCHAURIG-  
SCHÖNEM AMBIENTE. JETZT SCHON  
RESERVIEREN!



SILVESTER IM ZWO20

## WHITE WONDERLAND

EIN UNVERGESSLICHES ERLEB-  
NIS IN WEISS UND SILBER! AM  
SILVESTERABEND GENIESST IHR  
VON 19 BIS 23 UHR EIN EXKLUSIVES  
5-GANG GALA DINNER IN EINEM  
LIEBEVOLL DEKORIERTEN  
AMBIENTE. JETZT RESERVIEREN!

€ 99,20  
PRO PERSON

GENUSS VERVIELFACHT SICH,  
WENN MAN IHN TEILT.

## GEMEINSAM GENIESSEN.

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





# BAD FÜSSING Oktober



- |               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>03.10.</b> |  | Hausmeister Krause – Theater                   |
| <b>05.10.</b> |  | Die Schürzenjäger Live                         |
| <b>08.10.</b> |  | Pippi Langstrumpf – Kindertheater              |
| <b>11.10.</b> |  | Best of Filmmusik – Bad Füssinger Kurorchester |



## 2025 Vorschau Weihnachten in Bad Füssing

- |                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>20.-23.11. &amp; 27.-30.11.</b> |  | Bad Füssinger Winterzauber   |
| <b>06.12.</b>                      |  | Die Nacht der Tenöre   |
| <b>22.12.</b>                      |  | Tanzabend mit Nicki  |
| <b>25.12.</b>                      |  | Festkonzert zu Weihnachten – Bad Füssinger Kurorchester                            |
| <b>26.12.</b>                      |  | Bad Füssinger Weihnachtsgala mit Reiner Kirsten, Bergkristall, Romy & STEFAN MROSS |



**NEU**

**Folge uns auf**

Instagram



Facebook

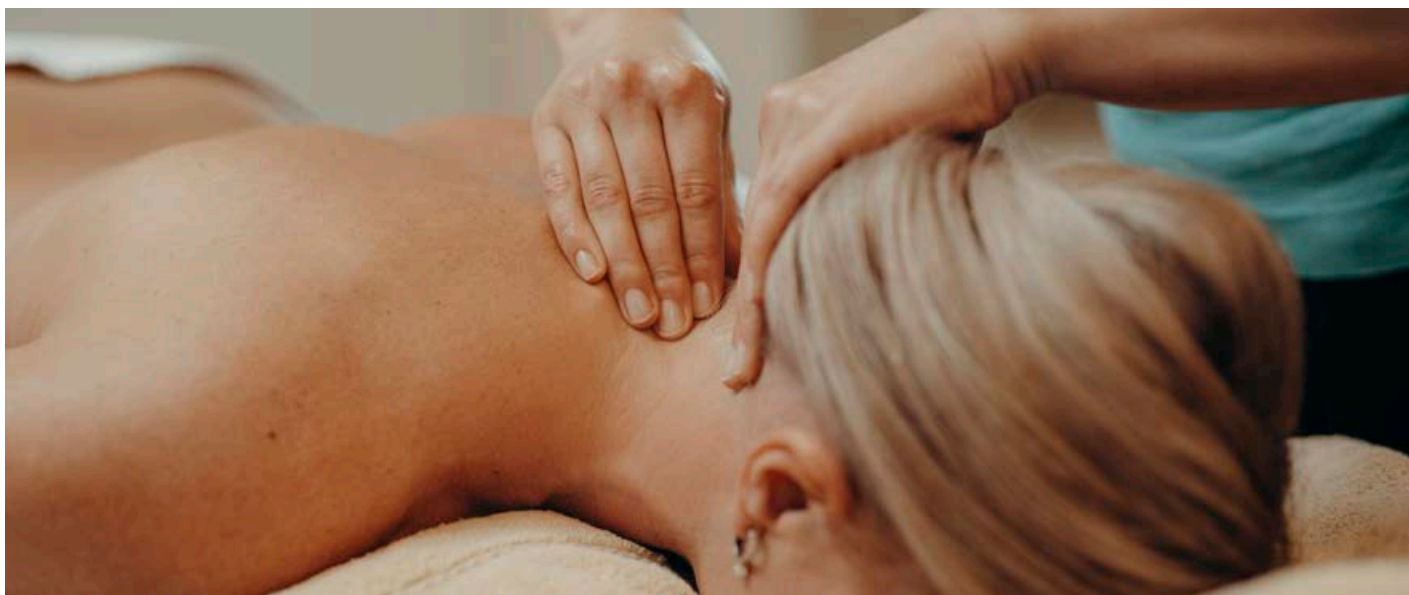


Karten / Infos unter [www.events-badfuessing.de](http://www.events-badfuessing.de)



# ZEIT FÜR ENTSPANNUNG

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



**A**ber wieso denn eigentlich nicht? Es muss nicht immer eine ganze Woche sein. Oft reicht schon ein Tag oder gar ein paar Stunden aus, um seinen Kopf & Körper zu resetten.

## Körper, Geist und Seele wieder EINS werden lassen.

Die THERME EINS mit Saunahof in Bad Füssing ist dafür der richtige Anlaufpunkt. Warmes, sprudelndes Thermalwasser zur Lockerung der verspannten Muskeln. Heiße, duftende Saunaaufgüsse und anschließender Abkühlung bieten eine tiefe Regeneration und Bildung von Glückshormonen. Zwischendurch eine entspannende Massage oder ein pflegendes Peeling um den Stress der letzten Wochen abzustreifen. Ein ausgiebiges Schläfchen im Ruheraum. Gaumenschmaus mit herzhaften Speisen bis hin zu süßen Kuchen- und Tortenvariationen.

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

„faulen Lenz“ zu machen sei ihm zu langweilig, der kann sich bei der täglich mehrfach angebotenen Wassergymnastik, dem Aqua-Zumba am Mittwoch, sowie dem Aqua-Yoga am Donnerstag auspowern.

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



## ECHT. SAVE THE DATE. 20%\* AKTION

Vom 1. November bis  
23. Dezember 2025 gibt es auf  
unrabattierte Thermeneintritte  
und dazugehörige Gutscheine  
20 % Rabatt.

\*Nicht gültig für Kombikarten,  
Packages, Wertgutscheine, Geld-  
wertkarten, sowie rabattierte  
Leistungen.



# AUSLESE

## —

# Leserbriefe



### Anderer Meinung?

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

[redaktion@pastaonline.de](mailto:redaktion@pastaonline.de)

ZUR PASTA! „ABENTEUER PASSAU“

### KI-Terror

Ganz schwache Ausgabe, deren Titelseite schon KI-generiert ist. Auch im Innenteil wird es nicht besser. Wirkt alles künstlich und so gar nicht „appetitregend“. Ausgenommen natürlich Fidel Gastro, der über die Jahre zu unserem Navigator für gute Küche geworden ist. Bitte wieder mehr Handwerk!

— Lisa-Marie Starkl

ZUR PASTA! „ABENTEUER PASSAU“

### Flyer-Niveau

Nicht euer Ernst, diese Pasta!! Ich bin langjähriger Leser Eures Heftes und bin immer wieder begeistert, wie Ihr es schafft, neue Themen zu finden, die mit Essen und Trinken zu tun haben. Aber diese Pasta! hat (fast) nichts davon gehabt. Da kann ich auch ins Tourismusbüro Passau gehen und mir einen Flyer mitnehmen.

— Bernhard Vogl

ZUR PASTA! „ABENTEUER PASSAU“

### Passau erleben 2.0

Vielen Dank für diese Pasta! Als Passauer ist man skeptisch, wenn in einem Heft behauptet wird, man könne Passau neu entdecken. Tatsächlich war das aber so, ich habe bei einer Tour mitgemacht und kann nur bestätigen: SO kannte ich mein Passau noch nicht. Es wäre wünschenswert, wenn diese Touren über diese Pasta! hinaus erhalten blieben. Gerade in den Wintermonaten, wenn keine Touristen mehr durch die Stadt ziehen, ist so eine Tour für Einheimische ideal. Um es mit Ihren Worten zu sagen: unbezahlbar!

— Georg Schrader

ZUR PASTA! „ABENTEUER PASSAU“

### Doppelgänger

Ist das eigentlich Absicht, dass der KI-Mönch Laurentius in der Pasta! ein bisschen so aussieht wie unser Passauer Konditormeister Walter Simon?

— Rosemarie Kandlbinder

ZU FIDEL GASTRO „OMBRALONGA“

### Pasta! Basta!

Ob es „schon mehr als genug Pizza in Passau“ gibt, sei dahingestellt. Ob es noch einen Markt für gute (sic!) Pizza in Passau gibt,

das sollten die Gäste entscheiden und der Gastronom – nicht der Rezensent. Das trifft auch für Asia-Mittagsbuffets zu, ebenfalls von Ihnen gerne und unablässig vorverurteilt. Andererseits können manche Wirte nichts verkehrt machen, was hier ausdrücklich nicht auf das Ombralonga bezogen sein soll, sondern auf diverse italienische Restaurants. Die oft lieblose Zubereitung, die zu geringe Menge und die mangelhafte Präsentation der Beilagen als „Verzicht auf unnötigen Schickschnack“ zu überhöhen und mit der apodiktischen Feststellung „Basta. So macht man das in Italien eben“ zu entschuldigen, macht den Missstand nicht akzeptabler. Wo bei man im Mutterland Italien wenigstens auf einen bereitgestellten Brotkorb zugreifen darf und so, nachdem die zu wenigen Beilagen aus sind, die verbleibende Tagliata wenigstens mit einem Stück trockenen Brotes hinunterwürgen kann.

— Dr. Wolfgang Mangstl

Fidel Gastro antwortet:

Wir freuen uns sehr, dass sich Pasta!-Leser so detailliert mit der Gastronomie und unserem Magazin auseinandersetzen. Die massive Marktflutung der Pizza, die längst nicht mehr nur in Pizzerien, sondern auch in fast allen Passauer „Dönerläden“ angeboten wird, ist Fidel Gastro ein Dorn im Auge, dazu stehe ich. Und doch stimme ich Ihnen zu: Für gute (!) Pizza ist immer Platz! Erlauben Sie mir zu Ihren Einlassungen bzgl. italienischen Restaurants folgende Anmerkungen: Im Mutterland Italien gibt es von Haus aus mal gar keine Beilagen zum Hauptgericht/Secondo, diese sind nahezu immer separat zu bestellen (und zu bezahlen). Genauso verhält es sich mit dem von Ihnen erwähnten Brotkorb, den man in Italien über das Coperto ja

ebenfalls mitbezahlt. Dass Brot oder Beilagen „automatisch“ zum Hauptgericht serviert werden, ist also eine „deutsche Erfindung“. Nachdem Sie ausgerechnet Tagliata angesprochen haben: Gerade bei diesem Gericht sind bis auf etwas Rucola, vielleicht ein paar Tomaten, etwas Parmesan, Zitrone & Olivenöl per se überhaupt keine Beilagen vorgesehen – abgesehen von etwas Brot. Zu diesem Gericht gehört keinesfalls eine weitere „Sättigungsbeilage“! Die Feststellung „Basta. So macht man das in Italien eben“ bleibt also in meinen Augen durchaus zutreffend. Stammt dieses Zitat eigentlich von Fidel Gastro? Ich kann mich daran jedenfalls nicht erinnern, auch nicht an eine Überhöhung der italienischen Gastronomie im Allgemeinen. Bis auf die aktuelle Rezension des Ombralonga hat es nach meiner Kenntnis schon lange keine italienische Gastronomie gegeben, die Fidel Gastro in der Pasta! in irgendeiner Form „überhöht“ hätte. Der Verriss der Pastabox Amalfi in der Pasta! April/Mai-Ausgabe geht da eher in die gegenteilige Richtung.

ZU FIDEL GASTRO „OMBRALONGA“

### Nachjustiert

Ganz offensichtlich hat man nach Erscheinen Ihres Artikels sofort reagiert und Personal eingestellt. Inzwischen arbeitet im Ombralonga eine nette, bairisch sprechende Dame, die nicht die Chefin ist. Das tut dem Ombralonga sichtlich gut.

— Karola Wanninger

ZU FIDEL GASTRO „OMBRALONGA“

### Kein langer Schatten

Das Ombralonga hatte ich schon fast wieder vergessen. Danke dafür, dass Sie es wieder auf die Bühne gebracht haben. Ich war seit Biagios Zeiten nicht mehr dort gewesen. Zahlen die Gastronomen eigentlich dafür, dass sie solche umfangreichen Testberichte und (sehr geschmackvolle!) Fotos verfassen?

— Christa Schopf

ZU FIDEL GASTRO „OMBRALONGA“

### Heimweh?

Es ist sehr schön und ehrenhaft, dass Du auch die Vergangenheit des Ombralonga würdigst. Man spürt, dass Du eine Verbindung hast zu diesem Restaurant. Diese Verbindung hatte ich auch, mehr als zehn Jahre lang. Leider lebe ich nicht mehr in Passau,

lese aber natürlich trotzdem noch jede Pasta! online. Wenn ich mal wieder zu Besuch bin, werde ich dem neuen Ombrolonga einen Besuch abstatten.

— Marlies Dietrich

ZU FIDEL GASTRO „OMBRALONGA“

## Lobhudelei

Billigste Werbung in redaktionellem Gewand! So gut kann ein Restaurant gar nicht sein, ohne dass da „nachgeholfen“ wurde? Ich wette, in der nächsten Pasta! taucht plötzlich ganz zufällig eine Anzeige vom Ombrolonga auf!

— Bianca Schirmer

Fidel Gastro antwortet:

Wir haben es bereits mehrfach an dieser Stelle dargelegt: Meine Besuche in der Gastronomie und die daraus resultierenden Beiträge waren und sind nicht an ein Investment jedweder Art in die Pasta! gekoppelt. Wir bekommen immer wieder Anrufe von Gastronomen, die uns gerne in ihr Lokal zum Essen einladen würden und erwarten, dass wir dann einen Artikel über unsere Erfahrungen veröffentlichen. Allerdings suche ich mir meine Testobjekte immer eigenständig aus und zahle auch meine Rechnungen selbst.

ZU FIDEL GASTRO „OMBRALONGA“

## Frequenzbringer

Ich bin auch seit dem Umzug von Hartkirchen nach Passau immer wieder zu Gast im Ombrolonga. Es ist sehr erstaunlich zu sehen, wie die Frequenz seit der Erscheinung Ihres Artikels zugenommen hat. Auch zuvor war das Lokal schon gut besucht, jetzt ist es, nicht nur an Wochenenden, kaum noch mög-

lich, ohne Reservierung einen Tisch zu bekommen. Enrico kocht einfach gut, da fährt man selbst als Rottalerin gerne den weiten Weg nach Passau. Auch wenn wir im Rottal nach wie vor den beiden nachtrauern.

— Monika G.

ZUR STREITBAR „LEBERKÄSE“

## Besserfresser

Wenn man natürlich nur in Nobelhobelschuppen speist, findet man Leberkas wohl provinziell und proletisch. Dieser Beitrag zeigt mal wieder schön, wie abgehoben die Pasta!-Redaktion ist.

— JensQ per Facebook

ZUR STREITBAR „LEBERKÄSE“

## Schlachtreste?

Verwertung von Schlachtresten? Es geht nichts über fundiertes Halbwissen. Natürlich kann man beim Discounter nicht erwarten für wenig Geld hochwertige Ware zu bekommen. Aber welcher Handwerksbetrieb macht Leberkäse (bayerisches Kulturgut) aus Schlachtresten???

— Georg Streifinger

Herausgeber Till Gabriel antwortet:

Die „Schlachtreste“ wurden hier ausschließlich im Anreißer der „Streitbar – Leberkäse“ angesprochen. In den beiden gegenübergestellten Texten – bei denen es sich übrigens um Meinungen handelt und nicht um Fakten – ist keine Rede von Schlachtresten. Überdies ist die Streitbar ein satirisches Format, das mit Humor genossen werden sollte. Dass Leberkas, der von einem Metzger mit leidenschaftlicher Hingabe hergestellt wurde, anders

schmeckt als ein reines Industrieprodukt, kann man sich vorstellen. In Passau gibt es aber praktisch keinen Handwerksmetzger mehr – außer Herrn Schlögl, dessen Leberkas sich vermutlich gerade deshalb großer Beliebtheit erfreut. Dazu gesellt sich noch die Metzgerei Unholzer, die ihre Produkte aber nur auf dem Passauer Wochenmarkt verkauft. Und dann gibt es natürlich noch die Zua'groasten wie Wasner, Heindl & Co. Ich gehe aber davon aus, dass 95 % des verkauften Leberkäses in Passau nicht aus handwerklicher Erzeugung im eigentlichen Sinn stammen.

ZUM PASTA! DESSERT

## Nur über mei Leich

Die Pasta! oberhalb des Weißwurst-Fresser-Limes? Tja, das gibt's. Und das kam so: Wir hatten für ein paar Monate einen bayerischen Jüngling bei uns beherbergt. Er revan- chierte sich seitdem mit neuesten Nachrichten aus seiner Heimat, also auch mit der Pasta! Welch eine vergnügliche Lektüre ist das doch! Tränen haben wir gelacht, als uns in der letzten Pasta! das Dessert serviert wurde.

— Johanna Peschko



Jetzt Code  
scannen und  
mitdiskutieren!

Direkt zur  
Pasta! auf  
facebook

**'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



# WILD, WILDER, WÖSNER!

## KULINARISCHER HERBST IN MÜNZKIRCHEN



Gemütlich-rustikale Stube mit großem Kachelofen



Hier wird jedes Gericht frisch zubereitet

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

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



Mitten im Ort gelegen: der Gasthof Wösner

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 Herbst gibt es beim Wösner kulinarisch einiges zu entdecken: Herbstliche Kürbisgerichte, Schwammerl und natürlich frisches Wild aus den Wäldern ringsum. Hier kommt der Jäger noch persönlich vorbei!

Zu den Wirtshausklassikern wie Schnitzel, Zwiebelrostbraten, Marillknödel oder Serbischer Rostbraten gesellen sich hin und wieder auch mal fernöstliche Gerichte, wie zum Beispiel die Enten Wan Tan – auch hier gilt: Alles ist selbstgemacht, nichts aus der Tüte!

### Günstige Mittagsmenüs und Platz für Feiern

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 schlanke 15,50 Euro.

Für Feiern aller Art eignet sich die Wösner Tenne ideal – egal ob Weihnachtsfeier, Firmenfeier oder große Hochzeit – in der



Familie Wösner und Team



Steckenpferd: hervorragende Pizza!

Tenne können bis zu 450 (!) Personen bewirtet werden, eine der größten Veranstaltungsräume weit und breit. Kleinere Feiern können jederzeit auch im Gasthaus vereinbart werden. Am gemütlichen, grünen Kachelofen haben schon viele (Weihnachts) Feiern stattgefunden.

Gasthof Wösner / Hofmark 12 / Münzkirchen, OÖ / Tel. +43 7716 7240 / [www.woesner.at](http://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





# weinbeisser\_freinberg  
weinbeisser-freinberg.at  feibrg  
RESERVIEREN +43 7713 20971 | +43 664 4305596



## TRADITIONELLER KULT ZUM SAISONFINALE ENTE GUT - ALLES GUT!

» Knusprige Bauernenten «  
AUF VORBESTELLUNG - DEN GANZEN OKTOBER!

FREINBERGER HERBST 16. BIS 19.10.2025

» Herbstliche Spezialitäten aus Küche & Keller «

## WEIHNACHTSFEIERN & SPECIAL EVENTS

BITTE ZEITIG BUCHEN - BIS 20.12. sind Termine möglich



Pensionszimmer zum Längerbleiben



### SO LÄSSIG - FÜR ALLE: FREINBERG STAMMTISCH!

Jeden 2. Freitag im Monat ab 19 Uhr  
Nächste Termine: 10. Oktober / 14. November / 12. Dezember  
Hiesige & Auswärtige - alle sind willkommen!

### 2025 OFFEN

Donnerstag & Freitag  
16-24 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage  
11-24 Uhr

Und natürlich Wunschtermine  
für Weihnachtsfeiern  
& gebuchte Events in größerer Runde  
ANFRAGEN [info@weinbeisser-freinberg.at](mailto:info@weinbeisser-freinberg.at)

### 2026 SAVE THE DATES

LEGENDÄRES ORIGINAL  
MAIBAUM KRAXELN  
Samstag, 16. Mai 2026

### WEINBEIßER WIRD 50!

Wein beißen, Bier trinken,  
Kult, Events & Genuss.  
Das ganze Jahr!

Wir sehn uns zum Saisonstart  
je nach Wetter - Info folgt!





## STREITBAR



## PRO

**M**an sieht es auf den Speisekarten-aushängen fast aller Dönerläden: Döner plus eine Dose Cola zum Sonderangebot. Was auf den ersten Blick als attraktives Schnäppchen wahrgenommen wird, kommt den Konsumenten in puncto Kalorien allerdings teuer zu stehen: Die Dose Cola hat fast genauso viele Kalorien wie der ganze Döner (nämlich ca. 600 je nach Zubereitung). Angesichts dieser haarsträubenden Rechnung greife ich doch lieber zum empfohlenen Ayran; schließlich bekommt man doch sonst nie ein passendes Milchgetränk zu Fast Food angeboten! Und Ayran ist nicht nur kalorienarm, sondern bietet noch einige weitere Vorteile gegenüber zuckerreichen Softdrinks: Es wirkt probiotisch, liefert wertvolles Milcheiweiß und Mineralstoffe – und das Salz im Ayran hilft, Flüssigkeit im Körper zu halten. Ideal nach salzig-scharfem Essen. Außerdem mildert es die Schärfe von Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen und hilft bei der Fettverdauung. Aber das Beste daran ist: Wenn ich Ayran statt Cola trinke, kann ich die freigegebenen Kalorien in einen zweiten Döner investieren!

TILL GABRIEL

## Ayran

*Orientalische Offenbarung  
oder verwässerter Joghurt-  
drink? Über Ayran streiten  
die Pasta!-Macher Till Gabri-  
el und Cornelius Martens.*

ILLUSTRATION VON  
MARKUS JAURSCH

## CONTRA

**A**yran Isnogud! Es mag ja sein, dass das Nationalgetränk der Türkei gut zu einem Döner passt, weil es die Würzigkeit des in dieser Pasta!-Ausgabe getesteten Produkts ein wenig neutralisiert. Gleichzeitig gebe ich zu, dass ich auch schon mal selbstgemachten (!) Ayran getrunken habe, der gar nicht so schlecht war – zum Beispiel im Adana Grillhaus, dem Testobjekt von Fidel Gastro. Zur Wahrheit gehört aber auch: Bei 95 Prozent des in Passau verkauften Ayran handelt es sich um Industrieware, die für meinen Geschmack a) deutlich zu wässrig und b) zu salzig daherkommt. Ganz interessant ist es, wenn der Ayran aufgeschäumt wird: Dann sieht wenigstens die Schaumkrone ein bisschen so aus wie bei einem schönen Bier. Leider Gottes schmeckt es aber nicht so. Ohne hier eine kulturelle Diskussion vom Zaun brechen zu wollen: Wenn es schon ein Milchdrink sein muss, bin ich mit meiner guten alten Mutter-, äh ... Buttermilch glücklich(er). Und um ganz ehrlich zu sein: Ein eiskaltes Bier ist mir trotzdem lieber. Das wiederum gibt's nur leider fast nie beim Dönermann des Vertrauens. Ein echtes Dilemma.

CORNELIUS MARTENS





# ZUSAMMEN GENIEßEN

*Die festliche Jahreszeit rückt näher – Zeit, das Miteinander zu feiern.*

Ob Weihnachtsfeier, Firmenjubiläum oder ein festlicher Abend mit Familie und Freunden: Im Dreiflüssehof in Passau finden Sie den perfekten Rahmen.

*Bärlauch-Involtini vom Schweinefilet*



Unsere Räumlichkeiten – vom gemütlichen Stüberl über den Wintergarten bis hin zum eleganten Kaminzimmer – laden zum Verweilen und Genießen ein und geben jedem Anlass das passende Ambiente. Dazu servieren wir regionale und saisonale Köstlichkeiten, liebevoll zubereitet und abgestimmt auf Ihre Wünsche. Machen Sie Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis in herzlicher Atmosphäre.

*Alles Wissenswerte rund um Feierlichkeiten im Dreiflüssehof finden Sie auf unserer Website!*





# WILDES WERNSTEIN

## WILDWOCHEN IM LANDGASTHOF ZUR MARIENSÄULE



Typisch österreichische Wild-Gerichte



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

**D**as Landhotel & Restaurant zur Mariensäule in Wernstein am Inn war schon immer ein Anziehungspunkt für Radsportbegeisterte, Naturliebhaber und Wanderer. Unter Kulinarikfreunden hat sich das Ausflugslokal in den letzten vier Jahren seit der Übernahme durch Familie Pucher ebenfalls einen guten Namen erarbeitet – und das zu vergleichsweise fairen Preisen.

Im Herbst startet das Restaurant nun mit den Wildwochen. Heimisches Reh von der Wernsteiner Jägerschaft geschossen und zerlegt – lokaler und regionaler geht es nicht! Auch heuer gibt es wieder gefüllte Hirsch-Rouladen und natürlich den ultimativen Mariensäule-Klassiker: Ein wunderbares Reh-Ragout. Dies gepaart mit unserer fruchtig-samtigen Kürbis-Crème-Suppe – herbstliche Gaumenfreuden warten auf Sie!

### Neu: Wild Buffet an drei Terminen

Zusätzlich gibt es heuer ein all you can eat-Wild-Buffet, und zwar jeweils am Sonntag, 5.10., 2.11. und 23.11., jeweils von 11.30 bis 14.30 Uhr. Es wartet ein 3-Gänge-Wild-Buffet mit verschiedenen Suppen, Hauptge-

richten, Beilagen und großer Salatbar auf Sie. Was nicht fehlen darf? Köstliche Desserts, bei denen Sie sich ebenfalls am Buffet bedienen dürfen. Zu diesen Terminen ist natürlich auch für all jene gesorgt, die kein Wild mögen und/oder Vegetarier sind – es gibt eine kleine à la carte-Karte. Bitte reservieren Sie unbedingt rechtzeitig für die Buffet-Termine!

### Weihnachtsfeiern – jetzt buchen!

Die Räumlichkeiten sind ideal geeignet für nahezu jede Größe von Weihnachtsfeiern. Egal ob als kleine Gruppe, als Stammtisch gemütlich in der Gaststube, oder als geschlossene Gesellschaft in einem der auf Wunsch festlich dekorierten, separaten Räume: Hier gibt es den idealen Raum für jede Gruppengröße! Je nach Wunsch können Weihnachtsfeiern à la carte angeboten werden, gerne aber auch als individuell zusammengestelltes Buffet. Oder Sie entscheiden sich für Klassiker wie Schnitzel-Platte oder Bratln in der Rein. Fast alles ist möglich!

Zu den Wildgerichten empfehlen wir einen kräftigen österreichischen Rotwein von un-

serer bestens bestückten Weinkarte. Oder Sie probieren unser naturtrübes Bier von der Wernsteiner Privatbrauerei „Wenzl“ – direkt vor der Haustür.

### Nur rund 10 Minuten von Passau entfernt

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 21:00 Uhr warme Küche.

Mehr Infos  
und Speisekarte:



Landhotel Mariensäule / Innstraße 17 / 4783 Wernstein am Inn / Tel. +43 (0)7713 6608  
Warme Küche: täglich von 11:30 – 21:00 Uhr / Online Reservierung: [www.mariensauele.at](http://www.mariensauele.at)



STAMMWÜRZE 16,0 ° PLATO

ALK. 6,8 % VOL

16 IBU

BRAUMEISTER LORENZ BIRNKAMMER

FÜLLMENGE 0,5 l

AUCH  
WIEDER  
ERHÄLTlich!

# DER NEUE RUBIN BOCK AUS ALDERSBACH

## BRAUMEISTER EDITION 2025

Mit dem Herbst beginnt auch die Zeit der bayerischen Starkbiere: wunderbar vollmundig, aromatisch und tiefgründig präsentiert sich der neue RUBIN BOCK aus der Aldersbacher Braumeister Edition. Sein funkelndes Rubinrot, tiefgründig und magisch leuchtend wie der rote Herzrubin am Hals des wilden Geißbocks, macht ihn zusammen mit seinen aromatischen Noten von Schokolade, Dörrobst und Karamell zum idealen Begleiter deftiger Gerichte wie Braten, Wild oder Gans. Oder Sie gönnen ihn sich als genussvollen Abschluss eines schönen Herbsttages am wärmenden Kaminfeuer. Ein außergewöhnliches Bier mit besonderem Charakter!

JETZT ERHÄLTlich IM AUSGEWÄHLTEN  
HANDEL & GASTRONOMIE SOWIE  
IM ALDERSBACHER ONLINE SHOP.



ALDERSBACHER  
BRAUMEISTER EDITION



JETZT DIESE UND VIELE WEITERE  
UNSERER BIERSPESIALITÄTEN  
IM ALDERSBACHER ONLINE SHOP  
BESTELLEN!

BRAUEREI ALDERSBACH • FREIHERR-VON-ARETIN-PLATZ 1 • D-94501 ALDERSBACH • TEL. +49 8543 96 04 – 0



**machte Dich schöner!**



A collage of images related to a 'Doner lifestyle'. The word 'Doner' is written in large, bold, red letters at the top. Below it, the word 'lifestyle' is written in a large, stylized, brown font. The background features a close-up of a doner kebab with meat and vegetables, and a small image of a person's face in the bottom right corner.





# Einmal mit alles!

Der ultimative  
Passauer  
Dönertest

**G**ibt es in Passau überhaupt echten Döner? Was ist der Unterschied zwischen Döner und Drehspieß? Die Herausforderung bei der Erarbeitung dieses Titelthemas begann schon mit der Recherche. Wie viele sogenannte „Dönerläden“ existieren eigentlich im Passauer Stadtgebiet? 10, 20, 30? Egal, wen wir fragten, niemand wusste es genau. Und auch Google Maps und KI konnten im Detail nicht wirklich weiterhelfen. Wir haben Pasta!-Leser konsultiert, auf unseren Online-Kanälen Umfragen ausgespielt – und fuhren schlussendlich doch alles mit dem Auto ab: jeden Super- und Baumarktparkplatz, jeden noch so kleinen Winkel der Passauer Fußgängerzone, jede Ausfallstraße, jede Bude, jedes Einkaufszentrum.

Zusammengekommen sind 26 (!) stationäre und mobile Lokale im Passauer Stadtgebiet. Und es ist gut möglich, dass es bis zum Erscheinen dieser Pasta!-Ausgabe noch mehr werden. Denn das Döner- bzw. Drehspieß-Business boomt, ist unheimlich volatil, der Hunger auf Döner ungebremst. Hier macht ein mobiler Stand auf, dort macht einer wieder zu – oder öffnet ein paar Straßen weiter erneut. Aber auch in arrivierte, stationäre Passauer Gastronomen ziehen plötzlich Drehspieß-Lokale ein.

## Wir haben sie alle!

Und vor allem: Wir haben sie alle getestet. Natürlich auf Basis fest definierter Kriterien, anhand derer wir eine echte Vergleichbarkeit herstellen konnten. Bei der Gewichtung der einzelnen Aspekte griffen wir auch auf die Expertise von Tests aus der Döner-Hauptstadt Berlin zurück. Außerdem sprachen wir im Vorfeld mit mehreren Fachleuten und baten sie um Unterstützung für

dieses Mammut-Projekt. Denn einen Test, der alle Passauer Döner bzw. Drehspieße einbezieht, hat es im letzten Jahrzehnt nicht gegeben.

Alle Döner bzw. Drehspieße sind „klassisch“ mit den Zutaten Brot, Fleisch, Gemüse (ohne Zwiebel) und weißer Soße bestellt worden, in nicht-scharfer Version. Sämtliche Döner bezahlten wir vor Ort und verzehrten sie warm. In der Jury befanden sich neben der Pasta!-Redaktion unter anderem ein Chefkoch, ein Döner-erfahrener Polizist, eine angehende Haubenköchin, ein Multi-Gastronom und ein Sozialpädagoge. Der Passauer Dönertest erstreckte sich über fünf Tage und wurde routenoptimiert organisiert.

Die genauen Bewertungsparameter und deren Gewichtung finden Sie auf der kommenden Seite. Die Präsentation erfolgt nach alphabetischer Reihenfolge, was bis zur Drucklegung immer wieder für Korrekturen sorgte: Döner-Läden ändern bisweilen sehr kurzfristig ihren Namen – und ihre Inhaber.

Die nach Punkten drei besten Döner bzw. Drehspieße nach Döner-Art in Passau wurden von uns ausgezeichnet.

## 26 Döner\* aus Passau im Test!

\*und Drehspieße nach Döner-Art





# Was ist Döner? Was ist ein Drehspieß?

Vor dem Test sollte erst einmal das Testobjekt klar definiert sein. Was ist überhaupt ein Döner? Der Unterschied zwischen Döner und Drehspieß liegt in der Zusammensetzung und Zubereitung: Ein echter Döner besteht aus Fleischscheiben (Rind, Kalb, Lamm oder Hähnchen), während ein Drehspieß auch einen hohen Hackfleischanteil oder andere zugesetzte Zutaten wie Stärke oder Paniermehl enthalten kann und daher nicht als Döner Kebab bezeichnet werden

darf. Ein Drehspieß ist also eine allgemeine Bezeichnung für Fleisch am Spieß, während Döner ein klar definiertes Produkt nach dem deutschen Lebensmittelbuch darstellt. Landläufig werden alle mit Fleisch, Salat und Soße gefüllten Brotfladen Döner genannt, auch wenn das faktisch falsch ist. Wir bezeichnen die Produkte, die nach offizieller Definition zur Drucklegung dieser Ausgabe keine Döner sind, im Text einheitlich als „Drehspieß nach Döner-Art“.

**MAXIMALE 100 PUNKTEZAHL**  
**PUNKTE**

## DIE BEWERTUNGSKRITERIEN

**Auswertungsschlüssel**  
90–100: Spitzen-Produkt  
80–89: Sehr gut  
70–79: Gut  
60–69: Ausreichend  
<60: Nicht empfehlenswert

### 1. Fleisch (max. 30 Punkte)

- Qualität & Schnitt (12): Yaprak/Scheibenfleisch vs. hoher Hackanteil; Struktur, keine gummiartige/zu feine „Brühwurst“-Anmutung.
- Würzung & Aroma (8): Eigenständige, ausgewogene Marinade; Röstaromen.
- Saftigkeit & Textur (6): Nicht trocken/faserig; keine labbrigen, dicken Stücke.
- Frische/Turnover (4): Regelmäßiges Nachschneiden, keine stundenlang „trockengeglühten“ Schichten.

### 2. Brot (max. 18 Punkte)

- Backqualität (8): Frisch/gebacken oder hochwertig bezogen; Kruste knusprig, Krume fluffig.
- Erwärmung (5): Innen warm, außen leicht knusprig; nicht trocken/hart.
- Funktionalität (5): Stabilität, belegt, ohne zu reißen; Verhältnis Brot-Inhalt stimmt.

### 3. Soßen (max. 15 Punkte)

- Balance & Geschmack (7): Knoblauch/„weiß“, Kräuter, scharf – eigenständig, nicht wässrig.
- Konsistenz (4): Bindung, verteilt sich gut, suppt nicht.
- Harmonie im Zusammenspiel (4): Soßen unterstützen Fleisch, statt es zu überdecken.

### 4. Gemüse & Salat (max. 12 Punkte)

- Frische & Textur (6): Knackig, nicht welk/wässrig; Tomaten aromatisch, nicht nur Kraut-Füllstoff.
- Schnitt & Vielfalt (3): Einheitliche Stücke, sinnvolle Auswahl (z. B. Kraut, Tomate, Gurke).
- Abtropfen/Feuchtigkeitsmanagement (3): Kein suppiger Döner.

### 5. Handwerk & Balance (max. 10 Punkte)

- Aufbau/Verhältnis (6): Gleichmäßige Schichtung; jede Bisszone liefert Fleisch, Brot, Gemüse & Soße.
- Schnitttechnik & Timing (4): Dünn, frisch vom Spieß; kein „lagerndes“ Fleisch von der Warmhalteplatte.

### 6. Portion & Preis-Leistung (max. 8 Punkte)

- Portionsgröße (4): Realgewicht/Volumen im Rahmen; kein Luftbrot.
- Preis-Leistung (4)

### 7. Transparenz, Service & Ladenbild (max. 7 Punkte)

- Sauberkeit & Mise en Place (3): Klare Trennung roh/gar; saubere Messer/Bretter.
- Transparenz (2): Klare Auszeichnung (Fleischart, ggf. „nach Döner-Art“), Allergenhinweise.
- Service/Organisation (2): Wartezeit, Freundlichkeit, Bestellgenauigkeit.



# #1

## Adana Döner Kebab

SCHULBERGSTRASSE 52  
GRUBWEG (TEDI-PARKPLATZ)

€ 7,-

91  
PUNKTE

Der ultimative Passauer Döner-Test  
**2.**  
**PLATZ**  
Pasta! #2

**D**er nette junge irakische Kurde, der zuvor in Freyung selbstständig war und im letzten Jahr den Adana Imbiss übernommen hat, weiß, was er tut. Tolle Präsentation in sehr gutem, selbstgemachtem Brot. **Bestes Brot im Test zusammen mit Pamukkale.** Sehr angenehmes Mundgefühl, optimale Balance der Zutaten. Man freut sich auf den nächsten Bissen: **Dieser Drehspeiß nach Döner-Art macht Spaß.** Das hätten wir in der Peripherie auf dem Tedi-Parkplatz in Grubweg so nicht erwartet – ein sehr guter Drehspeiß nach Döner-Art, der unter den Top 3 im Test landet.



# Ailan Döner

## #2

HOLZMANNSTRASSE 52,  
HAIDENHOF-SÜD  
(VOR EHEM. REAL)



€ 6,50

67  
PUNKTE

**C**hef Qadi ist ein irakischer Kurde und war zuvor in London tätig. **Der Drehspieß nach Döner-Art** schmeckt vom Fleisch her schinkenartig und damit völlig anders als alle anderen getesteten Gerichte. Auf Nachfrage sagte man uns, dass das Fleisch von einem Lieferanten aus Saarbrücken stamme. Das Verhältnis Brot zu Inhalt ist nicht optimal (zu viel Brot). **Besonders hervorzuheben** sind die lauschigen Sitzplätze im Einkaufswagenhäuschen vor dem ehemaligen real.



# #3

BAHNHOFSTRASSE 27,  
ZENTRUM

## Ali Döner

**75**  
PUNKTE

€ 6,-

**D**rehspießfleisch aus 100 % Hähnchen, das Brot ist selbstgemacht. Der Imbiss wird schon lange Zeit von Ali Majid geführt, zunächst als Imbisswagen, seit einigen Jahren als festes Lokal mit einigen Sitzplätzen. **Saubere Präsentation, einladende Atmosphäre.** Das Fleisch sehr würzig und etwas fettig, das Brot angenehm und frisch, **ein ordentlicher Drehspieß nach Döner-Art.**



# Ali Kebab-Pizza

PATRICHING 25, PATRICHING

#4

47  
PUNKTE



€ 7,-

**G**eführt vom türkischen Kurden Mehmet Ali Yokus. Der Drehspieß nach Döner-Art wird als Döner deklariert: Fleisch kalt, gummiartig und fettig. Das Brot zu dünn, Teig ist nicht richtig aufgegangen, Fehlgeschmack durch zu viel Hefe. Der Imbiss und die hölzernen Aufbauten davor wirken insgesamt abenteuerlich und wenig einladend. Diesem Imbiss täte ein Update bzw. Upgrade gut. Leider nicht ausreichend.





# #5

# Anatolia

GROSSE KLINGERGASSE 1, FUZO

€ 7,-

75  
PUNKTE

**P**assaus wohl bekanntester „Dönermann“, seit 1999 unter der Führung des von Bü-lent Sefer. **Drehspieß nach Döner-Art** aus Hähnchenfleisch von der Firma Dostlar, das Fleisch ist sehr hell, gerade gar und schon etwas zu kalt, vermutlich wegen der hohen Kundenfrequenz zu jeder Tages- und Nachtzeit. **Am Wochenende bis 4 Uhr morgens geöffnet.** Brot selbstgemacht, nicht knusprig und geschmacklich recht neutral. Insgesamt aber angenehmes Mundgefühl beim Zusammenspiel der Komponenten. Ein solider Drehspieß nach Döner-Art, der von seinem guten Namen lebt.





# Antalya Grill

## #6

SPITALHOFSTRASSE 23,  
HAIDENHOF-NORD

**75**  
**PUNKTE**

**V**or einem Jahr eröffnet, einladendes Restaurantambiente, sehr sauber, professioneller Markenauftritt, plakative Außendarstellung, schöne Präsentation der Zutaten und Gerichte. Drehspieß nach Döner-Art aus 100 % Hähnchen, Brot selbstgemacht und sehr wohlschmeckend, gehört zu den besten drei Broten im Test. Zu wenig Fleisch im Verhältnis zum Brot, deshalb teigiges Mundgefühl. Freundliche Bewirtung, ein ordentlicher Drehspieß nach Döner-Art.

**€ 6,50**





# #7

## Big Döner

SPITALHOFSTRASSE 95,  
HAIDENHOF-NÖRD

€ 7,-

75  
PUNKTE

**D**as Ehepaar Sali und Solfinaz aus Aleppo/ Syrien führt den Big Döner seit zehn Jahren. Der Drehspeiß nach Döner-Art ist aus Puten & Hähnchenfleisch, **das Fleisch leicht überwürzt, gerade durchgegart**. Sehr hohe Frequenz beim Testbesuch, deshalb längere Wartezeit. Brot selbstgemacht. **Soße etwas zu viel Knoblauch**, was sich nicht optimal auf das Mundgefühl auswirkt. Pluspunkt: sehr sauberes und freundliches Ambiente und familiäre Atmosphäre.





# Döner, Pizza & mehr

SÄUMERWEG 1, GRUBWEG  
(VOR EDEKA SCHWAIBERGER)

#8

€ 6,50

66  
PUNKTE

**E**inziger Drehspieß-Imbiss in Passau unter weiblicher, tschechischer Führung – seit 13 Jahren betreibt die nette, auskunftsfreudige Dame den Stand vor dem Schwaiberger in Grubweg. **Das Drehspieß-Fleisch ist ungewöhnlich, da Paprika mit am Spieß geschichtet ist.** Keine Auszeichnung als Drehspieß – Produkt wird als Döner verkauft. Trotz langer Erfahrung scheint der Fokus des Imbisses mehr auf Pizza, Currywurst und Pommes mit Jalapeños zu liegen.



# #9

## Drehspieß Paradies Leon

STELZLHOF 7, MAIERHOF  
(VOR HORNBAACH)

€ 7,-

88  
PUNKTE

Der ultimative Passauer Döner-Test  
**3.**  
**PLATZ**  
Pasta!

**D**rehspieß aus 100 % Hähnchen, angenehmer Hähnchengeschmack mit optimaler Würze. Sauberes Ambiente, freundliche Bedienung. Der Drehspieß nach Döner-Art wirkt **insgesamt sehr harmonisch**, es gibt keine erkennbaren Schwächen bei allen Bewertungskriterien, gute Zusammenstellung & Balance der Komponenten. **Sehr angenehmes Mundgefühl:** Es macht Spaß, diesen Drehspieß nach Döner-Art zu essen. Ein sehr gutes Produkt, das zu den Top 3 in Passau gehört.



# Garmyan Döner

# #10

KAPUZINERSTRASSE 30,  
INNSTADT (VOR EDEKA MAIER)

€

6,50

82

PUNKTE

**S**alla steht **seit zwölf Jahren** hinter dem Drehspieß-Lokal auf dem Edeka-Parkplatz in der Innstadt. Fun Fact: Seine deutsche Frau, die (kein Witz!) im Passauer Gesundheitsamt arbeitet, hat der irakische Kurde beim Shooting der Pasta!-Titelseite für die Europäischen Wochen vor seinem damaligen Dönerwagen kennengelernt. Zweimal im Jahr fliegt Salla nach Erbil, um bei seinen 300 Lämmern nach dem Rechten zu sehen. **Der Hähnchen-Drehspieß ist seriös gemacht** und weist ein angenehmes Mundgefühl auf. Das selbstgebackene Brot fällt auf, weil es dünner als andere Brote im Test und außerdem teigig und knusprig zugleich ist. Insgesamt angenehmes Mundgefühl, ein guter Drehspieß nach Döner-Art.



# Helin Döner

BAHNHOFSTRASSE 29,  
ZENTRUM (BAHNHOF)

#11

€ 5,99

77  
PUNKTE

**D**rehspieß aus 100 % Hähnchenfleisch. Schöne Präsentation in gutem, **knusprigem, selbstgemachtem Brot**. Große Portion. Der Soße fehlt Säure und Salz, hier wäre noch mehr drin gewesen. Handwerklich gut gemacht, angenehmes Mundgefühl, freundlicher Service. **Ein guter Drehspieß nach Döner-Art**, der angesichts der Lage direkt im Passauer Hauptbahnhof besser ist, als er sein müsste. Auch die Atmosphäre passt. Gute Preis-Leistung.



# Inn Grill

# #12

INNSTRASSE 20, HAIDENHOF-SÜD

**70**  
PUNKTE

**€ 6,50**

**D**ieses Lokal scheint zum größten Teil vom **Liefergeschäft** zu leben: Küche und Grill sind nicht einsehbar, so gesehen ist der Inn Grill kein klassischer Imbiss. Der afghanische Pächter Mohammad Hanif hat das Lokal vor genau einem Jahr übernommen. **Das Brot ist so knusprig, dass es splittert.** Der Drehspieß aus Hähnchen- und Putenfleisch schmeckt kernig und fleischig. Der sonst ganz ordentliche Eindruck wird durch die Soße geschmälert, die **so viel Knoblauch** enthält, dass man praktisch nichts mehr anderes schmeckt – schade. In Summe aber noch solide.



# #13

## Iso Pamir Pizza Service

MARIAHILFSTRASSE 3, INNSTADT

€ 6,50

66  
PUNKTE

**W**irklich einladend wirkt der Imbiss von außen nicht. Auch innen gibt es in der Küche einige Aufbauten, die **wenig vertrauenerweckend** aussehen. Der afghanische Inhaber sagte uns aber, dass für den Winter eine Renovierung geplant sei. Serviert wird ein vergleichsweise großer Hähnchen-Drehspieß in gutem, selbstgemachtem Brot. Das Fleisch ist etwas fettig, dadurch allerdings auch saftig. **Die Soße hat zu viel Knoblauch** gesehen, der das Mundgefühl insgesamt suboptimal beeinflusst. Mit einem optischen Upgrade und etwas mehr Detailarbeit wäre eine bessere Bewertung möglich.



# Istanbul Kebab House

## #14

NEUBURGER STR. 139,  
KOHLBRUCK

**61**  
PUNKTE

**D**er Istanbul-Imbiss ist der Nachfolger des Prince Döner an der Neuburger Straße. Dem Drehspeiß nach Döner-Art fehlt es insgesamt etwas an **Charakter**: Zwar macht man das Brot frisch, der Frischteig wird allerdings offensichtlich fertig geliefert. Das Brot fällt weitgehend geschmacklos aus, ebenso wie die Soße. **Das Fleisch geht in Ordnung** und ist noch das Beste an diesem Drehspeiß nach Döner-Art. Das Ambiente wirkt abenteuerlich. Noch ausreichend.

**€ 6,-**



# #15

## Karim Feinkost & Dönerpark

NEUBURGER STRASSE 128,  
KOHLEBRUCK (IM KAUF LAND)

€ 6,50

61  
PUNKTE

**F**einkost wird hier trotz des Namens nicht (mehr) geboten. Stattdessen gibt es neben Drehspieß nach Döner-Art auch **Chop Suey, Pizza, Frühlingsrollen**, Burger und gebackene Ente. Mittags hohe Frequenz dank Lockangebot mit „Döner“ für 5 Euro (kleiner als der reguläre). Wird als Döner verkauft, **obwohl es sich um einen Drehspieß nach Döner-Art handelt**. Das Brot ist vorgebacken und wird aufgewärmt, dadurch zu trocken. Keine genaue Auszeichnung der Fleischsorte. Fleisch zu kalt, schmeckt Hackfleischartig. Ausreichend.



# Mezopotamya

BAHNHOFSTRASSE 19, ZENTRUM

#16

€ 6,-

82  
PUNKTE

Unter der Führung des irakischen Kurden Safar, der seit 23 Jahren im Döner-Business ist. Das merkt man: Der Hähnchen-Drehspieß nach Döner-Art **spielt in der oberen Liga mit in Passau** und ist insgesamt unser „König der Bahnhofstraße“, in der (interessanterweise?) alle Drehspieße nach Döner-Art exakt gleich viel kosten. Alles ist sauber, der Inhaber sehr freundlich. Die Soße hat einen Hauch zu viel Knoblauch, insgesamt **stellt sich aber ein angenehmes Mundgefühl ein**. Ordentliche Portion zu einem fairen Preis. Guter Drehspieß nach Döner-Art.

Bull  
ENERGY DRINK



# #17

# Oliviva

BAHNHOFSTRASSE 1,  
ZENTRUM (STADTGALERIE)

€ 7,-

50  
PUNKTE

**E**inladende Atmosphäre mit Sitzplätzen mitten im Trubel der Stadtgalerie. Schöne Vitrine mit **appetitanregender orientalischer** Feinkost. Das getestete Brot ist leider vorgebacken und wird aufgewärmt; dadurch schmeckt der Drehspieß nach Döner-Art trocken, das **Mundgefühl fällt zäh aus**. Zu wenig Fleisch, das wiederum fettig wirkt. Die Balance zwischen den einzelnen Komponenten stimmt nicht, schade. Hier kaufen wir lieber Feinkost ein!



# Passau Döner

RESIDENZPLATZ 1, ALTSTADT

#18

€ 6,90

77  
PUNKTE

**D**rehspieß aus 100 % Hähnchenfleisch. Fleischlieferant, wie bei mehr als der Hälfte der getesteten Drehspieße: Die Firma Uguz aus Landau an der Isar. Fun Fact: "Dönerkönig" Selahattin Uguz war selbst einmal Betreiber des damaligen Altstadt Grills, heute Passau Döner. **Fleisch etwas fettig**, aber angenehm pikant. Das Brot ist selbstgemacht, nicht knusprig, eher teigig. Passau Döner ist eine Legende in der Passauer Altstadt – schon seit 35 Jahren. Hier, im Hinterzimmer des Dönerladens, hatte unser Fotograf einst sein erstes Fotostudio. **Wuselige Atmosphäre**, besonders mittags, wenn die Schüler vom Leopoldinum herüberkommen. Separater Gastraum zum Sitzen. In Summe ein guter Drehspieß nach Döner-Art.



# Passauer Pizza & Döner

THERESIENSTRASSE 35, ZENTRUM

#19

75  
PUNKTE

€ 5,50

**D**rehspieß aus Hähnchen & Pute. Keine klare Auszeichnung als Drehspieß nach Döner-Art. **Günstigstes Produkt im Test.** Brot vorgebacken, im Ofen erwärmt. Sehr freundlicher, gut Deutsch sprechender Inhaber aus Afghanistan, der das Lokal seit 2024 führt. Neben den gefüllten Brottaschen nach Döner-Art werden auch Pizza, Burger, Frühlingsrollen, Nuggets und dergleichen verkauft, **aber auch afghanische Gerichte, die mehr Aufmerksamkeit verdient hätten.** Das Objekt wirkt von außen etwas dubios. Der Drehspieß nach Döner-Art ist sehr solide mit einem angenehmen Mundgefühl – empfehlenswert, nicht nur wegen des günstigen Preises.



# Pamukkale Kebab House

# #20

NEUBURGER STRASSE 106,  
HAIDENHOF-NORD

94  
PUNKTE

€ 6,-

Der ultimative Passauer Dönerfest  
**1.**  
PLATZ  
Pasta!

**F**amilienbetrieb der irakischen Kurdenfamilie Al Mohammed; Vater, Mutter und Sohn arbeiten zusammen und führen das Pamukkale seit zwei Jahren in den Räumlichkeiten des ehemaligen Safi. Der Hähnchen-Drehspieß riecht und schmeckt sehr angenehm nach Hähnchen. **Das selbstgemachte Brot** mit Sesam, Schwarzkümmel und Dill ist das Beste im Test. Top-Präsentation des fertigen Drehspießes nach Döner-Art. Wunderbares, **appetitanregendes Mundgefühl** und ideale Dosierung der einzelnen Komponenten. Exzellente Preis-Leistung. Für uns zusammen mit Truva der Testsieger.



# Pazzi per Pizza

#21

BRATFISCHWINKEL 2, ZENTRUM

Der ultimative Passauer Döner-Test  
**3.**  
**PLATZ**  
Pasta!

**88**  
**PUNKTE**

**€ 7,50**

**E**inziges Lokal im Test mit zwei Spießen zur Wahl: entweder Kalbfleisch (8,50 Euro) oder Drehspieß nach Döner-Art mit 70 % Hähnchen und 30 % Pute. Verkostet wurden beide Varianten, bewertet wird für die Vergleichbarkeit hier nur der Drehspieß nach Döner-Art. **Sehr knuspriges Fleisch**, selbstgemachtes Brot, dem es allerdings etwas an Salz fehlt. Gemüse fermentiert, schöne Säure. Etwas unangenehm für das Mundgefühl ist die viele Petersilie. Seit elf Jahren geleitet von syrischen Arabern (nach unserer Recherche einziges Drehspieß-Lokal unter arabischer Führung, dominiert wird die Branche von Kurden). **Am Wochenende bis 4 Uhr morgens geöffnet**. Sehr guter Drehspieß nach Döner-Art. Zu Recht auf dem geteilten Platz 3 im Test.





# Pizza Fresh

#22

UNTERER SAND 12, ZENTRUM

71  
PUNKTE

€ 6,-

***E**in afghanisches Ehepaar aus Kabul führt den Imbiss seit 2024. Die Beschreibung „Döner“ wurde per Hand mit „Drehspieß“ überschrieben. Drehspieß aus Huhn und Pute, **relativ wenig Geschmack**. Brot selbstgemacht, teigig, fast briocheartig. Soße nichtssagend, es fehlt Salz. Angenehm essigsauer fermentiertes Rotkraut. **Auch hier liegt die Expertise eher bei den afghanischen Gerichten**, die ebenfalls angeboten werden und mehr Beachtung verdient hätten. In Summe aber ein noch solider Drehspieß nach Döner-Art.*





# #23

# Truva

SPITALHOFSTRASSE 58,  
HAIDENHOF-NORD

€ 7,50

Der ultimative Passauer Döner-Test  
**1.**  
**PLATZ**  
Pasta!

**94**  
**PUNKTE**

**D**er einzige Döner im Test. Den türkischen Familienbetrieb gibt es seit exakt 30 Jahren in der Spitalhofstraße. **Das Fleisch wird selbst gesteckt**, die Kebap-Produktion ist in der Kapuzinerstraße in der Innstadt. Inhaber Ertürk Efrim ist damit nach unserer Recherche der einzige Imbiss in Passau, der diesen Aufwand betreibt. Das Brot ist ebenfalls selbstgemacht und perfekt. **Bestes Fleisch im Test.** Keine erkennbaren Schwächen. Zusammen mit Pazzi per Pizza der teuerste Döner im Test, aber zu Recht. Hier stimmen Preis und Leistung. Qualität setzt sich durch. Testsieger – gemeinsam mit Pamukkale.





# Uni Grill Haus

## #24

NIBELUNGENSTRASSE 7,  
HAIDENHOF-SÜD

64  
PUNKTE

**E**hemals Dario Grillhaus, jetzt unter syrischer Führung, Inhaber Ahmad Khaleb betreibt parallel einen Hausmeisterservice. Drehspieß nach Döner-Art aus Hähnchenfleisch, Brot selbstgemacht. Lebendige, leicht chaotische Atmosphäre. **Die Drehspieß-Expertise erscheint ausbaufähig.** Tipp: Das parallel bestellte Shawarma schmeckte deutlich besser und charakteristischer! Der getestete Drehspieß nach Döner-Art ist ausreichend.

€ 6,50



# #25

NIBELUNGENPLATZ 1,  
NEUE MITTE

## Yasmine Imbiss

€ 6,50

70  
PUNKTE

Überraschungssieger des Pasta!-Currywurst-Tests vor einigen Jahren. Der Imbiss auf dem Nibelungenplatz steht seit vielen Jahren unter freundlicher tunesischer Führung. **Hähnchen-Puten-Drehspieß nach Döner-Art** mit sehr weichem, etwas fettigem Fleisch und dezenter Würze. Ein wenig zu kalt, optisch sehr schön serviert. Brot etwas zu trocken. Gemüse zu grob geschnitten, deshalb ein leicht unangenehmes Mundgefühl. Ordentliche selbstgemachte Soße. **Gerade noch gut.**



# ZOB Döner

# #26

DR.-HANS-KAPFINGER-STR. 10,  
NEUE MITTE

69  
PUNKTE

€ 6,50

**E**in Drehspieß nach Döner-Art **mit guter Würzung des Fleisches**, das Brot wird frisch gebacken. Für die Lage direkt am Zentralen Omnibusbahnhof (ZOB) sauber und einladend. Das Gemüse wirkt etwas säuerlich, die Soße ist gut. Ein Drehspieß nach Döner-Art, der für die Lage in Ordnung ist – und den man gut essen kann.





# DIE VHS KENNT keine Langeweile!

**JETZT  
ANMELDEN!**

**WÄHLE DEINEN  
LIEBLINGSKURS**

Egal ob klassische Hobbys wie Malen, Nähen und Yoga oder ausgefallene Interessen wie Japanisch, Fermentieren und Buchschnitt – das vhs-Programm bietet für alle eine spannende Abwechslung.

## Neues ausprobieren & entdecken:

- » Fitness & Bewegung: Yoga, Zumba, Pilates & mehr
- » Entspannung: Yin Yoga, Tai Chi, Sheng Zen Meditation, Soundhealing oder Yogalates
- » Sprachkurse: Englisch, Französisch, Spanisch und Italienisch für Anfänger oder Fortgeschrittene & mehr
- » Computer- und Smartphone-Kurse

## Frischer Wind für deine Hobbys:

- » Internationale Küche: von Sushi über Asiatisch und Italienisch bis Bonbon und Schokolade
- » Kreatives Kunsthandwerk: Buchschnitt, Kerzen gestalten oder Arbeiten mit Epoxidharz
- » Kreative Kurse: wie Kalligrafie, Ölmalerei oder Anime und Manga



**MEHR INSPIRATION & INFO:**  
[www.vhs-passau.de](http://www.vhs-passau.de)

Bleib auf dem Laufenden! Follow @vhspassau





# Sie suchen Personal mit Biss?



Unser Feelgood-Manager Kenzo hat einen Riecher für die richtige Wahl!

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



[www.hjh-personalberatung.de](http://www.hjh-personalberatung.de)

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

Scannen für aktuelle  
Stellenangebote





FIDEL GASTRO TESTET

# Adana Grillhaus

„Hinab ins wilde Kurdistan“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSELBAUMER



Wirklich einladend wirken Kellerlokale selten, weshalb sich unter der Erde tendenziell eher Clubs oder Spielotheken denn Speisegaststätten ansiedeln (Ausnahmen bilden in Passau freilich das Scharfrichterhaus und der Stiftskeller). Und so stehen wir an einem Septemberrabend unter der Woche mit etwas mulmigem Gefühl in der Passauer Altstadt vor einer schlichten, hölzernen Tür, die hinabführt ins Adana Grillhaus. An diesem Lokal in der Schrottgasse haben sich in den letzten Jahrzehnten schon viele Gastronomen die Zähne ausgebissen. Ob es dieses Mal anders wird? Ein großer Bildschirm, auf dem Grillvideos zu sehen sind, weist den Weg hinab ins Kellergewölbe.

Was dann folgt, ist in jeder Hinsicht überraschend.

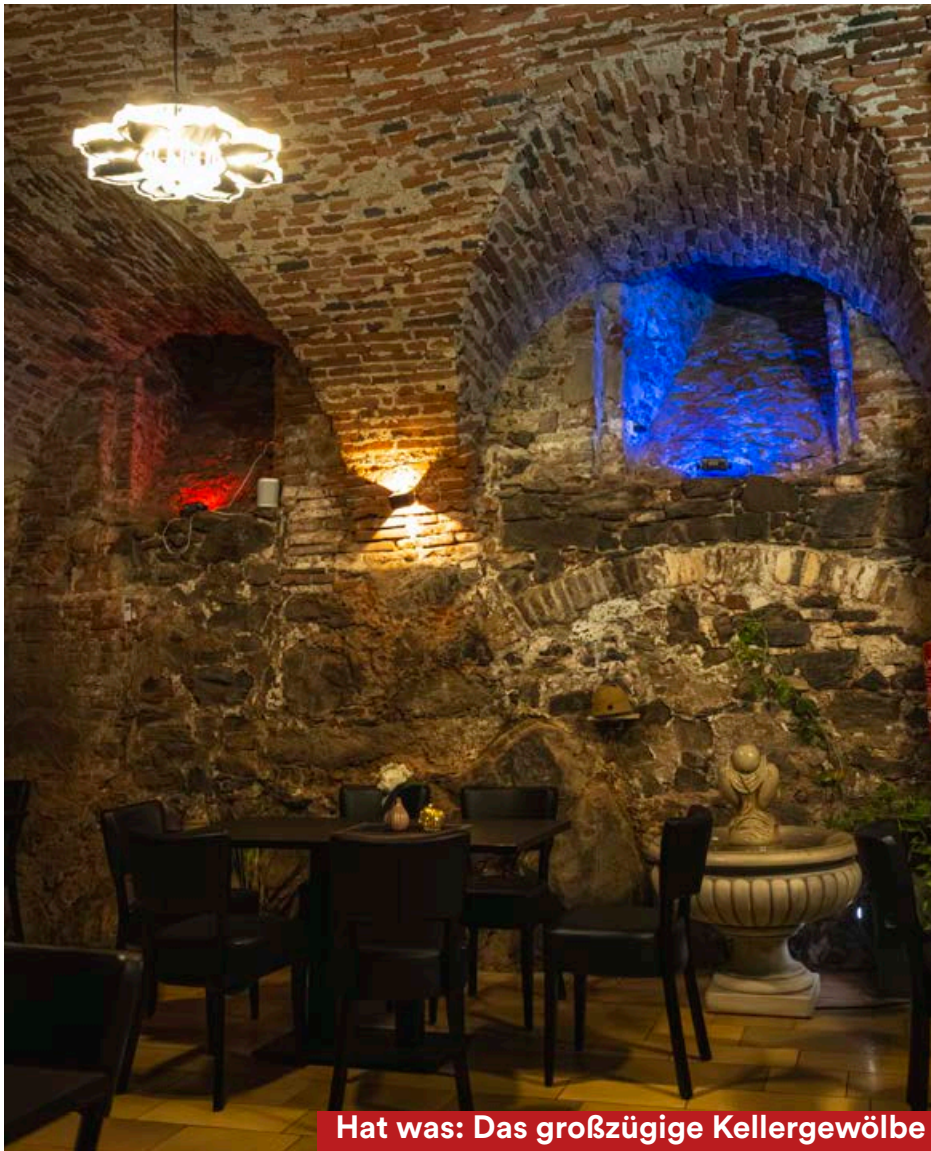




Rückblende: Vor genau zehn Jahren standen wir in Passau im Zentrum der Flüchtlingswelle. Die Zustände in Achleiten, die Ankünfte am Passauer Hauptbahnhof, die X-Point Halle als Erstauffanglager – all das wird wohl kaum ein Passauer jemals vergessen. Fidel Gastro war zu dieser Zeit ausgerechnet in Budapest, von wo aus im Spätsommer 2015 Zehntausende aufbrachen, um über Österreich nach Deutschland zu gelangen – oftmals über Passau. Sicherlich lässt sich trefflich darüber streiten, ob das damals alles so richtig gelaufen ist.

Zum Glück sind wir kein politisches Magazin. Rein kulinarisch betrachtet ist das Fazit eindeutig: 2015 war aus gustatorischer Perspektive ein Glücksfall für Passau, eine Horizonsweiterung, wie es sie Jahrzehnte nicht gegeben hatte, vergleichbar höchstens mit den Einwanderungswellen aus Italien in den 1960er Jahren. Man möchte sich kaum ausmalen, wie unser Land – und gerade unsere Stadt, das bayerische Venedig – heute ohne den Einfluss der italienischen Küche aussähen! Fragen Sie mal ältere Semester aus Passau: Die kannten weder Auberginen noch Mozzarella und schon gar keine Pizza. Wie viel ärmer wären wir, würden wir immer noch ausschließlich an Haxen knurpsen, Knödel in Bratensoße ertränken und Käsespätzle als einziges vegetarisches Gericht auf Speisekarten finden?

Es ist gerade zehn Jahre her, da kannte hierzulande noch kaum jemand Hummus, Taboulé, Falafel oder gar Baba Ghanoush. Heute hat sich die orientalische Küche längst in Deutschland etabliert – mit Döner als teutonisiertem Vorboten, dem wir einen Großteil dieser Pasta!-Ausgabe widmen.



Hat was: Das großzügige Kellergewölbe

## Dein flexibler Softwarejob in Ruderting!

Wir suchen ab sofort in Voll- oder Teilzeit:

**Team Lead Development** (m/w/d)

**Senior Software Developer** (m/w/d)

**DevOps Engineer** (m/w/d)

Mehr Jobs unter: [www.cyan-it.de/jobs](http://www.cyan-it.de/jobs)



MODERNE, INDIVIDUELLE  
HARD- & SOFTWAREAUSSTATTUNG



BIS ZU 75% REMOTE, FREIE ZEIT-  
EINTEILUNG, FAMILIENFREUNDLICH



HUNDEFREUNDLICHES BÜRO

**CYANIT**  
WWW.CYAN-IT.DE





**Appetitliche Präsentation: die Fleischspieße**

## Großzügiges Gewölbe

Die Aufgabenstellung für Fidel Gastro in der Redaktionskonferenz lautete deshalb, ein zum Titelthema passendes Testobjekt zu finden. Vor wenigen Jahren wäre das noch ein ziemlich aussichtsloses Unterfangen gewesen. Abgesehen von einer kurzen Episode des heutigen Imbiss Truva-Betreibers mit einem türkischen Restaurant in den 1990ern und dem sehr kurzen Gastspiel des kurdischen Restaurants Exil in der Innstadt war es ausgerechnet ein Passauer, der die orientalische Küche – jenseits von Imbissbetrieben – Ende der 2010er Jahre bei uns bekannt machte. Ort des Geschehens: das damalige Esskultur Scirocco des

ebenso genialen wie schlussendlich leider gescheiterten Gastronomen Simon Hannig (dessen Lokal sich witzigerweise direkt neben unserem heutigen Testobjekt befand). Seitdem freilich sind etliche weitere Restaurants hinzugekommen, deren Fokus auf der Küche des Orients liegt. So dürfte etwa das Restaurant Safi, welches seine Gäste mit syrischer Küche aus Damaskus verwöhnt, inzwischen vielen Passauern ein Begriff sein. Das Antakya am Residenzplatz und das Restaurant Top Chef wiederum haben sich – wie auch das Adana Grillhaus – auf türkische Küche spezialisiert.

Womit wir endlich wieder beim Thema

wären: Überraschend ist die schiere Größe und die Behaglichkeit des Adana Grillhauses, das sich auf mehrere Räume und Nischen verteilt und so unterschiedliche Erlebnisbereiche schafft, inklusive eines mit Kissen und kleinen Tischchen soukartig eingerichteten Raumes. Ja, es kostet etwas Überwindung, hier hinunterzusteigen, aber es lohnt sich, denn die Räumlichkeiten im Gewölbekeller sind großzügig und einladend. Zur angenehmen Atmosphäre trägt eine große Vitrine bei, in der die gekühlten Fleischsorten im rohen Zustand sowie frischer Fisch und viel Gemüse appetitlich präsentiert werden. Ich mag das sehr, wenn man vorher genau sehen kann, was später auf den Teller kommt und von welcher Ausgangsqualität die Ware ist.

## Grillspieße als Namensgeber

Am Platz angekommen, bieten sich zwei Alternativen: Entweder bestellt man aus der Speiskarte (die allerdings aufgrund der Lichtverhältnisse relativ schlecht lesbar ist) oder man sucht sich – unter der fachmännischen Beratung von Grillmeister Lesgin Adulrahman, einem irakischen Kurden – seine favorisierten Produkte aus. Ich empfehle ausdrücklich letzteres! Für das Restaurant sind die Adana-Grillspieße namensgebend. Adana, die Großstadt im Osten der Türkei, gelegen auf halber Strecke zwischen Mersin und dem syrischen Aleppo, ist berühmt für die







**Orientalisch köstlich: Taboulé mit reichlich Minze**

flachen Hackfleisch-Grillspieße, die oft, so wie auch hier, aus Lammfleisch bestehen. Das leicht pikant (aber keinesfalls scharf!) gewürzte Hackfleisch wird auf breite Spieße aufgezogen und anschließend „nach Adana Art“ über Holzkohle auf einem speziellen Grill knusprig gegart, der gegenüber der Vitrine steht. So kann man dem Grillmeister zu jeder Zeit bei seiner Arbeit zusehen – was zusätzlich Vertrauen schafft. Neben den Adana Grillspeisen stehen noch verschiedene weitere Spieße aus Lamm- oder Hühnerfleisch von dünneren Drehspeisen zur Wahl. Abgesehen davon, dass man in der Passauer Gastronomie fast nirgendwo mehr Lammfleisch bekommt, gibt es hier sogar Lammleber, die nach gleichem Prinzip gegrillt wird. Das Fleisch stammt übrigens vom gleichen Münchner Großhändler, der auch unsere Freunde vom Ceylan Orient-Markt in der Grünaustraße beliefert. In Sachen Lamm und Huhn das in unseren Augen qualitativ das beste Angebot in Passau.

Neben der Vitrine steht ein mächtiger, holzbefuerter Tandur-Ofen, in dem man das Brot zu jeder Zeit frisch zubereitet. Ich kannte die spezielle Technik, den Brotteig an den Wänden des heißen Ofens zu garen, bisher nur aus Indien. Offensichtlich kommt diese wunderbare Art des Brotbackens aber auch im Orient überall zur Anwendung. Gekaufte Fertigfladen haben hier jedenfalls Hausverbot. Das warme Brot entpuppt sich als idealer Begleiter zu den drei Suppen und den drei Aufstrichen, die wir zum Start ordern.

Von den Suppen sticht vor allem die



[www.almesberger.at](http://www.almesberger.at)  
[www.facebook.com/almesberger](https://www.facebook.com/almesberger)



**4 Nächte**  
ab **NUR**  
**€ 522,-** p. P.




## ENTSPANNUNGSTAGE

3+1 Nacht GRATIS

FIRST COME  
FIRST SERVED

inklusive Almesberger \*\*\*\*\* Genusspension mit Wellnessjauche am Nachmittag

· umfangreiches Frühstücksbuffet mit Bio-Ecke · Wellnessjauche am Nachmittag im SPA-Bistro · Vitalecke mit Obst, Nüssen, Trockenfrüchten und Tee ·  
· 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



# Döner gut alles gut.



Zwischen den ganzen Schränken, Kästen und Schachteln für unsere neu entstehende Küchenausstellung ist der ideale Platz, um unseren Döner zu genießen.

**[www.moebelschuster.de](http://www.moebelschuster.de)**

 **schuster**  
KOCHEN & WOHNEN



## Kurdische Kulinarik

kräftig gewürzte Linsensuppe positiv heraus, doch auch die weiße Bohnensuppe weiß zu gefallen; sie wurde eindeutig nicht mit – der hierzulande leider verbreiteten – Dosenware zubereitet, sondern mit getrockneten, über Nacht eingelegten weißen Bohnen, die einen wunderbaren Biss aufweisen. Von den drei Aufstrichen schafft es das unfassbar cremige Hummus aufs Siegerpodest – wobei das Baba Ghanoush sowie das Tsatsiki aber auch nicht von schlechten Eltern sind.

Salate wie Bulgur, Taboulé und Fatoush kennt man im gesamten Orient; jedoch werden sie regional unterschiedlich interpretiert. Die Küche Kurdistans, die der Lesgin Abdulrahman hier serviert, bezieht aus geografischer Sicht die Küchen der Türkei, Syriens, des Iraks und des Irans ein. Zweifellos gehört erstgenannte zu den einflussreichsten Küchen der Welt. Der Taboulé-Salat ist jedenfalls mit reichlich Petersilie und Minze ein idealer, frischer Begleiter zum Grillteller, der in die Mitte unserer illustren Runde gestellt wird. Auch hier ergibt Teilen in der Gruppe Sinn, weil man nur so alle Komponenten probieren kann. Tatsächlich hat es die Idee, Essen zu teilen, binnen weniger Jahre bei uns in Passau zu einiger Beliebtheit gebracht. Neben den Adana-Grillspießen wählten wir Lamm-Chops, Lamm-Spieße, Lamm-Leber und Lammkeule (letztere wurde über Nacht butterweich geschmort). Eine solche Auswahl an exzellentem Lamm bekommt man wirklich selten! Wer es nicht so mit Lamm hat: Die Hähnchenflügel- und die marinierten Hühnerbrust-Spieße sind gute Alternativen.

## Fleisch satt

Zu allen Grillgerichten werden grundsätzlich Reis oder Bulgur, eingelegtes Gemüse und Zwiebelsalat serviert. Mit Preisen zwischen 15 und 20 Euro sind die Hauptgerichte fair kalkuliert – und all jene, die auch in bayerischen Wirtshäusern am liebsten Grillteller bestellen, sind hier genau an der richtigen Adresse! Allerdings gibt es im Adana Grillhaus weder aufgekranzelte Bratwurst noch Schweinefleisch aus Massentierhaltung.



Frisch aus dem Tandur-Ofen: Das Brot



Lässt das Herz von Fleischfans höher schlagen: der Grillteller



# HERBSTGENUSS AM FLUSS.



**TIPP!**

GENIESSE PASSAUS BESTES FRÜHSTÜCK  
UND DEN SCHÖNSTEN BLICK AUF DEN FLUSS!



WWW.INNSTEG.DE



INNSTRASSE 15 ★ 94032 PASSAU ★ TEL. 0851-51257 ★ DI-FR AB 10 UHR / SA 9-23 UHR / SO 9-17 UHR ★ MONTAG RUHETAG



## Bombastisches Baklava

Wer danach immer noch nicht genug hat: Chefin Payman, die das Adana Grillhaus mit ihrem Mann Lesgin führt, tischte zum Dessert selbstgemachtes Baklava auf. Dieses schmeckt dermaßen gut, dass wir ab sofort nie wieder Fertig-Baklava essen werden, wie es sonst fast überall serviert (und statt mit Pistazien oft mit Spinat (!) sowie Haselnüssen zubereitet) wird.

Bei einem heißen Tee stellt Fidel Gastro zum Ende dieses Abends vollkommen nüchtern fest: Die Transparenz, die Sauberkeit, die Art der Zubereitung und die schmeckbare Qualität des Lamm- und Hühnerfleisches machen dieses Grillrestaurant zu einer Pilgerstätte für abenteuerlustige Fleischtiger. Allerdings nur, wenn Sie bereit sind, auf Alkohol zu verzichten – den gibt es hier nämlich nicht.

Adana Grillhaus  
Schrottgasse 12  
94032 Passau  
Telefon: (0173) 549 47 75

### Öffnungszeiten:

Mo bis So 12.30 bis 22 Uhr / Kein Ruhetag  
(außer ein Donnerstag im Monat)



**Das Beste kommt zum Schluss:  
hausgemachtes Baklava**

## KRAFT:KERZEN

Kerzen mit geheimnisvollen Düften für magische Momente



### Lust etwas Neues zu entdecken?

Dann komm vorbei und lerne unsere kleine aber exklusive Auswahl an Rapskerzen kennen.

Ob Wegbegleiter, Chakren, Sternzeichen, Shengxiao oder der Geburtsbaum, bei uns findest du das perfekte Geschenk für dich oder deine Liebsten zuhause!

**Was uns antreibt, ist die Leidenschaft für Natur, Achtsamkeit und nachhaltiges Leben.**

### Wo Ihr uns findet:

#### Vor Ort im Werksladen:

KRAFT:KERZEN GmbH  
Rotthofer Straße 1  
94099 Ruhstorf a. d. Rott  
Montag - Freitag 08 Uhr - 16 Uhr  
Online: [www.kraftkerzen.com](http://www.kraftkerzen.com)

#### Kunsthandwerksmarkt

Reichersberg:  
15.11.2025 - 16.11.2025

#### Winterzauber Bad Füssing:

20.11.2025 - 23.11.2025 &  
27.11.2025 - 30.11.2025

#### Fürstentzeller Adventsmarkt:

29.11.2025 - 30.11.2025

#### Weihnachtsmarkt

Schloss Katzenberg:  
11.12.2025 - 14.12.2025







Gemütlich beisammen sitzen



Das beste Team in Küche und Service



Jetzt für Weihnachtsfeier reservieren!

# Herbst in Hacklberg

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



## Hacklberger BRÄUSTÜBERL



Betriebsurlaub vom 2.-24. November 2025

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

Kimm eina!





## DESSERT



# An der schönen blauen Dönaui

*Christian Götz und der Drehwurm nach Döner Art*

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

**E**in Limes für 1 Euro. 15 Limes für 10 Euro. Wie saublöd kann man eigentlich sein! Es gibt nur einen Limes – und der heißt Grenze. Doch statt diese zu respektieren, habe ich grenzenlos Zuckererdbeerwodka in mir versenkt. Gesenkten Hauptes wanke aus der Boazn und nehme Schlingerkurs Richtung Dönerladen. Das beste, aber irgendwie auch jüngste Gericht zu dieser nachtschlafenden Uhrzeit in Händen nehme ich glücklich Platz auf dem Bordstein. Alles drehspießt sich. Doch wie geschieht mir? Ein Wagen hält mit quietschenden Reifen, ich werde auf die Rückbank gezerrt – und finde mich zwischen zwei obskuren Gestalten wieder: Der Fladenbrotgesichtige rechts von mir fängt prompt zu schwadronieren an: Er habe die „verdommte Pflicht, bedönernte Mönschen einzusommeln“; die seien schließlich „löböndige Biogosenologen“ – und nur im „Biogos“ liege „Potenziol“! Zu meiner Linken nehme ich wiederum ein fleischiges Monstrum wahr, das sich gerade beim Wurstfressen filmt – um mir anschließend eher halbgare Ratschläge zu servieren: „Hör ned auf des Gschwätz vom Ayranger Hubsi. Die wahre Aldernadive zur AfD (Alternative für Döner, Amn. d. Red.) sin drei im Weggla. Des hau i jetzt auf Digdogg naus – aber vorher hau mer di no naus. Kumm Hubsi, bagglavas!“ Unter dönerdem Gelächter befördern mich die beiden aus dem Wagen. Ich falle, falle und fallaffalle, um mich plötzlich in einem Bett wiederzufinden, vor dem sich die nächste imposante Person aufbaut. Mein Gott, das muss der gefürchtete Kräutersoßenpfarrer Kneipp sein, der sich einst durch Bäder in der Dönaui von der Coca-Colara geheilt hat! „Scho wieda der bsuffane Depp!“, raunzt mich der Pfarrer mit überraschend hoher Stimme an. I kenn mi überhaupt nimmer aus. Erst als mein teigiger Verstand wieder bissel scharf wird, fällt es mir wie geschabtes Fleisch von den Augen: Ich bin (mal wieder) im Krankenhaus gelandet – und der Kräutersoßenpfarrer ist (mal wieder) Schwester Hildegard. Die kenn ich noch vom Pfeffi für 1 Euro. „Eana kann nur no da Fidel-Gastroenterologe helfa!“ Na dann, Döner Box, äh, bona nox!





# Freinberger Schmankerlherbst



*Familienbetrieb mit  
Hubert am Herd*



*Fast 140 Jahre  
Wirtshausstradition*



*Hausgemachte Sirupe  
und frische Kräuter*

*Der Mehlspeisen-  
Spezialist!*



*Nur 5 km von Passau!*

**WILDE KULINARIK - ESSBARE WILDNIS**  
VON FREITAG, 7.11. BIS SO, 9.11.  
JETZT RESERVIEREN!

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

[WWW.WIRTH.FREINBERG.AT](http://WWW.WIRTH.FREINBERG.AT)



# SCHNALLEN SIE SICH AN FÜR DIE MINI GOKART DAYS.

BIG LOVE.



## SETZEN SIE SICH BEI AUTO-LEEPMANN VOM 13. BIS ZUM 26.10.2025 ANS STEUER.

Einen MINI zu fahren ist ein echtes Erlebnis. Jede Kurve und jeder Tritt aufs Gaspedal fühlt sich nach „Juhuu!“ oder „Wuuuu!“ an – es macht einfach richtig Spaß! Entdecken Sie das legendäre Gokart-Feeling von MINI, in allen Formen und Größen, ob vollelektrisch oder als Verbrenner. Finden Sie heraus, welcher MINI am besten zu Ihnen passt. Besuchen Sie uns während der MINI Gokart Days und erleben Sie die MINI Familie bei einer Probefahrt.

### MINI LEASINGBEISPIELE\*: DER NEUE MINI COOPER E / C (VOLLELEKTRISCH / VERBRENNER).

MINI Navigationssystem, Bluetooth Freisprecheinrichtung mit USB Audio, MINI Connected, Driving Assistant mit z.B. Spurwechselwarnung inkl. Fahrzeugetkennung im toten Winkel und Prävention Heckkollision, 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.

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

\* Unverbindliche Leasingbeispiele der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Stand 10/2025. Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Angebot gültig bis 31.12.2025.

\*\* Inkl. Preisvorteil MINI Cooper Deals 2.000,- €\*\*\* und Überführungs- und Übergabekosten in Höhe von 950,- € zzgl. Zulassung.

\*\*\* MINI Cooper Deals gültig bis 31.12.2025 für folgende Neuwagenmodelle mit einem Preisvorteil von 2.000 € auf den jeweiligen Fahrzeugpreis (inkl. MwSt.): MINI Cooper 3-Türer (vollelektrisch oder Verbrenner) und MINI Cooper 5-Türer.

MINI Cooper E (vollelektrisch): WLTP Energieverbrauch kombiniert: 14,3 kWh/100 km. WLTP CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 0 g/km. CO<sub>2</sub>-Klasse: A. WLTP Elektrische Reichweite: 300 km. Spitzenleistung: 135 kW (184 PS). Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

MINI Cooper C (Verbrenner): WLTP Energieverbrauch kombiniert: 6,5 l/100km. WLTP CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 146 g/km. CO<sub>2</sub>-Klasse: E. Leistung: 115 kW (156 PS). Hubraum: 1.499 cm<sup>3</sup>. Kraftstoff: Benzin. 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

