



**GENUSSREGION
NIEDERBAYERN**
schon immer. einfach anders.

Josef Piwowarsky

**Kocht im Esstudio, der analogen Schnittstelle der Regiothek
wäre auch gerne Tontechniker geworden,
Fan von Fermentation
Juniorchef im Goldenen Schiff in Passau
Absolvent der Slow Food Youth Academy**

Josef steht im Esstudio, das mitten am Residenzplatz in Passau liegt. Und neben ihm haben hier nur mehr eine kleine Küche mit Pizzaofen, eine Theke mit Bar und Kaffeemaschine sowie eine Kühltheke und zwei Regale Platz. Und natürlich auch Simon Nestmeier, der die „Regiothek“ gegründet hat und damit Lebensmittelproduzenten in der Region eine online-Plattform bietet, auf der sie Kunden und Zulieferer vermarkten können. „Das Esstudio ist sowas wie die analoge Schnittstelle der Regiothek“, meint Josef Piwowarsky. Seine Eltern führen seit vielen Jahren das renommierte „Goldene Schiff“ in Passau, eins der ersten Lokale der Region, die in den Slow Food Genussführer aufgenommen wurden. „Zuhause war ich früher mehr im Service als in der Küche. Und eigentlich wollte ich Tontechniker werden“, blickt der heute 27-Jährige zurück. Doch das Studium in Berlin war ihm zu technisch. Und Berlin ohne Studium schien ihm zu gefährlich. „Da wäre ich versumpft“, lacht Josef. Also ging er wieder nach Passau zurück und begann eine Kochlehre. Denn als Koch kann man in der ganzen Welt arbeiten. Nach der verkürzten Lehrzeit und dem parallelen Abschluss in der Slow Food Youth Academy blieb er aber.

„Ich tue es gern in Passau und für Passau“, sagt er und meint damit, den Menschen seine Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel zu vermitteln. Hier in Niederbayern ist diese Aufgabe noch etwas mühsamer als anderswo. „Wenn ich das gleiche Lokal in München hätte, dann triffst du dort auf eine Zielgruppe, denen vieles schon geläufig ist. Hier ist das anders.“ Überzeugungsarbeit ist gefragt.

Die Speise- und Getränkekarte im Esstudio ist deshalb mit vielen Informationen gespickt. Etwa wird darin erklärt, was Naturwein ist und wie er sich vom konventionellen Wein unterscheidet. Alle Weine, die ausgeschrieben werden, kann der Gast auch kaufen. Genauso wie die Biere, von denen das Esstudio 16 verschiedene Sorten von kleinen Handwerksbrauereien im Angebot hat. Daneben gibt es Kaffee, der in Passau geröstet wird, Aufstriche, die in Pfarrkirchen entstehen oder Milchprodukte aus Fürstentzell. „Beim Einkauf sparen wir nicht“, sagt Simon. Etwas kleiner ist deshalb auch die Gewinnmarge im Esstudio, denn „wir wollen die Gäste auch nicht abschrecken.“ Die Halbe Bier kostet 3,60 Euro, ein für Passau und die zentrale Lage samt Terrasse kein über- teurer Preis.

Sowohl Simon, der seit 2017 die Regiothek betreibt, als auch Josef, der 2019 das Esstudio aufgebaut hat, stellen aber bereits jetzt eine Veränderung fest. „Die Menschen beschäftigen sich immer intensiver mit dem Thema, sie interessieren sich stärker dafür wo und wie etwas produziert wird – wir müssen immer weniger erklären.“ Das mache Freude und auch Hoffnung, dass der nötige Bewusstseinswandel in der Branche schneller gehen könnte, als angenommen. Sowohl das Netzwerk der Regiothek wächst kontinuierlich mit neuen Betrieben, als auch das Esstudio zählt immer mehr Stammgäste, was nach den Corona-Lockdowns für

sich spricht.

Als warme Speisen serviert Josef in erster Linie Pizza, aber keine gewöhnliche. Der Teig ist aus „livieto madre“, einem milden italienischen Sauerteig. „Es kommt immer auf das Milieu an, in dem Bakterien arbeiten können. Über die Temperatur kann man das gut steuern“, erklärt der Koch. Das fermentierte Teegetränk Kombucha hatte ihn vor Jahren auf die Spur der Fermentierung allgemein gebracht. Seither hat er sich intensiv damit beschäftigt. „Da wir alles pasteurisieren, leidet die Vielfalt unserer Darmflora. Unser Darm ist aber wie ein zweites Gehirn, agiert völlig selbstständig und ist deshalb enorm wichtig für die Gesundheit.“ Ursprünglich hätte in den Räumen, in denen das Essstudio heute ist, ein Fermentationslabor entstehen sollen. Die Pläne gemeinsam mit einem anderen Passauer Koch ließen sich nicht wie gedacht realisieren und so kocht heute Josef zusammen mit Simon, dem „Ungelernten“, wie er ihn gerne nennt. Und fermentiert wird trotzdem munter – vom Kefir bis zum Kombucha. Sobald wieder ein neuer Zulieferer der Region dazu kommt, ist es für die beiden wahres Fest. Zuletzt entdeckten sie die Maiermühle in Lands- hut, eine biozertifizierte Mühle, die den Proteingehalt der verschiedenen Mehle misst. „Ein hoher Proteingehalt ist wichtig für die Stabilität des Teiges. Nur so funktioniert auch unsere Pizzateigherstellung optimal.“

Die zufriedenen Gesichtsausdrücke der Gäste zeigen, dass es auch schmeckt. Hinzukommt das Gefühl „Richtig gutes Zeug“ ge- gessen zu haben, wie der Slogan verspricht. Und natürlich die Tatsache, dass man weit und breit nichts Vergleichbares bekommt. Zumal das Essstudio perfekt in die Zeit passt: Die Kunden kaufen und kehren hier nicht nur ein, sondern lernen mit jedem Bissen ein Stück über die Vielfalt an regionalen Lebensmitteln. Ein Konzept, das Zukunft hat.