



Pesce & Pasta im Einkaufszentrum Interspar, Industriezeile, Linz

Fotos: OÖN

● **Das Ambiente**

Vielleicht ein bisschen italienisch-kitschig-überladen; aber eine absolute Wohlfühlinsel in den Wogen des Konsumrausches. Nur zehn Tische!

● **Die Familie**

Franz Benetseder und Sohn Mario sind im Service; Chefin Roswitha steht am Gasherd und Grill; und das schon seit 1988.

● **Olivenöltheke**

Eine Vinothek ist nicht genug. Franz Benetseder hat an die 30 verschiedene Öle im Sortiment: ideal als Geschenk für Genießer, die fast alles haben.

Benetseder schmeckt nach Me(h)er

Ein hervorragendes Fischlokal mit Wildfang-Spezialitäten in einem Einkaufszentrum? Ja, das gibt es. Pesca & Pasta der Familie Benetseder im EZK Interspar in der Industriezeile in Linz ist eine Insel des Genusses im Meer der Konsum-Geschäftigkeit.

Der Benetseder* ist längst kein Geheimtipp mehr und man sollte unbedingt reservieren. Seit 1988 bietet die Familie Benetseder mit Patron Franz und Sohn Mario (beide im Service) sowie Mutter Roswitha am (gut einsehbar) Herd Fisch- und Pasta-Qualität. Wäre der Service nicht so flink, wäre es fast



Fischpfanne nach Art der Chefin

Slow Food, so liebevoll und genussgerecht wird hier gekocht. Der fangfrische Fisch (Goldbrasse, Seezunge, Rotbarsch, ...) wird von zwei Delikatess-Gastrolieferanten täglich frisch gebracht. Woher das Getier kommt, steht auch auf der Karte (Atlantik, Ionisches Meer ...)

Zweierlei Brotsorten stehen flugs gratis auf dem Tisch. Die **Buttermilchsuppe mit frischem Spinat und Bärlauch** (5,90 Euro) ist auch optisch ein Genuss mit sich sanft darin wiegenden, getrockneten Blumenblüten. Der fein passierte Spinat und Bärlauch lassen frisch-grasig einen Hauch Donauau-Feeling in die Mittagspause wehen. Auch der Spargelsalat mit **Räucherlachsrose** (9,80 Euro) mundet.

Die **Fischpfanne** nach Art der Chefin (Roswitha) mit fangfrischen **Edelfisch-Filetstücken in Veltinersauce mit Basmati-Wildreis** entzückt ebenfalls (14,90). Wenn uns nicht alles täuscht, sind es keine frischen Karottenscheiben in der Sauce, sondern Tiefkühlkost. Doch das wäre angesichts des Fischgenusses schon Gemüse-, pardon Haarspalterei.

Die **Pesce Milanese** (18,90 Euro), drei recht ansehnliche Edelfischfilets im Ei-Parmesanmantel (eine Art Verfremdung eines Pariser Schnitzels) schmecken ebenfalls vorzüglich. Die Tomaten-Spaghetti waren zwar nicht ganz al dente, doch dafür mussten wir nicht lange warten. Zugekauft, aber vorzüglich, ist das

Schokomousse-Törtchen (7,90) Euro: Die **Panna Cotta** mit Fruchtmus und frischen Himbeeren (5,90) wird lustig im Einweck-Gläschen serviert.

Wein gibt es in großer Auswahl auch glasweise. Traubensaft kommt von „Hauswinzer“ Mörwald aus Feuersbrunn; die Säfte von Mielacher aus Gunkskirchen. Alles in allem summiert es sich auf edle vier Kochlöffel. Der einzige echte Schönheitsfehler ist, dass „der Benetseder“ abends nicht offen hat.

So werten wir: Fünf Kochlöffel kann sowohl ein Gasthaus, ein gutbürgerliches Restaurant wie auch ein Luxusbetrieb erhalten. Wir bewerten die Küchenleistung in den jeweiligen Kategorien.

Benetseders Pesce & Pasta

Kategorie: Restaurant

EZK Interspar, Industriezeile 76, 4020 Linz, Tel. 0732/ 66 79 96

Mo.-Fr. 11:30–16 Uhr, Sa. bis 15 Uhr

