



Das Auge kommt im Lokal der Benetseders nicht zur Ruhe: Mit viel Muße zum Detail sorgt die Dekoration für eine spezielle Atmosphäre und Gemütlichkeit.

Olivenöl, das flüssige Gold Ölwechsel gefällig?

TEXT: Astrid Gach
FOTOS: Andreas Röbl

Wer im Linzer Interspar in der Industriezeile einkauft, kennt es bestimmt — zumindest vom Vorbeigehen. Neben dem großen Kaufhaus-Restaurant versteckt sich ein kleines, aber sehr feines Lokal der mediterranen Küche namens „pesce & pasta“, das für seine Fischgerichte bekannt ist und sich auch mit seiner „Olivenöltheke“ einen Namen macht. Nur das Feinste will der Chef des Familienbetriebs seinen Gästen auftragen, in Sachen Olivenöl attestiert sich der Perfektionist einen „Qualitäts-Vogel“ und aus der Tatsache, dass sein Restaurant so klein und versteckt ist, macht er eine Tugend.



Rechts: Olivenöl — für manche das flüssige Gold ...

Wie alles begann

Franz Benetseder wollte sich seit seiner Kellnerausbildung selbstständig machen. Nach der Hochzeit mit seiner Roswitha begab sich das Ehepaar auf die Suche und wurde im Linzer Interspar, Industriezeile, fündig. Der kleine Fischhandel stand zum Verkauf, das Ehepaar Benetseder schlug zu. Das war vor 23 Jahren. „Das passte. Ich hatte schon immer einen Faible für Fischgerichte, war Sportfischer und hatte eine Affinität zur mediterranen Küche“, erzählt Franz Benetseder.

Seither führen die beiden das kleine, versteckte und urige Restaurant. Franz und Sohn Mario machen das Service, Roswitha kocht. „Viele übersehen uns“, weiß Benetseder. Im Vorbeigehen sieht man nur die Eistheke und Kaffeetische. Aber hinter der Küche verbirgt sich ein Restaurant mit zehn Tischen. „Wir haben kaum Laufkundschaft, nur Stammkunden, bis in höchste Kreise. Unsere Gäste kommen durch Mundpropaganda“, ist Benetseder stolz.

„Qualitäts-Vogel“

Die Familie hat aus der Not eine Tugend gemacht: So klein, besonders und versteckt das Restaurant ist, so individuell und exquisit ist auch das Angebot. „Bei uns herrscht das Grundprinzip höchster Qualität. Unser Restaurant schätzen viele als kleine gemütliche Oase“, so Benetseder. Die stete Suche nach dem Besten und qualitativ Hochwertigsten vereinnahmt ihn und seine Familie. „Auch zu Hause sprechen wir ständig darüber, überlegen, was wir besser machen könnten. Über 150 Fachbücher zum Thema Gastronomie hab ich gelesen“, lacht der Chef und bescheinigt sich selbst einen kleinen „Qualitäts-Vogel“: „Von den Testsiegern wollen wir wieder nur die besten.“ Wer bei ihm ein Leitungswasser bestellt, bekommt belebtes Wasser, der Prosecco kommt vom Fass, beim Weinangebot hat er nur das Beste, vom Winzer-Geheimtipp bis zu den großen Marken, die Fruchtsäfte sind aus einhundert Prozent Saft, ohne Konzentrat und das Eis von einer kleinen Konditorei in der Steiermark. „Damit kann man nicht reich werden“, sagt der 54-Jährige. Aber vielleicht glücklich?



Die Familie arbeitet zusammen (v. l.): Sohn Mario und Papa Franz Benetseder übernehmen das Service, Mama und Ehefrau Roswitha kocht