



Ein Klassiker der spanischen Tapas-Küche: gegrillte Paprika mit Salzflocken. Zarter Oktopus und cremiger Schokokuchen mit Crunch

Fotos: Philipp Braun

# Stück für Stück spanisches Glück

La Madrina, Restaurant und Tapas-Bar, ergänzt  
gelungen das kulinarische Angebot in Linz

Von Philipp Braun



Liliana Alzesberger bringt spanisches Flair in die Stadt.

Linz, die Stahlstadt, wandelte sich längst zur kulinarischen Strahlstadt. Auch dank der Menschen aus 151 Nationen, die in Linz leben. Einige von ihnen sind in der Gastronomie beschäftigt. Umso mehr erstaunt es, dass sich das Konzept einer spanischen Küche nicht durchgesetzt hat. Zarte Versuche einer Tapas-Bar nach iberischem Vorbild gab es zwar immer wieder, wurden aber nie erfolgreich umgesetzt.

Vor zwei Monaten startete Liliana Alzesberger in der Haffelstraße ihr „La Madrina“ – eine Melange aus spanischem Restaurant, Bodega und Tapas-Bar. Die Besitzerin kommt ursprünglich aus Rumänien, lebte einige Zeit in Spanien, kokettierte dort mit der Küche und setzt nun ihre kulinarischen Erfahrungen in einem schick eingerichteten Lokal um. Viele Pflanzen verleihen zusätzlich eine angenehme Atmosphäre. Einziger Wermutstropfen ist vielleicht die nüchtern wirkende Tapas-Vitrine.

Während des Lockdowns bot man spanische Brunch-Boxen (50 Euro für zwei Personen) als Takeaway an oder heizte die Lebensgeister mit Punsch und Sangria to go an. Nach 25 Tagen Lockdown widmet sich Alzesberger wieder der ganzen kulinarischen Vielfalt. Eine spani-

sche Crew unterstützt sie in der Küche und beseelt das „La Madrina“ mit Authentizität.

Wer einen Überblick bekommen möchte, bestellt sich ein paar Kleinigkeiten und kostet sich durch. Immer gut: **Pimientos de Padrón** (5,50 Euro), daumengroße, süß-herbe grüne Paprika, die zuerst in Olivenöl gebraten und dann mit Salzflocken bestreut werden. Ebenso empfehlenswert **Boquerones en vinagre** (8,50 Euro), marinierte Sardellenfilets, die mit einem Hauch Knoblauch und Petersilie den kulinarischen Reigen eröff-

nen. Wer Tapas entdecken möchte, kommt am **Jamón de Bellota Gran Reserva** (14 Euro) nicht vorbei. Die Ibérico-Schweine wühlen ganzjährig im Freien und bekommen in der letzten Phase der Aufzucht Eicheln und Kräuter gefüttert. Der luftgetrocknete Schinken reift 36 Monate und begeistert mit süßlich nussigem Aroma. **Tortilla de patata**, Erdäpfelomelette (7 Euro), wäre ein Pflichtgericht, ist allerdings etwas fettig geraten.

**Pulpo a la gallega** (22 Euro), Oktopus nach galizischer Art, gelingt sehr zart, ebenso wie Lu-

## Aufgedeckt

### La Madrina

**Kategorie: Restaurant**  
Haffelstraße 5, 4020 Linz  
Telefon: 0660/3822255  
Kein Ruhetag  
www.lamadrina.at

### Bewertungen

#### Küchenleistung



sehr gut | enttäuschend

Täglich geöffnet (10 bis 24 Uhr), barrierefrei  
nachrichten.at/aufgedeckt  
p.braun@nachrichten.at

**bina a la bilbaina** (24 Euro), Wolfsbarsch mit scharfer Chimichurri-Sauce.

Beim **Filetsteak** (200 Gramm um 29 Euro) greift man auf argentinische Importware zurück, alternativ gönnen sich gut betuchte Gourmets ein Stück vom Luxus-Rind, ein **Filet vom Txogitxu** aus dem Baskenland um 49,50 Euro (250 Gramm).

Nächste gefällige? **Creación de chocolate** (7,50 Euro), die Interpretation eines Schokokuchens mit flüssigem Kern, lässt einen dankbar zurück. Gut, dass es einen Spanier in Linz gibt.