

Lokal
SzeneVON
KARIN HAAS

Kulinistik: Neue Lokale, altbewährte Bars, schnelles zu Mittag und Schmankerl-Geschäfte im Zentralraum. Hier steht alles Neue rund um den Genuss im Mittelpunkt. k.haas@nachrichten.at

Café Jentschke heißt ab Montag Ecco

Robert und Elfi Seeber eröffnen eine italienische „Genuss-Bar“ - Tapas gibt's trotzdem

Allein die Kaffeemaschine kostet so viel, wie ein Auto. Schließlich tragen mit einer „Victoria Arduino“ die Barista ihre Weltmeisterschaft aus. Den letzten Barista-Schliff hat Robert Seeber, der Gastronom aus Leidenschaft, Abgeordnete zum Bundesrat und Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, schon. Denn Montag, 11. Juni, wird um acht Uhr früh aufgesperrt.

Die Rede ist vom früheren Café Jentschke an der Landstraße in Linz, das Seeber mit Gattin Elfi und Teilhaber Marcel Krajnc zum italienischen Lokal „Ecco“ machte. Eigentlich hätte es ja eine Tapas-Bar werden sollen. „Doch das Italienische kommt in Linz besser an“, sagt Seeber.

Die OÖNachrichten machten bereits gestern einen Lokalaußengeschein im erstaunlich unprätentiösen-geradlinigen Lokal mit dunklem Holz und rosigem Licht. Es gibt India-Kaffee von Meini, exklusiv in ganz Oberösterreich, der aus einer Rösterei in Vicenza kommt.

Die Antipasti locken in langer, bunter Reihe. Alles ist selbstgemacht; sogar die Boquerones en vinagre, die marinierten Sardellenfilets, die manchen spanisch vorkommen. So kommen die Tapas durch die Hintertüre. Garne-



Diese drei schaukeln das neue „Ecco“. Robert und Elfi Seeber, Teilhaber Marcel Krajnc.

Foto: haas

Manche fragen, wieso wir uns ein neues Lokal noch antun. Doch unabhängig vom Alter. Das Gastro-Gen hat man oder man hat es nicht.

Robert Seeber,
er ist 63 und eröffnet mit Gattin Elfi und Partner Marcel Montag sein neues Lokal

len in Knoblauch mit Chili, Thunfisch mit Mango-Kraut und Sesamdressing, Beef Tartare, San Daniele-Schinken, Elfi's Mehlspeisen, die daheim in ihrer Küche in Leonding gemacht werden, belegte Brötchen und 25 Weine und Prosecco glasweise sollen das Ecco in die Liga des „Schwarzen Kameel“ in Wien heben, so Seebers Traum.

Dazu wurden 800.000 Euro investiert, und es wurde jahrelang daran gearbeitet, den Mietvertrag mit 30, über die ganze Welt verstreute Eigentümer, unter

Dach und Fach zu bringen. Der sei ein „sehr langfristiger“.

Viele wird freuen, dass der Schanigarten ab Montag wieder bereitsteht. Viele werden sich nicht freuen, dass der mitübernommene Kasper-Keller nebenan geschlossen bleibt.

Kochen könnte man darin wegen der aktuellen Auflagen nicht mehr. Das Herzstück der Seeber-Gastronomie, den Promenadenhof, werden man selbstverständlich weiter betreiben, sagt Seeber, aber natürlich nicht „in alle Ewigkeit“.