El Riojano

Fundada en 1855

Die Konditorei El Riojano wurde 1855 von Königin Maria Cristinas persönlichem Konditor, Dámaso Maza, gegründet. Der gebürtige La Riojaer hatte seinen Spitznamen, der dem Lokal seinen Namen gibt.

Der Gründer hatte keine Nachkommen, sodass das Geschäft in die Hände seiner beiden Konditormeister überging, die wiederum ihre Kinder heirateten, um die persönliche und berufliche Verbindung auf Dauer zu sichern. Das Geschäft wurde sieben Generationen lang so weitergeführt, bis die heutigen Eigentümer, darunter Dámaso Maza, es aufgrund fehlender Nachkommen von ihren Arbeitgebern übernahmen.

In den über 150 Jahren seines Bestehens haben die vier Wände des Hauses zahlreiche berühmte Persönlichkeiten erlebt, von Königin Maria Cristina selbst, die dort gerne vorbeikam und die Süßigkeiten probierte, bis hin zu großen Schriftstellern wie Jacinto Benavente, der gesagt haben soll: „Menschen, die keine Süßigkeiten mögen, kann man nicht trauen." El Riojano ist international anerkannt und wurde mit mehreren renommierten Preisen geehrt, darunter der Aragonesischen Ausstellung 1868, dem Kunstförderungspreis 1871 und mehreren aktuellen Auszeichnungen der Autonomen Gemeinschaft Madrid und der Stadtverwaltung. Besonders hervorzuheben sind die Gedenktafel für hundertjährige Einrichtungen, die vom renommierten Künstler Mingote entworfen wurde, und die Auszeichnung mit dem Orden Dos de Mayo im Jahr 2013.

Obwohl klein, werden im Inneren große Schätze geschaffen und aufbewahrt. Was dem Besucher als Erstes ins Auge fällt, sind zweifellos die schmalen Vitrinen voller köstlicher Süßigkeiten.

Nach dieser Tortur können sich Besucher der Bäckerei weiterhin an einer großen Auswahl an Süßigkeiten erfreuen. Doch dann entdecken sie weitere Schätze, wie die Stuckdekoration an der Decke, die elisabethanischen Lampen und Wandleuchter und vor allem die prächtigen Theken und Vitrinen des Ladens, die von Palasttischlern aus Mahagoni aus Kuba, einer Schenkung von Königin Maria Cristina, kostbaren Bronzen und Carrara-Marmor gefertigt wurden. Es ist auch bekannt, dass sie so eingebaut wurden, dass sie nicht unbeschadet aus dem Laden entfernt werden konnten, um die damals üblichen Plünderungen zu verhindern.

Die Innenausstattung hat sich in den letzten anderthalb Jahrhunderten kaum verändert, abgesehen von einigen moderneren Vitrinen und dem Austausch des Parkettbodens durch hochwertigen Marmor in den 1950er Jahren. Der originale Holzofen, der heute nicht mehr genutzt wird, ist noch erhalten, ebenso wie die alte Registrierkasse und die Waage. Letztere warten nun auf ein zweites Zuhause im neuen Teeraum, diesmal allerdings zur Bewunderung und nicht zur weiteren Bearbeitung.

Zu den Spezialitäten von El Riojano zählen die Soletilla-Biskuitkuchen, ein Geschenk, das einst Frauen in den Wehen gemacht wurde; die Tocinos de Cielo (Sojabohnenquark); die Bartolillos (Speckkuchen); die Baisers, die noch heute von Ärzten zur Heilung von Halsbeschwerden empfohlen werden; die Zuckerwürfel, unverzichtbar bei Straßenfesten, die, in Wasser aufgelöst und mit einem kleinen Glas Brandy serviert, den Madridern als Erfrischung dienten; das berühmte Consejo-Gebäck (Ratskuchen), das von diesem Haus für die Teilnahme an den Sitzungen des Staatsrats des damaligen jungen Königs Alfons XIII. erfunden wurde, um ihn abzulenken und zu verhindern, dass er während der langweiligen Sitzungen einschlief; Typische Süßigkeiten zum Heiligentag, von San Antón-Rollen, San Blás-Halsketten, Karnevalsgebäck, Torrijas, San Isidro-Donuts, Windkrapfen, Heiligenknochen, Marzipan, Nougat, Polvorones, Bocaidentes, Milindres und unzähligen Weihnachtssüßigkeiten bis hin zum erhabenen Roscón de Reyes; schließlich lohnt es sich, die Süßigkeiten hervorzuheben, die Stammkunden und Passanten täglich erfreuen, wie traditionelles Gebäck, Schweizer Gebäck oder Pincas, die heute in den Schaufenstern der Madrider Konditoreien so selten sind.