

**Weinjournal**

# Weinrefugium in der City

Von Johann Werfring

Die Innenstadt-Weinbar "Enrico Panigl nfg." hat zur Weinkultur Wiens nicht unwesentlich beigetragen. Bis heute zählt sie zu jenen Lokalen der Bundeshauptstadt, wo man den Wein niveauvoll, gediegen und zugleich gesellig zu zelebrieren versteht.

Wenn sich in Wien der Tag zu Ende neigt, kehrt in einer der romantischsten Gassen der Innenstadt vermehrt Leben ein. Während etwa die einen über die Schönlaterngasse ihren Weg ins urbane Restaurant Buxbaum im benachbarten Heiligenkreuzerhof nehmen und Kulturbeflissene ihr Refugium in der "Alten Schmiede" finden, zieht es andere in die daneben befindliche Weinbar "Enrico Panigl".

Bereits seit 1982 existiert "das Panigl" in der Schönlaterngasse. Schon damals gab es die Tafeln, auf denen fein säuberlich in Handschrift viele Weine aufgeschrieben standen. Während in anderen Wiener Lokalen größtenteils noch ein vergleichbar rustikales Weinangebot bestand, bemühte man sich dort bereits zu jener Zeit um eine gewisse Vielfalt mit Niveau. Als ab 1. Mai 1995 Toni und Sanja, die heutigen Inhaber, das Panigl unter der Zusatzbezeichnung "nfg." weiterführten, wurde das Weinangebot noch wesentlich verfeinert.



**Schon von außen kündigt sich die vinophile Ausrichtung an.**

© Luiza Puiu

Tonis Kennerschaft führte dazu, dass die aufblühende österreichische Weinkultur alsbald gebührende Beachtung fand. "Während wir am Anfang 70 Prozent italienische und zum geringeren Teil österreichische Weine hatten, hat sich das Verhältnis mittlerweile umgedreht", sagt Toni. Zu den beliebtesten Weinen im Panigl zählten von Beginn an, und zwar bis heute, die Rebensäfte des Höfleiner Weinguts Hannes Artner aus dem Weinbaugebiet Carnuntum. Neben Winzern mit großen Namen, wie Gernot Heinrich, Gerhard Markowitsch, Uwe Schiefer, Emmerich Knoll, Rudi Pichler, Fred Loimer, Polz oder Tement, bekommen im Panigl immer wieder auch solide Erzeuger, die weniger bekannt sind, eine Chance.

Freilich spielen – dem Speisenangebot entsprechend – mediterrane Weine, zuvorderst aus Italien (etwa ein Barbera und eine Cuvée aus dem Weingut Marchesi Alfieri), nach wie vor eine Rolle. Auch aus Kroatien ist mit Žlahtina, Dingač und Malvasia ein feines Angebot

vorhanden. Beim Bierangebot ist neben dem offenen Puntigamer das für österreichische Verhältnisse exotisch wirkende Birra Moretti, das einst in Udine gebraut wurde und heute von der niederländischen Heineken-Gruppe vertrieben wird, vorhanden. An Hochprozentigem ist neben einer Grappa- und Obstbrand-Auswahl Whisky und Averna disponibel.

Das kleine, aber feine Speisenangebot fokussiert gänzlich auf mediterrane Köstlichkeiten. Wenn Toni an der dekorativ wirkenden Berkel-Aufschnittmaschine hantiert und hernach in seiner Spezereien-Ecke die Prosciutto-Parmesan-Kompositionen zubereitet, kommt das immer einer Zeremonie gleich. Der aus Dalmatien stammende Panigl-Prosciutto darf übrigens zu den besten der Stadt gezählt werden. Selber marinierte Gemüsearten und Oliven runden das kulinarische Programm ab.



**Das Flair des Lokals wird auch durch markante Details bestimmt.**

© Luiza Puiu

Bemerkenswerterweise sind viele Besucher Stammgäste, mit denen Toni und Sanja persönlich bekannt sind. Nicht wenige von ihnen können sich gediegene Weine leisten, aber auch für Inhaber von schmälere Geldbörseln gibt es ein leistbares Getränkeangebot. Die Atmosphäre kann als gepflegt und zugleich leger beschrieben werden. Zum eigenwilligen – von den Gästen überaus geschätzten

– Interieur zählen etwa eine Madonnenfigur und ein auf einem Podest befindliches altes Moped. Jüngere und ältere Semester koexistieren hier in friedlicher Symbiose. Die kommunikative und beschwingte Aura trägt dazu bei, dass bei entsprechender Gelegenheit auch zwischenmenschliche Anbahnungen florieren können. Je nach Stimmung leistet Toni dann mit musikalischen Einlagen, die von Chansons des italienischen Musikers Paolo Conte über Verdis Gefangenenchor von Nabucco bis hin zu schwungvollen Weisen reichen können, Beistand.

Wenn alles gut geht, könnte heuer mit der Bewilligung eines Schanigartens vor dem Lokal ein lang gehegter Wunsch von Sanja und Toni in Erfüllung gehen. Mit dem Ambiente der Gasse stünde jedenfalls eine Kulisse zur Verfügung, die dem Charakter vom Panigl vollauf entspricht.

*Print-Artikel erschienen am 5. Februar 2016*

*In: "Wiener Zeitung", Beilage "Wiener Journal", S. 30–31*