

Mit Jazz-Legenden anstoßen

Auf Kreuzfahrtschiffen hat Marco Pani das Cocktail-Mixen so richtig gelernt. Seinen sicheren Hafen hat er nun in seiner neuen Bar gefunden.

Während eines Lockdown-Spaziergangs entdeckte Marco Pani ein leeres Lokal an der Roßauer Lände 41. Mehr als zwei Jahre später steht der gebürtige Italiener in sei-

ner Bar Pani. „Früher war hier eher eine Spelunke. Der Umbau war ganz schön viel Arbeit. Aber mit der richtigen Vision und tatkräftiger Unterstützung aus meinem Umfeld, ist eine gemütliche und klassische Bar nach meinen Vorstellungen daraus geworden.“ Sogar die Polizei stattete dem neuen Lokal einen Besuch ab: „Sie rechneten wohl mit einem ähnlichem Konzept wie beim Vorgänger. Sie waren dann positiv überrascht!“, lacht Pani.

An den Wänden hängen Porträts von Jazz-Legenden wie Miles Davis, Louis Armstrong und Billy Holiday. Aus den Lautsprechern kommt daher hauptsächlich Musik von diesen Musikern und Musikerinnen.

Auf der Cocktail-Karte stehen vor allem seine eigenen Kreationen. „Ich arbeite gerne mit frischen und saisonalen Produkten, und wenn ich eine spannende Zutat



Restaurant ★★★★★

Seehotel HERLINDE
Podersdorf am See

Strandplatz 17 | 7141 Podersdorf am See
Telefon: 02177 2273
post@hotelbetriebe-herlinde.at

- Restaurant & Sonnenterrasse mit Seeblick
- Saisonale Köstlichkeiten & Schmankerl aus der Region
- *maskito* mit Cocktails & hochwertigen Schnäpsen
- Aufenthaltsraum mit Billard, Darts & Tischfußball
- Spielräume & Malsachen für die kleinen Gäste

www.hotelbetriebe-herlinde.at



Fotos: Christian A. Pichler

für mich entdecke, kann ich mir ganz gut ‚ausrechnen‘, in welcher Kombination diese am besten schmecken wird. Dann wird experimentiert.“

Außerdem gibt es sardische Spezialitäten zum Snacken nach Rezept der Großmutter. Ein besonderes Highlight sind die eingelegten Fisolen mit Pane Guttiau und die wechselnden Bruschette.

Lust auf einen Cocktail bekommen? Marco Pani hat für unsere Leser und Leserinnen ein fruchtiges Rezept für einen Brombeer Negroni zusammengestellt. Viel Spaß beim Nachmachen und Prost! ■



[instagram.com/barpani.vienna](https://www.instagram.com/barpani.vienna)



Brombeer Negroni

In einem großen Tumbler auf Eis rühren und mit Zitronenzeste parfümieren & dekorieren.

Zutaten:

4cl mit Brombeeren
angesetzter Tanqueray
London Dry Gin
3 cl Antica Formula
Vermouth
3 cl Campari



Foto: Christian A. Pichler

Marco Pani bietet auch Mini-Cocktails zum Durchkosten ab 7 Euro je Drink.

Burschik's
VERMOUTH

enjoy!
SEIT 1891

www.burschik.com
#burschikvermouth