



Hier werden traditionelle Gerichte entstaubt und aufgepeppt. Im **I Vigneri** kehren Parlamentarier, Medienmacher, Designer und Touristen ein

MARLIES FISCHER

Ein Lokal mittags an einer Straßenecke in der Hamburger Innenstadt: Eine leitende Mitarbeiterin der Handelskammer trifft sich mit einem früheren Senatsmitglied. Ein Reeder hat eine Verabredung mit einem Geschäftspartner. Und ein bundesweit bekannter Journalist tauscht sich mit einem Kollegen aus. Willkommen im I Vigneri.

Wo sich früher ein Werkzeugladen befand, zog 2010 dieses moderne, elegante und urbane Restaurant ein, das sich Osteria und Enoteca nennt, also Wirtshaus und Weinstube. Aber hier ist eben nichts mit italienischen Romantik-Klischees wie rot-weiß-karierten Tischdecken, Tropfkerzen in Chianti-Flaschen und Plastik-Weinlaub an den Wänden. Die Tische sind weiß eingedeckt mit Stoffservietten, Gläsern und Besteck, die lederbezogenen Stühle ha-



Mit Ricotta und Burrata gefüllte Tortelloni auf Gambas und grünem Spargel

ben eine hohe Lehne. An den Wänden ziehen sich bequeme Sitzbänke entlang. Blickfang sind außerdem die großen und sehr bunten Bilder.

Die hohen Fenster geben den Blick frei auf die Große Bäckerstraße und die Kleine Johannisstraße. Wer sehen und gesehen werden möchte, sitzt an einem der runden Tische direkt an der Scheibe. Wer lieber ruhiger speist und redet, wählt den hinteren Bereich oder die Empore. Es ist genug Raum zwischen den Tischen, man kann ungestört plaudern und muss nicht gezwungenermaßen die Gespräche der Nachbarn verfolgen. Jeweils 60 Gäste haben oben und unten Platz, 20 Angestellte kümmern sich um die Wünsche der Besucher.

Es geht lebhaft-mediterran und sehr professionell zu, wenn zu Mittag alle Tische besetzt oder reserviert sind. Geschäftsleute, Politiker aus dem nahen Rathaus, Medien- und Modemensch sowie Touristen und Stadt-Bummler finden den Weg ins I Vigneri. Und sie schätzen den Service und die Freundlichkeit von Restaurant-Leiter Marco Ciavaglia, der sein Team umsichtig lenkt. Seit mehr als 30 Jahren lebt er in Deutschland, in dieses Lokal kam er 2014. „Die Gäste machen die Atmosphäre hier aus“, sagt der 51-Jährige aus Fano südlich von Rimini. „Sie mögen unser italienisches Flair.“

Und natürlich das Essen. Die Küche bringt Köstlichkeiten aus den Regionen von Sizilien über Kampanien bis ins Piemont auf die Teller, zum Beispiel Ochsenherztomaten mit Burrata, Pappardelle mit Lammragout oder Ricotta-gefüllte Tortelloni mit Gambas und grünem Spargel. Sehr beliebt ist auch die Tagliata vom piemontesischen Fassona-Rind oder Wolfsbarsch in Meersalzkruste und Minz-Sorbet als Dessert. „Fisch beziehen wir hier aus Hamburg, aber sonst kommen alle unsere Zutaten aus Italien“, sagt Ciavaglia. Das Gemüse wächst auf Sizilien, und die Nudeln werden in Handarbeit von Giovanni Assante in der Nähe von Neapel hergestellt. Selbstredend stehen auch eigene Abfüllungen von Olivenöl und Balsamico-Essig auf den Tischen.

„Wir haben traditionelle italienische Gerichte entstaubt und aufgepeppt“, sagt Küchenchef Martin Sadirov. Der Italiener mit ukrainischen Wurzeln wirkt seit drei Jahren in dem Innenstadt-Lokal. „Es ist toll, nur beste Produkte benutzen zu können“, so der 33-Jährige, der auch gern eine klassische italienische Fischsuppe mit Mittelmeer-Schwimmern zubereitet. Zur



Restaurantleiter Marco Ciavaglia, Inhabertochter Nina Falco und Küchenchef Martin Sadirov

Andreas Laible

Der Italiener der Rathaus-Politiker

So kommen Sie hin

Öffnungszeiten: I Vigneri, Große Bäckerstraße 13, Tel. 38 67 08 50, www.ivigneri.de, Mo–Sa 11.30–23.30 Uhr.

Parken in der Umgebung, U-Bahn und Bus bis Rathausmarkt.

Vorspeisen ab 7,90 Euro, Nudelgerichte ab 9,80 Euro, Hauptgerichte ab 18,90 Euro, Desserts ab 8,90 Euro.



So läuft die Auswahl

Grundlage für diese Reihe ist die Liste im Internetportal unter www.restaurant-ranglisten.de. Sie wertet die wichtigsten Restaurantführer und deren Bewertungen aus und rechnet sie in ein Punktesystem um. Aus den 100 Restaurants, die für Hamburg am besten bewertet wurden, stellt das Hamburger Abendblatt jede Woche eines vor.

Corrado Falcos Tochter Nina fühlt sich in dem Innenstadt-Lokal besonders wohl. „Zur Zeit mache ich eine Ausbildung zur Hotelfachfrau“, sagt die 18-Jährige. „Aber hier bin ich sehr gern.“ Wie auch viele Hamburger. Denn sie können von diesen italienischen Momenten voller Lebensfreude und Genuss in der Hansestadt gar nicht genug bekommen.

normalen Karte gibt es außerdem ein regelmäßig wechselndes Mittagsangebot. Auf der Weinkarte stehen nur italienische Tropfen, rund 80 Rebsorten von Nord nach Süd. Die Preise beginnen mit 9,80 Euro für 0,2 Liter, die günstigste Flasche kostet 28 Euro.

Der Name des Restaurants ist übrigens eine Hommage an die Zunft der Helden des Weinbergs, 1435 am Ätna

auf Sizilien gegründet. Die Männer waren Weinbauern, Maurer und Kellermeister in einem. Sie kultivierten den Weinbau auf der Insel, organisierten die Traubenlese, verköstigten die Arbeiter und sorgten dafür, dass sich die Fässer mit neuem Wein füllten.

Kein Wunder, dass der Chef des Unternehmens natürlich Sizilianer ist: Corrado Falco. Der 61-Jährige führt

auch das Gallo Nero und einen Feinkostladen in Winterhude sowie gegenüber vom I Vigneri die gleichnamige kleine Tagesbar. Dort gibt es Panini, Dolci und Nudelgerichte auch zum Mitnehmen, natürlich Kaffeespezialitäten aus dem Sehnsuchtsland der Deutschen sowie für zu Hause Wein, Nudeln, Mozzarella und Olivenöl, die in der Osteria serviert werden.