

Trüffel: Bühne frei für den großen Ekstasestoff

Das 30. Trüffel-Festival

im Brighella hat begonnen

Der Herbst ist oft ein müder Blues. Doch jetzt macht auch wieder ein Wachmacher die Runde, der für duftige Sinnlichkeit und kulinarische Ekstase steht: Der weiße Trüffel, die unterirdisch wachsende Knolle mit dem überirdischen Geschmack. Das Ristorante Brighella in Frankfurt widmet sich seit Jahren besonders engagiert dem magischen Pilz und konnte jetzt das 30. Trüffel-Festival vor ausverkauftem Haus starten. Mit viel Trüffeln, Vino und Showeinlagen. Das Spectaculum geht noch bis 13. November.



Weißer
Trüffel
werden
wie
Wertp
apier
e an
der
Börse
gehan
delt,
die
Preis
e
gehen
derze
it
wiede
r
steil
nach
oben.
Aktue
ll
koste
t das
Kilo
mit
4.500
€,

vor wenigen Tagen waren es noch 3.800 €. Nicht alle Gastronomen machen diese Preisspirale mit, weil sich der Aufwand nicht rechnet und die Marge wegschmilzt wie Butter in der Pfanne. Das Brighella bezieht die weißen Trüffel aus dem Piemont, während die schwarzen Trüffel aus Norcia in Umbrien stammen. Sie sind mit einem Kilopreis von rund 500 € noch

verhältnismäßig preiswert, entfalten aber auch nicht das einzigartige Aroma wie die weißen Trüffel. Beim Trüffel-Festival werden beide eingesetzt. Der Preis für 5 Gänge plus Amuse und Dinershow beträgt 150 €, Getränke gehen extra.



Torte
llo
gefüllt
mit
Kalbs
-
Ossobuco
gehen
eine
schöne
Verbindung
mit
schwarzem
rzem

Trüffel ein, die Tajarin aus dem Piemont lechzen geradezu nach weißen Trüffeln. Besser kann Pasta kaum schmecken. Auf einer extra für diesen Abend abgestimmten Karte wurden ein gutes Dutzend Weine sowie gleich neun Weine in Magnumflaschen ausgesucht (38 – 82 € bzw. 78 – 238 € bei Magnum). Trinkempfehlungen: Der Langhe Arneis Blange von Ceretto aus dem Piemont ist ein saftig-frischer Allrounder, der sich vielen Gerichten anpasst. Ebenfalls aus dem Piemont kommt der sehr geschmeidige Barolo Perarmando von Parusso.



Mario und Tochter Laura

Im Brighella sind nicht nur gut gefüllte Bäuche zu Gast, sondern auch ein Bauch, der sprechen kann. Jan Mattheis, den man unter anderem aus dem „Tigerpalast“ kennt, ist schlanker Bauchredner und Zauberer. Auf der duftigsten Bühne der Stadt sind in diesen Tagen außerdem noch zwei weitere Künstler zu Hause: Angelo Vella und Eric Emmanuele. Angelo ist Sänger und Gitarrist, der mitunter beim Service aushilft und viele Italo-Hits im Repertoire hat. Eric hat auch italienische Wurzeln, kommt aber aus New York und lässt als Sänger Hits von Frank Sinatra und Dean Martin wieder aufleben. Diese Akteure sind Profis, die gute Stimmung verbreiten. Die Brighella-Chefs haben ebenfalls vielseitiges Talent. Leo Caporale kann kochen und singen, Mario Borazio ist Theaterschauspieler, der sogar steppen kann.

Ludwig Fienhold

Brighella, Frankfurt, Eschersheimer Landstr. 442, Tel. 069 53 39 92.

Künstler Agentur Move, Frankfurt, www.move-gmbh.de

Fotos: Barbara Fienhold

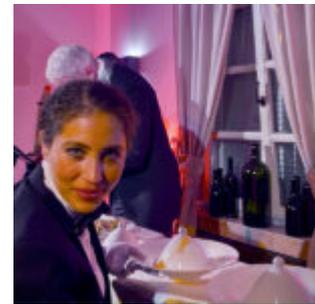
<https://www.fienholdbiss.de/wp-content/uploads/2022/11/Trueffel-1.m4v>



Mario & Leo



Leo



Laura



Wo gehobelt wird,
fallen Trüffel



Trüffel live auf
der Bühne



Pasta la Vista



Angelo als Sänger



Angelo als
Kellner



Jan Mattheis



Alle Akteure, rechts Eric Emanuele