

25 JAHRE feinste Gastlichkeit

Am 9. April 1992 öffnete Alfonso Penna erstmals die Tür zu seinem Ristorante da Alfonso im hessischen Bad Homburg. Es ist das Städtchen, dem der Dichter Heinrich von Kleist anno 1809 mit seiner Oper „Der Prinz von Homburg“ ein literarisches Denkmal setzte. „Es war ein Sprung ins kalte Wasser, ich musste Schulden machen, mein Haus verkaufen, aber ich habe an dieses Ristorante geglaubt“, erzählt Alfonso Penna. Und er sollte Recht behalten, denn seitdem ist er sozusagen der kulinarische Prinz von Bad Homburg: „Bereits am ersten Tag kamen die Gäste und sie halten uns bis heute die Treue. Darauf bin ich stolz!“

Bei vielen Stammgästen gilt das Ristorante da Alfonso inzwischen als der „beste Italiener“ im Taunusgebiet. Industrielle, Politiker, Fußballer und prominente Zeitgenossen wie Mario Adorf lieben das gemütliche Ambiente, kommen gern wieder, um sich verwöhnen zu lassen und um die herzliche Gastfreundschaft zu genießen.

„Qualität und Service haben bei uns oberste Priorität. Zu Gast bei Freunden lautet unsere Philosophie“, sagt der superfreundliche, quirlige Gastronom. Man nennt ihn auch den Trüffelkönig, denn Trüffel gehören ganzjährig zu den Spezialitäten des



Bitte Platz nehmen und sich verwöhnen lassen.

Hauses. Mit leuchtenden Augen öffnet der gebürtige Italiener aus Avellino (bei Neapel) ein kleines, weißes Paket, schnuppert, fühlt. „Fantastico, ganz frisch, hervorragende Qualität“, sagt er strahlend. Dabei sieht das, worüber sich Alfonso freut, eher unspektakulär aus – kleine schwarze Knollen, die einen besonderen Duft verströmen: Trüffel aus dem Piemont! „Bevor Trüffel Nudel-, Reis- oder Fleischgerichte in den Gourmethimmel heben, sind sie nichts weiter als ein unterirdisch wachsen-

der Pilz, aber ein ganz besonderer, ein Schatz, der gehoben werden muss“, erklärt er, reicht das kostbare Päckchen an seinen Cousin Armando weiter. Der ist seit dem ersten Tag Küchenchef im Ristorante und was dieser Mann auf die Teller zaubert, das ist vollendeter Genuss.

Die Weinauswahl obliegt dem Chef persönlich. Die Karte listet alle bekannten Weinanbaugebiete seiner italienischen Heimat. „Wein ist meine Leidenschaft. Ich schmecke, wo die Reben wachsen, wie sie bewässert werden und ob sich zum Beispiel Apfelplantagen in der Nähe befinden“, erklärt Alfonso, offeriert einen Campofiorin Rosso del Veronese: „Ein eleganter Rotwein aus Venetien, passt hervorragend zu Trüffeln.“ ■

Gastgeber: Alfonso Penna
 Louisenstraße 109a
 61348 Bad Homburg v. d. Höhe
 Telefon: 0 61 72 / 29 735
 oder 0 61 72 / 21 100
 Telefax: 0 61 72 / 45 73 63
 E-Mail: ristorante@da-alfonso.de
 Internet: www.da-alfonso.de
 Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 15.00 Uhr
 und 18.00 – 23.00 Uhr, kein Ruhetag
 Drei-Gang-Jubiläumsmenü mit Trüffeln
 25 Euro (vom 9. bis 30. April 2017)
 Terrasse, Catering
 Kreditkarten: American Express, Diners Club,
 Mastercard, Visa, EC



Ein eingespieltes Trio: Küchenchef Armando Penna (links) sowie Costi und Afrim.



Gastgeber Alfonso Penna und seine charmante Frau Lili.