

Belcanto: Wie in London, New York oder Amsterdam ein Menü genießen

Musik mit Menü am Samstag, 13. April in der Alten Weinfabrik – Heute um 15 Uhr RNZ-Verlosung von vier Mal zwei Tickets

mio. Mit welchem Regisseur war die berühmte Schauspielerin Sophia Loren verheiratet? Wer heute um 15 Uhr unter der Telefonnummer 06221 / 5195627 anruft und die richtige Antwort weiß, nimmt an der Verlosung der RNZ für vier Mal zwei Tickets für „Belcanto“ in der Alten Weinfabrik in Bergheim teil. Unter diesem Namen startet dort am Samstag, 13. April, von 20 bis 24 Uhr ein Programm mit einem Drei-Gänge-Menü, Musik und Zauberei.

Der Name „Belcanto“ steht für eine Idee, die schon in New York, Amsterdam und London Erfolg hat. Bei einem italienischen Drei-Gänge-Menü erwarten die Gäste verschiedene Überraschungen: Da zaubert ein Kellner einen Blumenstrauß auf den Tisch oder lässt eine Serviette verschwinden. Zur Klaviermusik erklingen das Duett „Reich mir die Hand,

mein Leben“ oder die Sehnsuchtsmelodie „O sole mio“, während Filmausschnitte mit der Schauspielerin Sophia Loren eingespielt werden.

Die Organisatoren der Alten Weinfabrik haben erprobte Absolventen der Musikhochschule Mannheim engagiert: Der Bass Philipp Alexander Mehr hat in Frankfurt „La Voce“ in Mozarts „Idomeneo“ gesungen; die Sopranistin Claudia Grundmann war bis 2000 Ensemblemitglied am Staatstheater Mainz; die Mezzosopranistin Lea Hammermeister ist am Nationaltheater Mannheim in der Kinderoper „Papageno spielt auf der Geige“ zu sehen. Am Klavier sitzt die Pianistin Mihaela Tomi, die den ersten Preis bei dem Paula-Salomon-Lindberg-Wettbewerb gewann und als Lehrbeauftragte an der Musikhochschule Mannheim tätig ist. Maximus der Magier



In der Alten Weinfabrik startet das neue Programm „Belcanto“. Foto: privat

sorgt für mit seiner Zauberei für Spannung.

Das Menü stellt Patrick Cadet von der Kuneo GmbH aus Edingen-Neckarhausen zusammen: Die Vorspeisen bestehen aus mediterranem Pulposalat, Vitello Tonnato, Kompositionen aus Penne, Paprika und Oliven, verfeinert mit Tomaten, Maishähnchenbrust und Südmüse in Kräutermarinade sowie eine ve-

getarische Variation von Antipasti. Als Hauptgang wird unter anderem Ossobucco con Cremolata mit einem Herz aus Jakobsmuschel serviert, gebettet auf Safranrisotto mit Tomaten und Rucola. Das Menü kostet zwischen 85 Euro (Einzelperson am Zehner-Tisch, Menü und Begrüßungssekt) und 115 Euro (Menü, Begrüßungssekt, Getränkepauschale, buchbar für acht bis elf Personen).