

ESSEN UND TRINKEN

Diamanten mit einem Hauch von Schwein

Vertrauenssache Trüffel-Kauf: Tipps rund um den Edelpilz

von **HOLGER JANSEN**

Sie werden Diamanten der Küche genannt, dabei sehen sie aus wie eine Mischung aus Erdklumpen und unförmigen Kartoffeln. Dennoch zahlen Gourmets fast jeden Preis, um das unbeschreibliche Aroma von frischen Trüffeln auf der Zunge zu haben.

Doch Vorsicht! Trüffel ist nicht gleich Trüffel. Über 100 Arten des knolligen Schlauchpilzes gibt es, aber nur wenige sind kulinarisch wertvoll. Trüffelkauf ist absolute Vertrauenssache. Lebt man nicht gerade in einer Großstadt, so ist es schwer, spontan an frische Trüffel zu kommen. „Trüffel bewahren ihr intensives Aroma nur kurze Zeit. Plant man zu Hause ein Trüffel-Essen, sollte man daher den Edelpilz für den Tag der Zubereitung bestellen.“

Auch bei einem Restaurantbesuch empfiehlt sich eine Reservierung für den Tag, an dem die frischen Trüffel eintreffen. „Denn nichts ist enttäuschender, als ein überlagerter Trüffel, den man teuer bezahlt hat“, erklärt Trüffel-Experte Ralf Bos aus Meerbusch. Der 45-jährige importiert Trüffel in großen Mengen aus Frankreich und Italien und beliefert mit seiner Firma „Bos Food“ bundesweit Gastronomie- und Privatkunden.

Mit einem Kilopreis von über 4000 Euro ist der weiße Trüffel (Tuber Magnatum) eines der teuersten und begehrtesten Luxus-Lebensmittel der Welt. Er wächst vor allem rund um die norditalienische Stadt Alba, und sein ausgeprägtes, aber feines Aroma macht ihn

zum Rolls-Royce unter den Trüffelsorten. Seine Saison beginnt im Spätsommer und endet im Dezember. Rang zwei belegt der schwarze Winteredeltrüffel, auch bekannt als Perigordtrüffel (Tuber Melanosporum). Seine Saison dauert von Oktober bis März, das Kilo kostet bis 1500 Euro.

Neben diesen beiden Stars gibt es in Gastronomie und Handel auch Sommer- und Asia-Trüffel, die zwar beim Geschmack nicht mithalten können, sich aber wie hochwertige Trüffel-Öle und konservierte Trüffel zum Veredeln vieler Gerichte eignen.

Dominante Zutaten sind absolut tabu

Weil Sommertrüffel und Co. aber erheblich weniger kosten als die Luxustrüffel, sollte man Angebote durch gezieltes Nachfragen prüfen. Nur so lässt sich beurteilen, ob der Preis gerechtfertigt ist. Wird die Frage nach Herkunft und lateinischer Bezeichnung vom Händler oder Koch nicht eindeutig beantwortet, sollte man lieber verzichten.

Zum Glück muss man Trüffel nicht in Mengen kaufen. Im Restaurant wird in der Regel nach Gramm abgerechnet. Im Handel werden zwar nur ganze Pilze angeboten, aber das Größenspektrum reicht von Haselnuss bis Fußball. Als Richtwert für ein Trüffelgericht gelten je nach Sorte und Qualität 5-15 Gramm pro Person. „Lieber nur einmal eine ordentliche Portion Spitzenqualität, als einige Male Mittelmaßigkeit“, sagen Kenner.

Trüffel pur ist jedoch kein



Trüffel ist nicht gleich Trüffel: Von den über 100 bekannten Arten sind nur wenige kulinarisch wertvoll.

besonderes Erlebnis. Erst durch Butter, Eier oder Sahne als Geschmacksträger entfaltet sich das intensive Aroma zur vollen Pracht. „Trüffel brauchen kein großes Begleitorchester. Dominante Zutaten sind absolut tabu, denn sie würden den Eigengeschmack der Trüffel erheblich stören, schlimmstenfalls sogar überdecken“, erklärt Jean-Marie Dumaine, Inhaber des Restaurants Vieux Sinzig.

Hobbyköche sollten sich für ihre ersten Experimente mit dem Edelpilz an traditionelle, italienische Rezepte halten: Nudelgerichte, Risotto oder

Omelettes. Deren Zubereitung ist einfach, und man kann wenig falsch machen. Allerdings gilt für alle Gerichte, bei denen weiße Trüffel im Mittelpunkt stehen, dass sie erst am Tisch dünn über das Gericht gehobelt werden, um ihr Aroma nicht zu zerstören. Mehr Erfahrung verlangt es, den Geschmack der anderen Trüffelsorten zur Geltung zu bringen. Rezepte gibt's reichlich.

Den intensiven Duft, den nur reife Trüffel verströmen, hat sich die Natur übrigens nicht für Gourmets, sondern für Schweine ausgedacht. Trüffel müssen für ihre Ver-

mehrung aus der Erde geholt werden, und das erledigen Sauen, denn das Aroma gleicht chemisch dem Geruch des Geschlechtshormons eines Ebers. Nur diesem Trick der Natur ist es zu verdanken, dass Menschen in den Genuss von Trüffeln kommen, wobei vielerorts die Schweine durch abgerichtete Hunde ersetzt werden. Ohne tierische Hilfe gäbe nur Zufallsfunde.

Einkaufstipp für frische Trüffel und Trüffel-Konserven: Bos Food GmbH, Grünstraße 24c, Meerbusch, Tel. (0 21 32) 139-0, www.bosfood.de

Symposium rund um den Trüffel

Experten-Vorträge auf Schloss Sinzig

„Koch findet Trüffel an der Ahr.“ Mit dieser Sensation sorgte Jean-Marie Dumaine aus Sinzig im Herbst 2002 für bundesweite Schlagzeilen. Zusammen mit seinem Hund Max und Freunden aus Frankreich hatte sich der Inhaber des Gourmet-Restaurants Vieux Sinzig auf die Suche nach dem von Feinschmeckern begehrten Edelpilz gemacht. Mit überraschendem Erfolg – denn immerhin spürten Max und sein Herrchen damals über 700 Gramm des Tuber Brumale auf.

Wer mehr über Trüffel und sein Vorkommen an der Ahr erfahren möchte, der sollte sich am 3. Oktober auf den Weg zum Schloss Sinzig machen. Dort beginnt nämlich um neun Uhr das erste Deutsch-Französische Trüffelsymposium, das mit renommierten Experten und interessanten Vorträgen aufwartet.

So werden neben Jean-Marie Dumaine deutsche und französische Trüffel-Experten, Mitglieder des Vereins Ahrtrüffel sowie der Meerbuscher Trüffelhändler und Buchautor Ralf Bos über Sorten, Vorkommen, die Suche und geschmackliche Besonderheiten berichten.

Im Anschluss an die Veranstaltung können sich Feinschmecker dann auch gleich im Restaurant Vieux Sinzig von Jean-Marie Dumaine mit einem Trüffel-Menü verwöhnen lassen. Das kostet 98 Euro und kommt dem Verein Ahrtrüffel zugute, während am Symposium jeder kostenlos teilnehmen kann. (hja)

Info Anmeldung für das Symposium und Benefiz-Essen bis 26. September per Fax (0 26 42) 4 30 51 (Mail: info@ahrtrueffel.com). Weitere Infos unter www.ahrtrueffel.com

WEINTIPP

ANDREAS LELKE



Ein absoluter Klassiker für den Riesling-Freund

... ist Patron von Weinhaus Gut Sülz und Weinmühle in Königswinter-Oberdollendorf.

Gunter Künstler übernahm schon früh die Verantwortung für den elterlichen Betrieb. In seiner bescheidenen Art verfolgte er stetig sein Ziel: die bestmögliche Qualität zu erzeugen. Die wortwörtlich strahlenden Sieger sind dabei seine Rieslinge: elegante, mineralische, ausdrucksstarke und

doch filigrane Weine, die die Einmaligkeit ihrer Herkunft sowie das handwerkliche Talent stolz präsentieren. Sein 2005er Hochheimer Riesling ist ein Paradebeispiel dafür: Er hat elegante Fruchtaromen, feine Mineralik, am Gaumen harmonisch frische Säure, sehr reintonige, reife Frucht und langanhaltende Art. Wer gerne Riesling trinkt, wird von diesem keine Flasche angebrochen stehen lassen. . .

2005 Hochheimer Riesling Q.b.A. trocken Weingut Künstler. Preis ca. 7,20 Euro.

Bezug über: Weinhaus Gut Sülz, Andreas Lelke, Bachstrasse 157, 53639 Königswinter-Oberdollendorf, Telefon (0 22 23) 3010. Bezugsquellen nennt auch: Weingut Künstler, Kirchstrasse 38, 65239 Hochheim am Main, Tel. (06146) 83 860, www.weingut-kuenstler.de

PROBIEREN SIE DOCH MAL

Salat aus frischer roter Bete

Endlich gibt es rote Bete jetzt immer öfter frisch bei uns zu kaufen. Lange genug hat ihr Ruf gelitten durch die unsägliche, sauer eingelegte Konservenware, die so gar nichts mit dem fruchtigen Geschmack des frischen Gemüses zu tun hat. Probieren Sie doch mal einen Salat aus roter Bete: Mittelgroße Knollen waschen und im Ganzen in Wasser mit einem Schuss Essig und Zucker kochen. Das dauert je nach Größe 20-40 Minuten; wenn man die Knollen leicht mit der Gabel einstechen kann, sind sie gar.



Schneidbrett benutzen und darauf achten, dass man nichts bespritzt! Während des Abkühlens Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, in der Pfanne in etwas gutem Olivenöl weich schmoren (nicht braun werden lassen), mit eini-

gen Teelöffeln Aceto Balsamico (nach Geschmack) ablöschen, ein paar leicht zerdrückte grüne Pfefferkörner dazu geben, salzen und pfeffern. Pfanne vom Herd nehmen und die Soße mit Olivenöl so lange glattrühren, bis sich Soße und Öl verbunden haben. Rote Bete in Würfel oder halbe, dünne Scheiben schneiden und mit der Soße mischen. Entweder sofort lauwarm servieren oder durchziehen lassen – durchaus bis zu einigen Stunden lang. Als Vorspeise oder mit Brot als leichte Hauptmahlzeit. (eck)

Außergewöhnliche Weine nur noch Spekulationsobjekt?

„Märchenhafter Jahrgang“ lässt Preise für Bordeaux explodieren – Echte Liebhaber könnten auf der Strecke bleiben

Rote Spitzentropfen aus dem klassischsten der französischen Weinbaugebiete erzielen Schwindel erregende Preise, wie es sie in der Geschichte des Bordelais noch nicht gab: Die Flasche 2005er Château Trolong-Mondot kostet 275 Prozent mehr als im

Jahr zuvor. Um 337 Prozent legte das berühmte Château Margaux auf satte 350 Euro zu. Wer gern den seltenen Bordeaux-Tropfen vom Château Ausone probieren will, muss rund 500 Euro berappen. Ist der als „märchenhaft gut“ etikettierte Jahrgang 2005 – mit-

ten in einer Überflussskrise – nur noch Spekulationsobjekt?

Über das gesamte Jahr war das Wetter im französischen Südwesten 2005 nahezu perfekt: Einem milden Winter folgte ein sonniger, aber nicht zu trockener Sommer. Tanine, Säure, Lagerfähigkeit: alles im

idealen Bereich. Der amerikanische Weinpapst Robert Parker gab Traumnoten – und rief so die Käufer aus den USA auf den Plan. „Das sind Spekulanten, die nur kommen, wenn der Jahrgang Geld einbringt“, so Patrick Maroteaux, Präsident des Verbandes der Grand-

Cru-Weine im Bordelais. „Das entscheidende Kriterium ist heute finanzieller Natur“, meint Denis Saverot von der französischen Fachzeitschrift „Revue du Vin de France“. Auf der Strecke bleiben allerdings jene Liebhaber der Bordeaux-Weine, die über die Jahre re-

gelmäßig gekauft haben und denen man jetzt sagt: Pardon, unser Jahrgang 2005 ist an besser zahlende Kunden vergeben worden. „Bordeaux lässt sich weiter von Sirenen des leichten Geldes verführen“, warnt der Weinkritiker Bernard Burtschy. (dpa)