

4. Trüffelseminar des Lagotto Club Schweiz

Thalwil, 21./22. November 20097

Bereits zum vierten Mal in Folge fand Mitte November das Trüffelseminar des Lagotto Club Schweiz statt. Die Formel des Vertrautmachen mit dem „Trüffeln“ blieb somit unverändert: Ein „theoretischer“ Teil in Form eines Trüffelseminars mit Umgang und Probieren von Trüffeln am ersten Wochenende, gefolgt von der praktischen Sucharbeit mit unseren Lagotti am Wochenende darauf im Felde (separater Bericht folgt).

Die einzige Neuerung bestand darin, dass das Seminar dieses Jahr nicht mehr in Münchenstein, sondern in Thalwil statt fand. Jacqueline Egger und der Clubpräsident, sowie der Haupt-Animator des Trüffelseminars, Angelo Pellegrini, durften zu diesem ersten Teil 40 Clubmitglieder in der „Pfisterschüür“ im Dorfzentrum von Thalwil begrüßen.

Angelo Pellegrini begann sein Seminar mit der Vorstellung der schwarzen Trüffel. Fast alle waren sie da, auf kleinen Tellern präsentiert zum Sehen, Anfassen, Befühlen und vor allem zum Beschnupern: vom edlen Tuber Melanosporum (Perigord-Trüffel) über den Tuber Uncinatum (Burgunder-Trüffel), Tuber Macrosporum (glatter Trüffel) und Tuber Sinensis (China-Trüffel) bis zum etwas weniger angenehm riechenden Tuber Mesentericum (Teer-Trüffel) fehlte beinahe keiner. Die Tellerchen wurden jeweils an kleine Gruppen von vier Teilnehmern verteilt und während der nächsten Stunde durften sie sich ungehindert mit all diesen Trüffeln beschäftigen. Dazu wurden Erläuterungen gegeben über Trüffelgeschichte, -geographie, -anbau, -suche und –aufbewahrung. Anhand dieser fünf Sorten demonstrierte Herr Pellegrini den Teilnehmern auch die unterschiedlichen Reifegrade, die Oberflächenstrukturen und die Sporen- und Adersorten.

Doch es blieb nicht beim Beschnupern und Diskutieren. Wie hingezaubert durften nun diese Trüffelsorten in den verschiedensten Zubereitungsarten gekostet werden, in einer Gemüsesuppe, mit Röhrei vermischt, in und auf Risotto, sowie mit Gnocchi.

Und schon war es wieder Zeit für die nächste Lektion der Trüffelkunde. Angelo Pellegrini präsentierte uns drei verschiedene weisse Trüffel, den angenehm riechenden Tuber Borchii (Achtung geschützt in der Schweiz !), gefolgt vom berühmten Tuber Magnatum, besser bekannt unter dem Namen „Alba-Trüffel“; auch der Tuber Rufus war auf dem Programm, eine nicht gerade wohlriechende Spezies, welche übrigens auch in der Schweiz anzutreffen ist.

Nach der kurzen Theorie durfte man sich noch einmal den kulinarischen Genüssen zuwenden, diesmal mit dem weissen Trüffel. Zuerst das klassische Gericht der Nudeln bedeckt von gehobelten – im Gegensatz zum schwarzen Trüffel, welcher in der Regel geraspelt wird - Tuber Magnatum. Danach folgte als Käseplatte ein Taleggio garniert mit Trüffelhonig, gehobeltem Tuber Borchii und einem in Trüffelöl eingelegten Zwergpfirsich. Als Schlussbouquet wurden wir dann noch mit dem traditionellen „Panna Cotta al Tartufo Nero“ beschert.

Herzlichen Dank, Angelo Pellegrini, für diese unvergesslichen Stunden! Wir haben viel gelernt, dazu köstlich getafelt und auch noch Zeit gefunden, unsere Lagotto-Erfahrungen untereinander auszutauschen. – Ein grosses Dankeschön gebührt auch Jaqueline Egger,

der Organisatorin des diesjährigen Seminars, und Susi Günthardt, welche uns als Thalwilerin die „Pfisterschüür“ vermittelte und auch sonst vor, während und nach dem Seminar tüchtig mithalf. Und vergessen gehen sollten auch nicht die zwei Freiwilligen Sophia und Helm, welche unermüdlich servierten, abräumten, Gläser füllten und Geschirr und Pfannen spülten.

Übrigens, das 5. Trüffelseminar wird am 13. Und 14. November 2010 statt finden, wiederum in der „Pfisterschüür“. Anmeldungen werden noch keine angenommen. (sig. Andreas Lendorff)