

3. Trüffelseminar in Münchenstein

Wochenende 17./18. November 2007

Bereits zum dritten Mal in Folge fand Mitte November das Trüffelseminar des Lagotto Club Schweiz statt. Die Formel des Vertrautmachens 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 9. Dezember in Gansingen.

Die Organisatoren, Corinne und Silvano Immeli, und der Animator des Trüffelseminars, Angelo Pellegrini, durften zu diesem ersten Teil 38 Clubmitglieder im gemütlichen Keller der „Alti Gmeini“ im Dorfzentrum von Münchenstein begrüßen.

Angelo Pellegrini begann sein Seminar mit der Vorstellung der schwarzen Trüffel. Fast alle waren sie wieder 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 Brumale (schwarzer Wintertrüffel) und Tuber Sinensis (China-Trüffel) bis zum etwas weniger angenehm riechenden Tuber Mesentericum (Teer-Trüffel) fehlte 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, wie schon im früheren Jahren, blieb es nicht beim Beschnupern und Diskutieren. Wie hingezaubert durften nun diese Trüffelsorten in den verschiedensten Zubereitungsarten gekostet werden, in einer Karottensuppe, mit Rührei vermischt sowie in und auf Risotto.

Und schon war es wieder Zeit für die nächste Lektion der Trüffelkunde. Trotz sehr widrigen Wetterbedingungen (Trockenheit in Südeuropa) konnte Angelo Pellegrini erneut weisse Trüffel präsentieren. Auch diese durften wir wieder ungehindert anfassen und beschnupern. Drei Sorten fanden den Weg auf unseren Tisch, der angenehm riechende Tuber Borchii, 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 dieser 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 und einem in Trüffelöl eingelegten Zwergpfirsich. Als Schlussbouquet

bescherte uns Herr Pellegrini dann noch mit dem traditionellen „Panna Cotta al Tartufo Nero“.

Herzlichen Dank Angelo Pellegrini für diese unvergesslichen Stunden! Wir haben viel gelernt, dazu köstlich getafelt und dabei auch noch Zeit gefunden, unsere Lagotto-Erfahrungen untereinander auszutauschen. – Ein riesiges Dankeschön gebührt auch Corinne und Silvano Immeli, welche diesen Anlass wiederum für uns organisierten.