

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 88 (2010)  
**Heft:** 6

**Buchbesprechung:** Besprechungen = Recensions = Recensioni

**Autor:** Neukom, Hans-Peter

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



**Jean-Marie Dumaine, Nikolai Wojtko & Andreas Thumm 2010**  
**Trüffeln, die heimischen Exoten**

**AT Verlag, Aarau**

**ISBN 978-3-03800-496-7, 144 Seiten, über 80 Farbphotos**

**Preis: CHF 46.–**

Trüffeln sind zu schade, um nur Pasta zu veredeln, findet Spitzenkoch Jean-Marie Du-

maine. In seinem neuen Werk «Trüffeln, die heimischen Exoten» zeigt der Wildpflanzenkenner und Trüffelliebhaber, was die edlen Knollen sonst noch alles können.

Trüffeln kennt man vor allem als kulinarische Köstlichkeiten aus dem südwestfranzösischen Perigord und dem norditalienischen Piemont, sie werden aber auch in vielen weiteren Regionen Europas gefunden. In Deutschland, der Schweiz und Österreich wachsen zwar nicht die teuren schwarzen Perigord- und weissen Alba-Trüffeln. Aber auch die hier vorwiegend vorkommende Burgunder-Trüffel oder Herbst-Trüffel ist eine kulinarische Kostbarkeit.

Als Jean-Marie Dumaine mit seinem Hund Max im Rheinland-Pfälzischen Ahrtal zum ersten Male Trüffeln fand, war das für den Spitzenkoch und Wildkräuterspezialisten eine kleine Sensation. Aufgewachsen auf einem Bauernhof in der Normandie und seit 1975 in der westdeutschen Barabarossastadt Sinzig lebend, befasst er sich fortan gründlich mit Geschichte und Geschmack dieser heimischen Exoten.

Dem deutsch-französischen Besitzer des in Kennerkreisen hoch angesehenen Restaurant Vi-eux Sinzig mit dem Motto «Natur erleben und geniessen» eröffneten sich damit neue, ungeahnte Möglichkeiten. Und weil er auch eine ausgeprägte didaktische Ader hat, lässt er an diesen auch andere Gastrosophen, Feinschmecker und Kulinariker teilhaben.

### **Raffinierte Trüffelrezepte**

Mit leichter Feder aber solidem Hintergrundwissen erzählt Dumaine in seinem Buch «Trüffeln, die heimischen Exoten» von der verspäteten Trüffelnation Deutschland und dem deutschlandweiten Trüffelsuchverbot, von der Gesetzgebung in Europa aber auch wie die Burgunder-Trüffel nach Sinzig kam. Begabte Gartenfreunde können nach seiner Anleitung sogar eine eigene Trüffelplantage anlegen. Offen bleibt für den Kenner lediglich, ob hier der Maître de Cuisine neben der Burgunder- oder der Herbst-Trüffel auch noch andere kulinarisch interessante mitteleuropäische Arten wie etwa die Winter- oder die Teer-Trüffel gefunden hat.

Den Hauptteil seines Buches bilden jedoch seine rund 60 Rezepte, die er zusammen mit seinem Küchenchef Yoann Hue kreiert, ausprobiert und aufgeschrieben hat. Darin zeigen die beiden Kochvirtuosen, dass man Trüffeln zu weit mehr verwenden kann, als sie über Pasta zu hobeln. Der Reigen dieser aussergewöhnlichen – und neuen – Trüffelgerichte reicht von Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert. Manche davon, etwa das raffinierte Gericht Taubenbrust-Brioche mit Trüffel und Amaranth, wenden sich zwar eher an ambitionierte Köchinnen und Köche als an Anfängerinnen und Anfänger. Für passionierte Trüffलगourmets ist der gemeinsam mit dem Gastrojournalisten Nikolai Wojtko verfasste und vom Foodfotografen Andreas Thumm üppig bebilderte Band jedenfalls ein ideales Weihnachtsgeschenk.

HANS-PETER NEUKOM