Besprechungen = Recensions = Recensioni

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

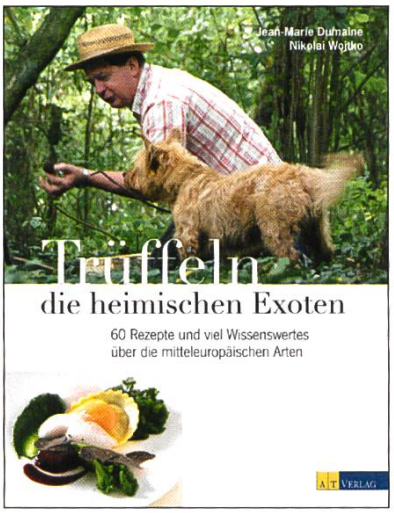
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 Dumaine. 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 Vieux 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 Trüffelgourmets ist der gemeinsam mit dem Gastrojournalisten Nikolai Wojtko verfasste und vom Foodfotografen Andreas Thumm üppig bebilderte Band jedenfalls ein ideales Weihnachtsgeschenk.

HANS-PETER NEUKOM