



Der Trüffel-Experte nimmt selbst Witterung auf, nachdem ihn Spürhund „Max“ auf dieses Plätzchen aufmerksam gemacht hatte. Fotos: Thomas Flügge

## Der Koch, der die Trüffel riecht

**DEUTSCHLAND** Die teuren Luxus-Pilze wachsen auch in den Wäldern zwischen Bonn und Koblenz. Jean-Marie Dumaine und sein „Max“ sind dort besonders findig.

VON HEIKE WEICHLER

Trüffeln sind nicht nur ein kostbares Edelprodukt aus dem französischen Périgord oder dem italienischen Piemont, sondern auch in unseren Breiten zu finden. In den Wäldern zwischen Bonn und Koblenz hat ein französischer Koch botanische Schätze wiederentdeckt: Burgundertrüffel. Gäste können ihn und seinen Spürhund „Max“ bei der Suche begleiten.

Die Investition seines Lebens tätigte Jean-Marie Dumaine, als er im Juni 1999 im Remagener Tierheim „Max“ traf. Für eine 100-DM-Spende nahm er den Terrier-Mischling mit nach Hause: „Ich hatte mich in seine Marmeladen verliebt.“ Der französische Koch ahnte nicht, dass „Max“ viel mehr zu bieten hatte als einen treuen Blick. Der temperamentvolle Hund mit gelbem Zottelfell trumpfte bald mit einem phänomenalen Riecher auf. Während des jährlich stattfindenden Trüffel-Festivals im südfranzösischen Uzès schlug „Max“ beim Schausuchen auf Anhieb die gesamte Konkurrenz aus dem Feld: „Die Preisrichter haben nicht schlecht gestaunt“, erinnert sich Jean-Marie. „Einem deutschen Hund hatten sie absolut nichts zugetraut.“

Zurück in Sinzig im Ahrtal, wo der gebürtige Normanne seit 1979 das Gourmetlokal „Vieux Sinzig“ betreibt, war die Motivation groß, auch dort nach Trüffeln zu suchen. Jean-Marie hatte Berichte gelesen, wonach in früheren Zeiten der Adel die Edelknollen aufspüren ließ und dass Deutschland noch bis zum 1. Weltkrieg sogar Trüffel-Exportland war. Unter den Nationalsozialisten wurden die Suche und der Genuss der kulinarischen Bodenschätze dann aber geächtet, und über die Jahrzehnte geriet das Wissen um die heimischen Arten in Vergessenheit. Dabei sind die Wachstums-

Jean-Marie Dumaine ist auch Präsident des Vereins „Ahrtrüffel“.



bedingungen an den Hängen des nördlichsten deutschen Rotweinanbaugebiets für Trüffel ideal. Am besten gedeihen sie am Waldrand, wenn warmes Licht bis in den Boden dringt und Regenwasser über die Zweige auf den Boden tropft. So wie an diesem Tag.

Die hügelige Landschaft leuchtet in der Sonne, es riecht nach welken Blättern und feuchter Erde – Verschwörer-Stimmung. Jean-Marie und „Max“ sind auf der Suche nach *Tuber uncinatum*, dem Burgundertrüffel. Hier im Laubwald über den Sinziger Weinbergen kennt Jean-Marie jeden Baum und jedes Kraut. Seit vielen Jahren sammelt der 57-jährige auch essbare Wildpflanzen wie Weinraute, Beifuß, Knöterich, Sauerampfer, Löwenzahn oder Giersch, um damit seiner saisonal ausgerichteten Küche besondere Akzente zu verleihen.

### Ein Hauch von getragener Socke?

„Max“ ist heute allerdings noch nicht in Stimmung. Lieber schnuppert er an Mäuselöchern entlang des Weges. Jean-Marie bewahrt Ruhe. Er weiß,



Mit einem Taschenmesser wird ein Prachtexemplar ausgegraben.

dass sein Bodenradar auf vier Beinen erst Betriebstemperatur erreichen muss. Ein paar Meter weiter verschwindet der Terrier-Mischling im Gestrüpp unter einem Walnussbaum. Rascheln. Knacken. Schmatzen. Hat „Max“ etwas entdeckt? Sein Herr lacht: „Das ist nur sein Amuse-Gueule. ‚Max‘ nascht Walnüsse.“

Dass der Hund wirklich eine Vorliebe für vegetarische Kost hat, bestätigt sich wenig später. Jean-Marie macht auf eine grasfreie Fläche vor Haselsträuchern aufmerksam: „Wo Trüffeln wachsen, hat Gras keine Chance. Die Pilzmyzelien zerstören die Graswurzeln. An diesen Stellen sieht der Boden wie verbrannt aus.“ Hier stehen die Chancen gut für einen Fund. Jean-Marie feuert den Hund an – und „Max“ packt der Eifer. Konzentriert senkt er die Nase und wuselt über das Terrain. Plötzlich wetzt er mit den Pfoten Erde beiseite, angezogen von einem betörenden Duft. Jean-Marie lobt ihn, schiebt ihn aber weg und gräbt behutsam mit einem Taschenmesser weiter. „Max“ scharrt nie ohne Grund“, sagt er



Jean-Marie in seiner Küche beim Trüffeln von Seeteufel-Carpaccio

### WAS MAN WISSEN MUSS

► **Anreise-Tipp:** Sinzig zwischen Koblenz und Bonn erreicht man von Regensburg aus mit dem Auto über die Autobahn A 3 in knapp fünf Stunden.

► **Tour-Tipp:** Trüffelwanderungen mit anschließendem Trüffelmenü im Ahrtal bei Jean-Marie Dumaine finden in diesem Jahr am 3. Oktober und 13. November sowie auf Anfrage statt. Darüber hinaus bietet er auch „normale“ Pilzwanderungen an. Weitere Informationen auf [www.vieux-sinzig.com/Vieux\\_Sinzig\\_Kalender.pdf](http://www.vieux-sinzig.com/Vieux_Sinzig_Kalender.pdf)

► **Hotel-Tipp:** Im Maravilla Beauty Spa Hotel in Sinzig bezahlt man für ein DZ ab 90 Euro, im Rhein-Hotel Arte in Remagen kostet ein DZ ab 79 Euro. Übernachten kann man auch im „Steigenberger Hotel“ in Bad Neuenahr, DZ ab 136 Euro, oder im „Landhotel Lochmühle“ in Mayschoß, DZ ab 95 Euro. Weitere Informationen auf [www.maravilla-spa.de](http://www.maravilla-spa.de), [www.rheinhotel-arte.de](http://www.rheinhotel-arte.de), [www.steigenberger.com](http://www.steigenberger.com) und [www.hotel-lochmuehle.com](http://www.hotel-lochmuehle.com).

► **Literatur-Tipp:** 24 Tagesetappen von Wiesbaden nach Bonn beschreibt der Wanderführer „Rheinsteig“ von Tassilo Wengel aus dem Bruckmann Verlag auf 168 Seiten. Er ist für 12,95 Euro im Buchhandel erhältlich.

## Sechs Sterne für die Seele

MAURITIUS Oase der Ruhe und Hort des Luxus in Grand Baie

MZ-REISETIPP

### BESONDERE ADRESSEN

HEUTE:  
BEACHCOMBER  
ROYAL PALM  
MAURITIUS



Ferien stehen und fallen mit der Unterkunft. Die MZ-Reiseredaktion besucht deshalb regelmäßig die verschiedensten Hotels und stellt besonders empfehlenswerte Häuser in loser Folge detailliert vor.

VON WOLFGANG ZIEGLER, MZ

Das Geheimnis des Erfolgs der Beachcomber-Hotels ist eigentlich für jedermann sichtbar: „Wir waren die ersten, die 1952 auf Mauritius die Hotellerie auf die Beine stellten, haben dadurch das Privileg, dass unsere Häuser an den schönsten Fleckchen stehen, waren vor zehn Jahren das erste Unternehmen, das das Personal am Erfolg beteiligte und haben auch dadurch eine sehr hohe Servicequalität erreicht“, sagt Michel Daruty de Grandpré. Und er muss es wissen. Schon seit 31 Jahren arbeitet der gebürtige Mauritaner mit französischen Wurzeln als General Manager für die Hotel-Kette.

Zehn Luxus-Hotels der absoluten Oberklasse betreibt Beachcomber inzwischen, jeweils eines auf den Seychellen und in Marokko, acht im Heimat-Markt auf Mauritius. Das Juwel unter den Perlen ist das Sechssternen-Haus „Royal Palm“ in Grand Baie, das als bestes Hotel der gesamten Insel gilt. 1985 eröffnet, wurde es vier Monate lang mit viel Gefühl renoviert, zeigt sich jetzt in einem etwas moderneren Kolonialstil und verheißt das ultimative Luxuserlebnis.

Dazu gehören nicht nur so banale Selbstverständlichkeiten wie Room-Service mit weißen Handschuhen, der auf den privaten Terrassen und Balkonen natürlich auch den Frühstückstisch deckt. Oder der Traumstrand direkt davor, von dem man meinen könnte, das Personal würde ihn jeden Morgen maniküren. Oder die Gourmetküche des preisgekrönten Küchenchefs Michel de Matteis, die die Vielfalt von Mauritius widerspiegelt. Oder die täglichen Ausfahrten zum Schnorcheln im Indischen Ozean, bei denen die Skipper nur die schönsten Inselchen anfahren.

Auch die Ruhe, die wie eine dünne Schleierwolke über der gesamten Anlage liegt und sie zu einer wahren Oase der Erholung macht, ist ein Teil des Luxus im „Royal Palm“. Der setzt sich freilich in den nur 69 Suiten fort, über deren hochkarätige Ausstattung sich eigentlich jedes Wort erübrigt. Ein paar wenige nur: zarte Farben, edle Stoffe, von lokalen Handwerkern maßgefertigte Holzmöbel – und ein ganz eigenes Toilettenpapier. Mit einer geprägten Krone. Der Gast ist bei Beachcomber eben überall König.

→ Ende August bucht man bei airtours sechs Nächte/F in einer Junior Suite des „Royal Palm“ inkl. Flug ab München und Privattransfer für 2779 Euro. Ohne Flug bezahlt man 1503 Euro. Für Honey-mooneer gibt es attraktive Ermäßigungen. Weitere Informationen auf [www.airtours.de](http://www.airtours.de) und [www.royalpalm-hotel.com](http://www.royalpalm-hotel.com)



Versteckt unter Palmen Foto: Ziegler