

Verschlungene Pfade
Neue Wanderwege auf
Mallorca

SEITE II



Gelungene Mischung
Jersey hat britische und
französische Seiten

SEITE III



reise

ABENDZEITUNG WOCHENENDE, 10./11.11. 2012 / NR. 260/45
TELEFON 089.23 77 345 FAX 089.23 77 465
E-MAIL INFO@AZ-MUENCHEN.DE

Königin der Pilze



Auch hierzulande kann man Trüffeln finden. Deutschland ist allerdings das einzige Land in Europa, das die feinen Knollen unter Naturschutz gestellt hat. Offiziell verkaufen darf man die Fundstücke nicht.

Foto: Flügge

In den Wäldern im **AHRTAL** zwischen Bonn und Koblenz hat ein französischer Koch botanische Schätze wiederentdeckt: **BURGUNDERTRÜFFELN**

Die Investition seines Lebens tätigte Jean-Marie Dumaine, als er im Juni 1999 im Remagener Tierheim Max traf. Für eine 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. Sein Hund trumpfte bald mit einem phänomenalen Riecher auf. Während des jährlich stattfindenden Trüffel-Festivals im südfranzösischen Uzès schlug Max beim Schaulaufen auf Anhieb die gesamte Konkurrenz, neben anderen Hunden auch Schweine und sogar ein Pferd.

Früher ließ der Adel hierzulande nach Trüffeln suchen

Zurück in Sinzig im Ahrtal, wo der gebürtige Normanne seit 1979 das Gourmetlokal Vieux Sinzig betreibt, war die Motivation groß, auch hier nach Trüffeln zu suchen. Jean-Marie Dumaine hatte Berichte gelesen, wonach in früheren Zeiten der Adel die Edelknollen aufspüren ließ, und dass Deutschland noch

bis zum Ersten Weltkrieg sogar ein Trüfflexportland war. Unter den Nationalsozialisten wurden Suche und Genuss der kulinarischen Bodenschätze geächtet. Über die Jahrzehnte geriet das Wissen in Vergessenheit.

Dabei sind die Wachstumsbedingungen an den Hängen des nördlichsten deutschen Rotweinanbaugebiets für Trüffeln ideal. Es gibt lockere, kalkreiche Lössböden sowie Eichen, Hainbuchen, Walnussbäume und Haselnusssträucher, mit denen die Königin der Pilze eine Symbiose bilden kann. Das Klima ist mild und nicht zu trocken. Am besten gedeihen Trüffeln am Waldrand, wenn warmes Licht bis in den Boden dringt und Regenwasser über die Zweige auf den Boden tropft.

So wie heute. Die hügelige Landschaft leuchtet in der Sonne, es riecht nach welken Blättern und feuchter Erde. Verschwörer-Stimmung. Eine kleine Gruppe begleitet Jean-Marie und Max 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 essbare Wildpflanzen wie Weinraute,

Beifuß, Knöterich, Sauerampfer, Löwenzahn oder Giersch, um damit seiner saisonal ausgerichteten Küche besondere Akzente zu verleihen. „Max! Allez, travail!“, ermuntert Jean-Marie den Hund, seine Sucharbeit aufzunehmen. Doch Max ist noch nicht in Stimmung. Jean-Marie weiß, 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: „Max nascht Walnüsse.“

Jean-Marie macht seine Begleiter auf eine grasfreie Fläche vor Haselsträuchern aufmerksam: „Wo Trüffeln wachsen, hat Gras keine Chance. Die Pilzmyzelien

zerstören die Graswurzeln. Der Boden sieht dort wie verbrannt aus.“ Hier stehen die Chancen gut für einen Fund. „Allez!“, feuert unser Führer den Hund an. Jetzt packt Max 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, schiebt ihn weg und gräbt behutsam mit einem Taschenmesser weiter. „Max scharrt nie ohne Grund“, erklärt er und hebt schon eine golfballgroße Trüffel aus dem feuchten Boden: „Ein Prachtexemplar, schön rund und gut 30 Gramm schwer.“ Ehrfürchtig wird die schwarzbraune Knolle mit der warzigen Haut herumgereicht.

Dumaine hat eine Sondergenehmigung für seine Touren

Max bekommt zur Belohnung einen Happen Weißbrot. „Das schätzt er mehr als Wurstscheiben“, plaudert sein Herr und drückt die Erde wieder über der Fundstelle zusammen, um die Trüffelmyzelien nicht zu zerstören. Im Idealfall wächst genau an dieser Stelle wieder ein Pilz. Dann geht es Schlag auf Schlag. Max scharrt, Jean-Marie gräbt. Dabei sinkt er auf die Knie und nimmt selbst



Kostbarer Fund.

Foto: Flügge

SERVICE AHRTAL

Tolle Knollen

Anreise

Per Bahn via Koblenz nach Sinzig am Rhein. Mit dem Pkw über Karlsruhe, Ludwigshafen und Koblenz nach Sinzig, ca. 300 Kilometer.

Trüffelwanderungen

Jean-Marie Dumaine bietet Trüffelwanderungen in Kombination mit einem dreigängigen Trüffelmenü in seinem Restaurant für 129 Euro pro Person an. Außerdem führt er Gäste zum Pilze- und Kräutersammeln. Termine auf Anfrage, Telefon 0 26 42 / 4 27 57, www.vieux-sinzig.com und www.ahrtrueffel.com. Studiosus Reisen (www.studiosus.com) hat Trüffeltouren im Piemont, in der Toskana und in Umbrien im Programm; L'Evasion Tours bietet eine Trüffelreise in der Provence an (www.provence-truffelreisen.de).

Übernachten
Schlosshotel Lerbach (www.schlosshotel-lerbach.com) in

Bergisch Gladbach, DZ ab 220 Euro. Zwei-Sterne-Koch Nils Henkel ist mit Dumaine bekannt und zelebriert ebenfalls Trüffelmenüs.

die ersten gezüchteten Luxuspilze geerntet werden.

Wie die berühmten weißen Alba-Trüffeln genießt man Burgundertrüffeln am besten roh: In dünne Scheiben gehobelt und kombiniert mit warmen neutralen Speisen, zum Beispiel Rührei, gebuttertem Toastbrot oder eben Nudeln,

um den Duft und Geschmack hervorzuheben. Fünf bis zehn Gramm rechnet Jean-Marie pro Person, um ein Gericht zu veredeln. Die Gruppe macht Feierabend für heute. Max hat genug, die Konzentration lässt nach. Auch eine Spürnase braucht Erholung.

Heike Weichler