

Artikel publiziert am: 29.10.10

Datum: 30.10.2010 - 14.20 Uhr

Quelle: <http://www.hersfelder-zeitung.de/reise/reiseziele/italien/trueffel-italien-schnueffeln-schnippeln-schlemmen-981562.html>

## Schnüffeln, schnippeln, schlemmen

In der Emilia-Romagna beginnt die Trüffel-Ernte – und damit die beste Zeit für Edelpilz-Suchtouren, Kochkurse und Gourmet-Menüs im vielleicht besten Restaurant Italiens.



© dpa

Die tolle Knolle: Mit ihren Spürhunden gehen die Bauern in der Emilia-Romagna auf Trüffelsuche. In der Gastronomie ist die Knolle mit ihrem erdigen Geschmack Gold wert.

Nein, so wird das nichts: Mit einem zaghaften „such, such“ will Reto, ein Schweizer Gast die beiden Trüffelspürhunde zum Buddeln unter einer Eiche animieren. Doch die beiden schauen nur hilfeschauend zu Herrchen. Giuseppe Donini heißt er, sieht aus wie Fußballtrainer Trapattonis jüngerer Bruder und bietet Camilla und Boss, seine vierbeinigen Trüffel-Detektive, nun noch anderen Teilnehmern dieses Edelpilzsuch-Ausflugs an. Doch keiner möchte wie Reto enden, alle wollen lieber Giuseppe's Show sehen; wie er seine Hunde durchs Unterholz scheucht: „Dove Camilla, vieni Boss!“ feuert er sie an und bellt dazu ein wenig heiser.

Der hügelige Waldboden hier bei Savigno, einem 2500-Seelen-Dorf eine gute halbe Stunde südlich von Bologna ist zu trocken. „Schlechte Schnüffelbedingungen für Hundenasen“, weiß Alberto Bettini, Besitzer der Trattoria „Locanda Amerigo“. Er hofft sehr, dass Camilla und Boss heute endlich fündig werden, damit seine Trüffelgerichte zu fairen Preisen auf der Karte bleiben können – keines teurer als 35 Euro. 2000 Euro muss Bettini derzeit für ein Kilo „Weißen“ zahlen, den edelsten Trüffel. Gut möglich, dass es nächste Woche mehr als 3000 sind, wenn Camilla, Boss und die anderen Spürnasen in der norditalienischen Region Emilia Romagna weiter so wenig finden. Egal wie der Börsenkurs für diesen Diamanten unter den Pilzen gerade steht – Giuseppe, der Hundeführer, kommt stets auf seinen Schnitt: „Zwischen September und Januar macht er ein zusätzliches Jahreseinkommen“, knurrt Alberto und raunt seinen Gästen zu, der Boss von Boss sei eigentlich „Stradino“ – Straßenarbeiter. Der ruft in diesem Moment „bravo, bravissimo“, denn Camilla hat eine nussgroße Knolle aufgespürt, neben einer Linde.



© dpa

Von Piacenza bis Rimini - die Emilia Romagna liegt noch nördlich der Toskana.

Giuseppe lenkt seine Hündin mit einem Leckerli ab und buddelt den weißen Trüffel mit einer kleinen Spitzhacke vorsichtig aus. „Einfach nur hmmm“, findet Alberto den intensiven, würzigen Trüffelgeruch, von



© dpa

Jedes Jahr im Herbst findet das Tartufesta, eines der größten Trüffel-feste Italiens in 13 Gemeinden der Emilia-Romagna statt.

möglich mit diesem hauchdünnen Nudelrohstoff aus Mehl und Eiern: Tagliatelle, Tortellini, Rigatoni. „Spaghetti auch?“, will eine bis dato stille Kursteilnehmerin aus Köln wissen und nimmt die ebenso knappe wie klare Erkenntnis mit nach Hause: „Kommen aus Neapel, werden in der Fabrik produziert, machen wir nicht!“ Alberto bietet nur „Handarbeitskurse“, mal mit seiner Mutter als Leiterin, mal mit Anna.

Nach reichlich Geschnüffel und Geschnippel ist es höchste Zeit fürs Genießen. Die Tortelli, aus viereckigen Teigstücken geformt, kommen als erster Gang auf den Tisch. Bei Alberto nur „in brodo“, einer Brühe vom ausgekochten Perlhuhn. Und der Trüffel? Ist dekoratives Sahnehäubchen oder kräftiges Gewürztuning und manchmal auch nur unauffälliger Gast in allen weiteren Gängen, sei es auf der Polenta oder an Pasta-Raffinessen.

Beim Genuss dieser ebenso erdigen wie exquisiten norditalienischen Landküche sitzen die Gäste auf wackeligen Holzstühlen an einem der gerade mal sechs Tische mit rot-weißen Karodecken. Die Szenerie drum herum gleicht einem Fünfziger-Jahre-Film: Cinzano-Reklamespiegel an der Wand, Wählscheiben-Telefon daneben, weiße Gardinen mit Stickmustern in den Fenstern und über den Gästen gerahmte, streng herabschauende Vorfahren in schwarz-weiß.

dem kulinarische Banausen aber auch schon mal behaupten, er ähnele dampfenden Pfadfindersocken nach einem Dreitagesmarsch.

Die müssten dringend gewaschen werden, Trüffel hingegen auf keinen Fall, erklärt Alberto in der Mini-Küche seiner Trattoria: „Bürste nass machen und sachte abschrubben – basta! Dann die Trüffel ein paar Stunden liegen lassen und ab in den Kühlschrank – auf Küchenpapier, damit die Knolle austrocknet und Würze entfaltet.“

Seine Kochkursteilnehmer machen nun Bekanntschaft mit einem Nudelholz. Denn Fertigpasta kommen bei Alberto weder in die Tüte noch auf den Tisch. Dafür aber ein faustgroßer Teigklumpen. Den walzt Anna, die Küchenhilfe vom Typ freundliche Großmama, geduldig auseinander. Jetzt ist alles



© dpa

Schlemmerparadies: Parmigiano Reggiano

**Lesen Sie mehr zum Thema**  
**Italien mit Augen und Ohrchen**  
**Italien für Spürnasen**  
**Das rosarote Urlaubsgefühl**

Einer davon: Opa Amerigo, 1934 Gründer der Locanda und bis heute Namenspatron. Von ihm übernahm Enkel Alberto die Trattoria vor gut 20 Jahren und machte sie zum vielleicht besten Restaurant Italiens: ein Michelin-Stern, drei Garnelen des angesehensten italienischen Gourmet-Führers sowie die Auszeichnung der Slowfood-Bewegung für faire Preise und regionale Produkte – diese drei Plaketten zusammen hat sonst kein Restaurant im Stiefel-Staat an der Tür. Ach ja – sollte die übrigens mal dicht sein, dann sind Alberto, Anna und die anderen kurz auf Welttournee: Trüffel kredenzen beim Wohltätigkeits-Diner in New York oder Schaukochen für Japaner. „Die standen Schlange, die ganze Straße runter“, erzählt Alberto und zeigt ziemlich stolz das Beweisbild aus einer Zeitung. „7000 Mahlzeiten in elf Tagen“, schiebt er noch schnell hinterher und dann das Dessert des Tages auf den Holztisch: eine Eiskugel mit Kastanienbieregeschmack.

## REISE-INFO S ZUR TRÜFFELSAISON IN DIE EMILIA-ROMAGNA

**REISEZIEL** Die italienische Provinz Emilia-Romagna grenzt im Norden an den Fluss Po, im Süden an den Apennin und im Osten an die Adria. Mit 22.000 Quadratkilometern hat die Region etwa ein Drittel der Fläche Bayerns (70.000 Quadratkilometer).

**ANREISE** Mit dem PKW von München über den Brenner und Verona, insgesamt rund 550 Kilometer. Linienflüge ab München z.B. mit Alitalia ab ca. 340 Euro. Mietwagen für eine Woche ab Bologna Flughafen ohne Kilometer-Begrenzung ab ca. 180 Euro.

**WOHNEN** Preiswert in der Region um Savigno, z.B. im Castello di Serravalle, einem ländlichen Anwesen im Grünen, zehn Autominuten von Savigno entfernt. Doppelzimmer ab 80 Euro ([www.agriturismobetta.com](http://www.agriturismobetta.com)).

Auch die Locanda Amerigo vermietet Zimmer, ebenfalls ab 80 Euro für das Doppelzimmer, allerdings steigen die Preise an Wochenenden sowie in der Trüffelerntezeit auf über 100 Euro. ([www.amerigo1934.it](http://www.amerigo1934.it)). Weitere Übernachtungsmöglichkeiten in der Emilia-Romagna unter [www.visitemiliaromagna.de](http://www.visitemiliaromagna.de) (s.u.).

**KULINARISCH** Außer der Locanda Amerigo bieten viele Trattorien der Region ähnliche Kombinationen aus Trüffelsuche, Kochkurs und Menü – auf dem Lande ebenso wie in der Stadt, z.B. in Modena bei „Bibendum di Marta Pulini“ – Kurse zwischen 45 und 100 Euro pro Person ([www.bibendumcatering.it](http://www.bibendumcatering.it)).

Wer sich etwa für die Herstellung des Balsam-Essigs Acetato Balsamico interessiert und hervorragend damit veredelte Speisen genießen möchte, ist bei Azienda Agricola Pedroni in der Nähe Modenas ([www.acetaiapedroni.it](http://www.acetaiapedroni.it)) oder in der Acetaia Scelleri ([www.ilformicone.it](http://www.ilformicone.it)) richtig.

**TRÜFFELZEIT** Jedes Jahr im Herbst findet das Tartufesta, eines der größten Trüffelfeste Italiens in 13 Gemeinden der Emilia-Romagna statt. Höhepunkt: das Fest des weißen Trüffels in Savigno, Emilia-Romagnas „Trüffelhauptstadt“, an den ersten vier Wochenenden im November ([www.winefoodfestivalemiliaromagna.com](http://www.winefoodfestivalemiliaromagna.com)).

[winefoodemiliaromagna.com](http://winefoodemiliaromagna.com)

**WEITERE INFOS** beim Tourismusverband Emilia-Romagna unter [www.original-italienisch.de](http://www.original-italienisch.de) oder [www.emiliaromagnaturismo.it](http://www.emiliaromagnaturismo.it).