

- trockene, aromatische Weißweine mit deutlicher Fruchtsäure (Riesling, Müller-Thurgau, Kerner,..) - Kartoffelcremesuppe (mit aromaähnlichen Kräutern) und schwarzem Trüffel, Pasta mit Salbeibutter und weißem Trüffel.

- kräftige Weißweine mit Kraft und feinen Röstaromen (Grauburgunder, Chardonnay) – Leberpasteten oder Leberwurst-Ravioli mit schwarzem Trüffel, Brezenknödelsalat mit Trüffelhobel.

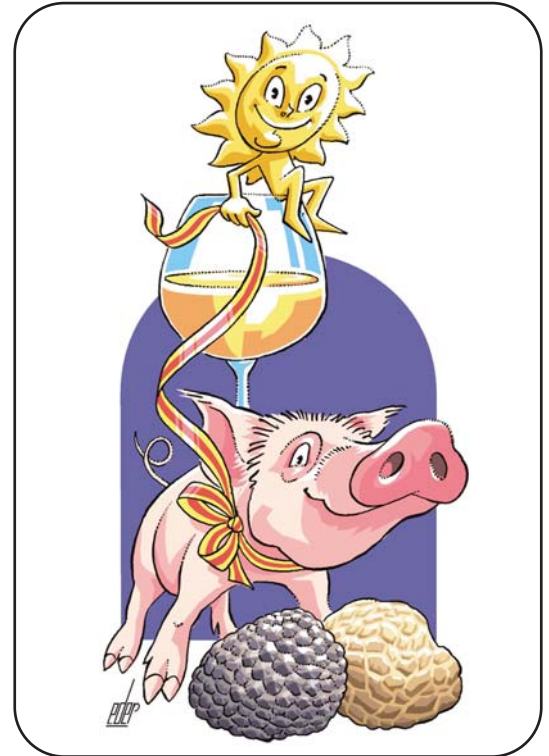
- trockene bis milde Roséweine und Weißherbst-Rote-Beete-Risotto mit weißem Trüffel.

- trockene, fruchtige Rotweine (Spätburgunder, Trollinger, Schwarzriesling) - gebratener Saibling auf getrüffelten Linsen, cremige Polenta mit Trüffeln.

- trockene, kräftige Rotweine, teilweise im Holzfass / Barrique ausgebaut (Lemberger, Dornfelder, Spätburgunder) - Lammrücken mit Kräuterkruste oder Schmorbraten und Trüffeljus, gebackene Blutwurst mit Trüffel.

- restsüße und edelsüße Weine (Riesling, Muskateller, Gewürztraminer) - Bratapfel mit getrüffelter Lebermousse, Kalbsleberwurst mit Kürbis-Chutney und Trüffel.

Diese Vorschläge dienen als Anregung, mit Freude am Genuss seine eigenen Erfahrungen zu machen und in exotischen Kombinationen die Harmonie von Wein und Trüffel zu entdecken. Viel Spaß mit dem „schwarzen Diamanten der Küche“ (Brillat-Savarin) oder dem „Mozart unter den Pilzen“ (Rossini) und der herrlichen Vielfalt an badischen Weinen.



Trüffel und Wein

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Wein und Trüffel sind zwei Nahrungsmittel, die schon aus einem ganz einfachen Grund zusammen gehören: ein Trüffelbauer wird zu seinem Trüffel immer einen Wein trinken, weil der kostbare Pilz eine ebenso edle Begleitung verdient hat. Eine weitere Erklärung kann sicher auch in deren Herkunft gefunden werden: beide wachsen nur in bestimmten Gegenden und stellen hohe Ansprüche an die Böden und das Klima – daher können in vielen Weinbau-Regionen auch Trüffel gefunden werden.

Die beiden größten europäischen Trüffel-anbaugebiete sind das Périgord in Frankreich und das Piemont in Italien und aus beiden Gebieten stammen nicht wenige der meist gelobten Weine der Welt. Aber auch in Deutschland findet man Trüffel; so z.B. an der Ahr, in bestimmten Teilen von Baden oder in Franken – übrigens alles Weinanbaugebiete, die ausgezeichnete und auch international wertgeschätzte Weine produzieren.

Ebenso wie es eine große Vielzahl an Rebsorten gibt, existieren zahlreiche Trüffelarten, von denen 12 Vertreter als Speisetrüffel bekannt sind.

Die beiden wichtigsten Edelpilze sind:

- *Tuber magnatum* pico (weißer Alba-Trüffel)

typische Aromen: knollenblättrig, erinnert an Knoblauch, sehr intensiv. Zubereitung: immer roh, fein gehobelt oder geraspelt, verliert Aroma durch Erhitzen. Ernte: Oktober bis Ende Dezember.

- *Tuber melanosporum* (Périgord-Trüffel)

typische Aromen: erdig nussig, erinnert an Steinpilze und Waldboden. Zubereitung: Aroma entwickelt sich am besten durch Erwärmen, Einsatz als Würzpilz, in Scheiben geschnitten oder gerieben. Ernte: November bis März.

Bei der Auswahl der Trüffel sollte man analog zum Weinkauf vorgehen. Nicht das Etikett oder Preisschild entscheidet über die Qualität. Beim Wein lohnt sich die kritische Verkostung und erfahrene Trüffelkenner wiegen die Knollen in ihrer Hand, bewerten sie nach ihrem Aussehen, ihrer Form, der Beschaffenheit der Rinde und natürlich nach ihrem Geruch. Es lohnt sich auch nach dem botanischen Namen der Trüffeln zu fragen, da z.B. der Périgord-vom Wintertrüffel optisch nicht zu unterscheiden ist – preislich und geschmacklich hingegen sehr wohl.

„Alternativ-Produkte“ –
wirklich eine Alternative?

Trüffel-Öl, -Butter, -Pasten, -Nudeln, Risotto-Mischungen, etc. sind eher mit geschmacklicher Vorsicht zu genießen. Der Trüffelgeschmack wird häufig durch naturidentisches Aroma hervorgerufen und kommt nicht von Trüffeln, sondern aus dem Labor. Auch wo keine Aromen verwendet werden, müssen nicht immer hochwertige Trüffel verarbeitet sein, meist sind dies die preiswerten, aber qualitativ nicht vergleichbaren China- oder Asia-Trüffel. Am ehrlichsten sind Trüffelkonserven, aber auch hier muss man Aromaverluste in Kauf nehmen. Daher gilt bezogen auf die Lagerung und auf den Preis ebenso wie beim Wein: jeder Genuss hat seinen Anlass und seine Zeit.

Lieber ein vernünftiges Trüffelessen mit einer guten Flasche Wein, als viermal ein unbefriedigendes halbes Mahl.

Vorschläge für gelungene Wein- und Trüffel-Kombinationen:

- trockene bis halbtrockene Weißweine mit milder Säure (Silvaner, Gutedel, Weißburgunder) - Rahmspinat mit Spiegelei oder Kräuteromelette und weißem Trüffel.