

Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Sandbichlweg 7, 83700 Rottach-Egern  
phone +498022/26221 mobil +49179.6952111 e-mail [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de)

*schau doch mal rein : [www.koeche-bayern.de](http://www.koeche-bayern.de)*

## ZUR TRÜFFELORGIE INS PIEMONT

Landesverband der Köche Bayern organisierte erstmalig eine Studienreise nach Alba

Die Idee einer gemeinsamen Studienreise im Kreise der Kolleginnen und Kollegen des Landesverbandes der Köche Bayerns geisterte schon lange im Kopf des Vorstandsmitgliedes Siegfried Arlt. Harmonische Gespräche und Diskussionen verbunden mit schönem gemeinsamen Essen und ein Gedankenaustausch bei einer guten Flasche Barolo sollten doch die Verbundenheit und das Kennenlernen im Kreis der bayrischen Köchefamilie fördern, so seine Gedanken.

Von der Idee waren auch die anderen Kollegen von Kitzingen bis Salzach-Inn ebenso begeistert, und so waren alle Plätze für die Fahrt kurze Zeit nach der Ausschreibung vergeben.

Bei der Reise hatten wir eine Übernachtung in Südtirol eingeplant, wo wir unseren Mitorganisator und Reiseführer Konrad Spinell ( Geschäftsführer des Südtiroler Köcheverbandes ) und seine Frau Monika mit an Bord holen wollten.

Am Freitag, den 1. November war es dann soweit. Die meisten Kollegen, unter ihnen auch der Präsident des VKD, Reinhold Metz mit seiner Frau Iris, bestiegen am Münchener Königsplatz den Reisebus. Nach einer gemütliche Fahrt kamen wir pünktlich im Hotel Werth in Bozen an. Nach kurzer Pause fuhren wir zum Fuße des Schloss Runkelsteins und machten uns auf, zu Fuß zum Schloß hochzusteigen. Hier bekamen wir schon einen Vorgeschmack auf die kulinarischen Höhepunkte die uns auf der Reise erwarten sollten.

Im stilvoll dekorierten Rittergewölbe lies uns Küchenchef Robert Doesel neben schmackhaften Wein folgendes Südtiroler Menue servieren.

*Spinat-, und Kasnocken mit Parmesan und brauner Butter  
hausgemachte Schlutzkrapfen  
Almkäse, Kaminwurzeln, Speck, Graukäse, Kren, süß-sauere Zwiebeln  
mit Vinschgauer-, und Schüttelbrot  
Apfelkücherl mit Vanillesauce  
Bauernkrapfen und geröstete Kastanien*

Nach kurzer Nacht ging es am Samstag morgen weiter nach Alba. Während der Fahrt informierte uns Kollege Konrad Spinell über den landestypischen Weinanbau, sowie über die Lage und Probleme der Gastronomie in Südtirol. Ferner wurden wir über die Geschichte des Trüffels informiert und erfuhren, dass die ersten Hinweiße auf Trüffel bis aufs Jahr 3000 v. Christi zurückgehen. Dass Trüffel sich mittels Sporen vermehrt unter der Erde in Symbiose mit den Wurzeln von zumeist Eichen, Pappeln oder Pinien eingeht. Als bester weißer Trüffel gilt jener , der unter Eichen wächst.

Ferner hat der Tuber magnatum eine glatte Haut und ein wahrhaftig intensives Aroma das es einen fast die Besinnung nimmt. Es gibt rund 240 verschiedene Trüffelsorten. Die am weitesten verbreitete Arten sind der schwarze Trüffel aus Norditalien und dem Perigord. Wir waren also mit reichlich Wissen ausgerüstet, als wir in die Hügellandschaft der Langhe ankamen. Es roch nach Rauch und welken Blättern. Die Weinberge waren abgeerntet, die Erde hielt sich bedeckt mit Rostfarben und mit zarten Nebelschleiern. Es wirkte als hätte sie für dieses Jahr ihr Werk getan. Wir checkten in Albas komfortablen Stadthotel am Rande des historischen Stadtzentrum ein.

Bei einem Bummel durch das mittelalterliche Alba mit seinen Türmen und Palästen, bewunderten wir die 500 Jahre alte Loggia die Mercanti, die Jugendstilbalkone an den Häusern zur Piazza, den Palazzo Comunale und den Dom. Aber auch Kultur macht Hunger und so besuchten wir den Kollegen Ugo in seiner Trattoria „Da Ugo“. Als Köstlichkeiten der Region wurde uns folgendes Menue serviert.

*Anti Pasti*  
*Agnolotti Tartufo ( winzige handgedrechselte Ravioli mit Trüffel )*  
*Tuma*  
*Crema Caramel und Panna cotta*

Frisch gestärkt brachen wir zur Besichtigung der Weinkellerei „Fontanafredda“ auf, eine der größten und bedeutendsten Barokellereien in diesem Gebiet. Bei der Führung durch die anmutigen Weinkeller erfuhren wir sehr viel Wissenswertes über die Familie und ihre Philosophie des Weinbaus. Beeindruckend war anschließend auch die Degustation mit Chefenologe Lorenzo Tablino Possio, der uns mit seinen Erklärungen in seinen Bann zog. Der Grande Maestro war es auch, der für die Reise einen Begriff prägte. Da Verbandspräsident Reinhold Metz ebenso wie der Landesvorsitzende Bernd Malter bei der Reise dabei, titulierte er die Anrede „Grande Presidente“ und „Presidente piccolo“.

Es war schon dunkel geworden als wir uns auf den Weg nach Pollenzo zu dem Gastronomen Gianni Bertolini aufmachten, um in seinem Restaurant „La Corte Albertina“, das sich in einem mittelalterlichen Herrschaftssitz befindet, zu speisen.

*Insalata di Galetto Marinato al Rosmarino*  
*con Ristretto die Aceto di Barolo*  
Huhn in Rosmarin

*Tortino al Castelmagno su Tonduta*  
*e Tartufo bianco d Alba*  
in Milch eingeweichter Fontinakäse, mit Eigelb im Wasserbad zu samtiger Masse gerührt

*Tajarin con Funghi Porcin*

*Stracotto di Manzo al vino Barolo*  
*Con Crostini di Polenta*  
Rinderbraten

*Timbale di pere Madernassa*  
*Cotte al vino rosso*

Dazu wurden uns ein Langhe Tavorita, Barbera d´Alba und ein Brachetto aus dem Piemont vom aufmerksamen Service eingeschickt. Nach ausgiebiger Verabschiedung bei der Familie Bertolino machten wir uns auf die Heimfahrt nach Alba.

Ausgerüstet mit wohlmeinenden Warnungen machten wir uns am Sonntag auf den Trüffelmarkt der im Herzen Alba s liegt. Sein Mittelpunkt ist ein großes, weißes Plastikzelt im Hof des Rathauses in der Via Vittorio Emanuele. Auf den Ständen unter der Plane türmen sich seltsame Behältnisse : Butterdosen, Käseschachteln, Tortenhauben, Säckchen aus Taschen- und karierten Geschirrtüchern. Um das Aroma ihrer wertvollen Funde zu schützen entführen die Trüffelsucher ihren Frauen offensichtlich den halben Hausrat. Um sie herum stehen Gastronomen, Händler aber auch Neugierige, wie wir, die nur schauen, das Spektakel erleben und riechen wollen. Das Aroma der wahrhaftigen Alba-Trüffel in dem Zelt ist derart intensiv, dass es einem fast die Besinnung nimmt. Aber auch der Preis der Ware kann einem auf dem Boden der Tatsachen bringen. So werden bis zu 5000 Euro pro Kilo Genuss bezahlt. Einige Kollegen bedienten sich bei den „Trüffelnuggets“, handelten und feilschten mit den „Trifolai´s“, die fast alle Bauern sind, um jeden Cent, in der Hoffnung zuhause die „aphrodisierende“ Wirkung zu spüren, die alte Kochbücher und die Mystik rund um den Trüffel versprechen. Wie immer wenn es um viel Geld geht, sind die Gauner nah. So werden einem Trüffel aus Mittelitalien, Jugoslawien oder Afrika als Albatrüffel angeboten, die aber qualitativ minderwertig sind. Da wird Dreck mit gewogen oder eine angeschlagene Knolle mit Lehm zugeklebt. Es wird mit allen Tricks betrogen.

Nach getaner „Arbeit“ und neben denen sich im Bus verströmenden „Trüffel - schwaden“ fuhren wir durch die Hügelzonen, wo sonst ein samtiger granatroter Barolo, intensiv duftender Barbaresco oder ein rubinroter Nebbiolo, frischer Barbera und fruchtiger Dolcetto reift nach, La Morra zu dem kleinen aber exklusiven Weinbauern Gianni Gagliardo.

Ein kurzer Abstecher führte uns in den Herstellerbetrieb von „Torrone Sebaste“ nach Gallo Grizane. Für die vielfältigen Süßspeisen liefern die hoch gelegenen Hügel der Alta Langa mit ihren dicken Mänteln aus Haselnußbüschen im Herbst die köstlichen Zutaten wie knackige Nüsse, auf italienisch „nocioli“. Diese heimische Ware wird hier mit Honig und anderen Zutaten wie kandierten Früchten für das beliebt Weihnachtsnaschwerk der Italiener verarbeitet.

In der Serra die Turchi 88 in S.Maria angekommen erfuhren wir im Keller von Gianni Gagliardo viel über die Lagerung, den Temperatureinfluß, die Qualitäts - vorstellungen und über die Probleme der kleinen Winzer. In der Vineria konnten wir uns anschließend von den edlen Tropfen überzeugen und wurden mit herrlichen Gerichten, zubereitet von „Elena“ verwöhnt.

Abgezogene Paprikaschoten, gebraten mit einem Olivenöl, das mit einer Spur Knoblauch und Sardellen verfeinert war, lauwarm serviert. Dazu ein hausgebackenes Brot ließ uns bei der Vorspeise im 7.Gourmethimmel schwelgen. (*Bagna Canda*) Es folgte ein *Risotto funghi*, verschiedene *Fromagio* und als ein Dessert ein *Bonet*. Dies setzte sich zusammen aus Schokolade, Kakao, Amarettini, Haselnüsse und Eier und wird wie eine Karamelcreme pochiert. Ein zarter „Herrentraum“.

Eigentlich schade, dass wir irgendwann Abschied nehmen mussten, denn in dieser geselligen Runde bei vorzüglichem Essen und den harmonischen Weinen hätten wir noch stundenlang ausharren können. Aber am Abend sollte ein Höhepunkt unserer kulinarischen Reise folgen.

Im „Vicoletto“ in der Via Bertero gelegen und seit Jahren ein Toprestaurant Alba´s wollten wir die kreative Küche Ilvia Boggione testen. Ihr Ehemann und Restaurantchef Bruno Boggione begrüßte uns, führte uns in sein kleines schlichtes Reich und reichte zum Aperitif einen Spumante metodo classico. Die Chefin des Hauses „zelebrierte“ uns nach einem Amus geule von Lauch, Wachtelei und Trüffel anschließend folgendes 7 gängiges Menue :

*Coscai di vitello fassone battuta coltello*

Tatar vom Kalb mit Stockschwämmchen, Spinat, Paprika und Sardellen

*Rotolo di coniglio al profumo di aceto balsamico*

Kaninchenrolle auf Weißkraut mit Pesto rosso von getrockneten Tomaten

*Timable di Parmigiano con funghi porcini*

Käsesouffle mit Pilzen, gestockt im kleinen „Pfannkuchen“

*Ravioli des „plin“*

mit Gemüse, Fleisch, Trüffel und Parmesan

*Piccione al tartufo nero*

die „Hausspezialität“ Täubchen mit Trüffel, kleinem Gemüse und gebackener Grieß mit Limone parfümiert

*Fromaggi locali*

*Semifreddo di torrone con cioccolato*

Halbgefrorenes von Torrone mit Schokoladensauce

*Caffé*

*Piccola pasticceria*

Dazu tranken wir einen 2001 Barbera d`Alba von Gianfranco Alessandria, sowie einen ´90 Barolo DOCG von Marchesi. Die Aufmerksamkeit, mit der uns das geschulte Servicepersonal, das hervorragend zusammengestellte und sehr gut abgeschmeckte Menue, bediente, ist wirklich erwähnenswert.

Die Sonne strahlte schon über die Hügel als wir uns vom Hotel aus nach Monteforté d´Alba aufmachten um den Weinbaubetrieb von Elio Grasso zu besuchen. Eine wunderschöne Stimmung und eine beeindruckende Aussicht bot sich uns als wir in das Weingut einfuhren. Frau Grasso führte uns durch ihren Musterbetrieb und lud uns zu einer Degustation von erster Güte. Edelste Tropfen aus ihren Keller kredenzte sie uns und bot nebenbei hervorragenden Käse und Brot.

Aber auch wie bei Winzer Gagliardo ließen sich die Kollegen von der Qualität überzeugen und die Gelegenheit nicht entgehen und kauften mehrere Kisten des edlen Stoffes. Auch hier würden wir noch heute sitzen, die Stimmung war perfekt, die Wärme der Sonne tat gut an diesen Novembertag. Frau Gallo wies uns darauf hin, dass witterungsbedingt gute Trüffeljahre immer schlechte Weinjahre sind, erzählte uns über die guten 90er wo hervorragender Barolo geerntet wurde. Die Zeit verging, so dass wir doch Abschied nehmen mußten, denn wir hatten noch einen Programmpunkt zu erfüllen, bevor es auf die lange Heimreise ging.

Die Trattoria della Posta, ein altmodisches Familienlokal in Monforte d'Alba sollte die letzte lukullische Station unserer Reise sein. Restaurantchefin Claudia und Küchenchef Gianfranco di Massolino erwarteten uns zum Abschluß unserer Piemontreise und präsentierten uns wie folgt ein köstliches landestypische Menue.

*Carne ecrude con il Tondo di Macza*

Tatar von piemonteser Kalbfleisch mit weißem Trüffel und Olivenöl

*I tajarin al zogi di carne*

Pasta

*Il eauglio al forno con lardo ed eibette*

Geschmortes Kaninchen mit kleinen Gemüse

*Le Mousse di torrone con il cioccolato ealdo*

Mousse von Torrone

Wir wurden mit köstlichsten Speisen verwöhnt, aber unser Busfahrer riß uns aus allen Träumen und drängte zur Abfahrt, so dass wir mit schwerem Herzen auf den bereitstehenden Käse vom Wagen verzichten mußten und uns der mehr oder weniger unromantischen Busfahrt zuwendeten.

Auf der Heimfahrt schwärmten alle Reisetilnehmer von dieser bestens organisierten und vorbereiteten Fahrt. Reinhold Metz bedankte sich im Namen aller Teilnehmer bei den Organisatoren Konrad Spinell vom Südtiroler Köcheverband und Siegfried Arlt vom Landesverband der Köche Bayern für diese lehrreiche und in kulinarischer Hinsicht bestens gelungenen Reise. Er unterstrich, wie viel solche Freundschaft und die dadurch entstandene fruchtbare Zusammenarbeit für beide Seiten zum Erfolg führt. Spät in der Nacht kehrten wir, nachdem wir unsere Reiseführer in Bozen dankbar verabschiedet hatten, müde aber glücklich und zufrieden nach München zurück. Die stundenlangen Gespräche unter den Teilnehmer während der Essen und der Fahrt hatten eine tolle Gemeinschaft gefördert.

Bericht von Siegfried Arlt  
( Vorstandsmitglied  
Landesverband der Köche Bayern )  
unter Mithilfe von Walter Tiessler  
( Kochverein Bavaria München )