



Dumaine mit Hund Max, der bei Trüffelsuchern in Frankreich ausgebildet wurde. Wenn Max angeschlagen hat, gräbt Dumaine die Trüffel aus. Im Restaurant „Vieux Sinzig“

Der Trüffelsucher

Der Spitzenkoch Jean-Marie Dumaine und sein Hund Max streifen regelmäßig durch die Wälder des Ahrtals. Immer auf der Suche nach ganz besonderen Knollenpilzen

Wie bringt man Jean-Marie Dumaine zum Strahlen? Ganz einfach: Man fragt ihn nach dem 23. Oktober 2002. Denn was der Maître des bekannten Gourmet-Restaurants „Vieux Sinzig“ an jenem Tag erlebte, treibt ihm heute noch den Glanz in die Augen. „Der Fund war eine Sensation“, schwärmt Dumaine über den Tag, an dem er das erste Mal mit seinem Hund Max in der Eifel auf Trüffelsuche ging und gleich ein knappes Kilo der seltenen Burgundertrüffel entdeckte. Es war der größte jemals in Deutschland gemachte Fund und der erste seit mehr als 50 Jahren. Ein befreundeter Professor aus Frankreich hatte ihn, der seit mehr als 30 Jahren mit Trüffel kocht, darauf hingewiesen, dass die Bedingungen für Trüffel im Ahrtal eigentlich sehr günstig seien, erzählt der gebürtige Franzose. Dass er dann aber quasi vor



Dumaine liebt neben Trüffeln auch Wildkräuter, für die er eigens einen Garten angelegt hat

der Haustür fündig wurde, begeistert ihn noch heute. „Nicht wegen des Wertes von rund 1000 Euro, sondern weil es kaum jemand für möglich gehalten hatte.“

An jenem 23. Oktober 2002 ist Dumaine zum leidenschaftlichen Trüffelsucher geworden. Immer wenn es die knappe Zeit erlaubt, streift er mit Mischlingshund Max durch die nahen Wälder. „Mittlerweile liegt unsere Erfolgsquote bei fast 100 Prozent“, berichtet Dumaine. Erst kürzlich hat er eine der besonders seltenen schwarzen Trüffel gefunden. Einziger Wermutstropfen: Da Trüffel in

Deutschland unter Naturschutz stehen, darf er sie nicht in seiner Küche verwenden. Er hat einzig eine Lizenz dafür, Trüffel zu Lehrzwecken für seine Trüffel-Seminare zu sammeln. „Dabei sind Trüffel gar nicht so extrem selten“, so Dumaine. „Deutschland ist ein Trüffelland, nur wissen das viele nicht mehr.“

Um mehr über den Pilz herauszufinden und zu verbreiten, hat der Spitzenkoch eigens den Verein „Ahrtrüffel“ gegründet. Und um heimische Burgundertrüffel bald auch in seinem Restaurant servieren zu können, hat er sogar damit begonnen, die Pilze zu kultivieren: In der Nähe von Sinzig hat er eine Plantage mit Haselnusssträuchern anlegen lassen, deren Wurzeln mit einheimischen Trüffelsporen „geimpft“ wurden. „In Frankreich wird dieses Verfahren seit mehr als 30 Jahren angewendet, warum sollte es nicht auch hier klappen?“, zeigt sich Dumaine zuversichtlich. Ob es funktioniert, wird sich allerdings frühestens in sieben Jahren erweisen. So lange brauchen Trüffel zum Wachsen.

RWE Gewinn

Das RWE Magazin verlost 2 x 2 Essen im Restaurant „Vieux Sinzig“. Füllen Sie einfach den Kupon auf der Rückseite des Heftes aus. Einsendeschluss ist der 10.10.2008. Viel Glück! Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Mehr Infos zum Restaurant und zu Trüffeln: www.vieux-sinzig.de



Man kann auch von Dumaine zubereitete Delikatessen kaufen



Fünf Fragen an ...

Jean-Marie Dumaine, Trüffelsucher und Gourmet-Koch aus der Normandie

Welche Trüffel eignet sich zum „Einstieg“?

Mit Asiatrüffeln, die es schon für 15 Euro pro 100 Gramm gibt, kann man nicht viel falsch machen. Sie geben einen ersten Eindruck. Feinschmecker sollten sich allerdings den Luxus einer Perigord- oder Albatrüffel leisten. Die kosten zwar ein Vielfaches, aber das Geschmackserlebnis ist einmalig.

Worauf muss man bei der Qualität achten?

Eine gute Trüffel muss duften, sie sollte ganz fest sein und möglichst gleichmäßig in der Form.

Welche Menge braucht man? 10 Gramm pro Portion sind schon eine sehr üppige Menge.

Bei Albatrüffeln, die unheimlich intensiv im Aroma sind, reichen mitunter auch 3 Gramm.

Wie lange kann man Trüffel lagern?

Trüffel verlieren schnell an Aroma. Deswegen sollte man sie möglichst innerhalb von 2 bis 3 Tagen verzehren. Wer eine Trüffel kurz aufbewahren will, sollte sie in ein Küchentuch wickeln und in eine verschlossene Dose legen.

Wo bekommt man Trüffel? Frische Trüffel lassen sich am besten über den Versand beziehen. Trüffelöl gibt es auch in einigen Feinkostläden. Unerfahrene Käufer müssen allerdings sehr aufpassen, dass sie für ihr Geld auch die gewünschte Qualität erhalten. Denn im Internet tummeln sich viele schwarze Schafe. Ein seriöser Anbieter ist etwa Ralf Bos (www.bosfood.de).

FOTOS: ANNALISA MAURIELLO (2); JANI BREITSCHEMME/ JAHRESZEITEN VERLAG



Trüffel-Träume

Trüffeln, auch „schwarze Diamanten“ genannt, sind recht kostspielig. Feinschmecker aber lieben ihren erdigen, nussigen Geschmack. Günstiger ist Trüffelöl – das etwa diese Kartoffelsuppe mit wenigen Tropfen verfeinert

Steinpilz-Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

Zutaten für 4 Personen

30 g getrocknete Steinpilze, 1 Bd. klein gewürfeltes Suppengrün, 2 gewürfelte Schalotten, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 300 g geschälte und gewürfelte mehligkochende Kartoffeln, 800 ml Gemüsefond, 100 g Crème fraîche, Blättchen von 2–3 Thymianzweigen, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, einige Tropfen Trüffelöl, Thymianzweige zum Verzieren

Vorbereitung: Steinpilze in 500 ml lauwarmem Wasser mindestens 2 Stunden einweichen. Dann durchsieben und Einweichwasser und Pilze beiseitestellen.

Zubereitung: Suppengrün, Schalotten und Knoblauch unter Rühren in 2 EL Olivenöl etwa 2 Min. dünsten. 3–4 EL des Gemüses

herausnehmen, beiseitestellen. Kartoffelwürfel in den Topf geben. Gemüsefond, das durchgeseibte Einweichwasser der Pilze und die Hälfte der Pilze zufügen und alles 20 Min. kochen. Die Suppe anschließend pürieren. Danach unter Rühren Crème fraîche und Thymianblättchen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitegestellte Pilze in dem restlichen Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Gemüswürfel behutsam erhitzen.

Die Suppe auf vorgewärmte Teller oder Tassen verteilen, etwas Gemüsemischung in die Mitte geben und Pilze darauflegen. Mit Trüffelöl beträufeln und mit Thymianzweigen verzieren.

Und wenn Sie echte Trüffel probieren möchten ...

Topinambursuppe mit Trüffelspänen

Zutaten für 4 Personen

250 g Topinambur, geschält (Knolle, die zur Gattung der Sonnenblumen zählt; ehemaliges Grundnahrungsmittel ähnlich der Kartoffel), 250 ml Milch, 250 ml Mineralwasser, 20 g Trüffel, 25 g Butter, 8 g Meersalz, 10 g Zucker, 10 ml Trüffelöl

Zubereitung: Den Topinambur mit Milch und Wasser etwa 15 Min. weich kochen. Danach im Mixer fein pürieren. 5 g Trüffel, Butter und Salz dazugeben. Mit Zucker und Trüffelöl abschmecken. Die Suppe auf vier vorgewärmte Suppenteller verteilen. Am Tisch die restliche Trüffel über die Suppe hobeln.

Tipp: Vor dem Servieren etwas warmes Mineralwasser in die Suppe geben, dann wird die Suppe schön schaumig.