Besprechungen = Recensions = Recensioni

Autor(en): **Neukom, Hans-Peter**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **85 (2007)**

Heft 4

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Von Trüffeln und anderen Edelpilzen

Geschichten, Warenkunde und Rezepte von teuren Pilz-Delikatessen

Ralf Bos (Text) und Thomas Ruhl (Fotos), Trüffel und andere Edelpilze (2006). 312 Seiten, Franken 115.-, Fackelträger-Verlag, Köln.

Trüffeln gehören zu den am teuersten bezahlten Delikatessen und finden daher vor allem in der gehobenen Gastronomie Verwendung. Das veranlasste die Autoren Ralf Bos und Thomas Ruhl ein umfassendes, exklusives Werk über die weissen und schwarzen Knollen zu verfassen.

Siehe auch Rezept Seite 162

FOTO-NET / KURT SCHORRER

Über Trüffeln existieren viele mystische Geschichten, denn kaum eine andere Delikatesse hat die Fantasie von Dichtern, Philosophen und Gourmets seit der Antike derart angeregt wie die Trüffeln. Ist es der betörende Geruch, der die weissen und schwarzen Knollen in kulturhistorisch bedeutsame Sphären hob und uns vergessen lässt, wie sündhaft teuer sie geworden sind? Aphrodisierende Wirkung schrieb ihnen schon der «Philosoph der Gabel» Brillat-Savarin (1755–1826) zu. Er gab der Périgord-Trüffel den Beinamen «Schwarzer Diamant» der Küche. So dufteten die betörenden, hypogäisch wachsenden Knollen bereits auf den Speisetischen von Königen, Kaisern, Päpsten und Kardinälen.

Erfahrungen mit Trüffeln Haben Sie schon Erfahrungen mit der neben Kaviar und Safran teuersten Delikatesse der Welt – den Trüffeln – gemacht? Sie haben in einem Restaurant ein Gericht mit Trüffeln verzehrt und es hat nicht besonders geschmeckt. Verwundert fragten Sie sich: «Das soll es also gewesen sein, für so viel Geld? Darob wird so ein grosses Aufsehen und Theater gemacht?» In diesem Fall hatten Sie wahrscheinlich die falschen Trüffeln im falschen Restaurant gegessen.

Oder Sie haben in einem Restaurant ein Gericht mit Trüffeln gegessen und es war so hervorragend, dass Ihnen das Erlebnis noch lange danach im Gedächtnis haften blieb. Immer, wenn über exklusives Essen gesprochen wird, fällt Ihnen dieses Gericht wieder ein. Dann waren es vermutlich die richtigen Trüffeln und das richtige Restaurant.

Von der heiligen Messe für schwarze Trüffeln Alles rund um die kulinarisch wichtigsten Trüffelarten verrät der 312-seitige ästhetische Band «Trüffel und andere Edelpilze». Der Autor Ralf Bos verspricht, dass sich auch Laien nach dem Studium des vorliegenden Buchs zu den Experten auf dem kulinarischen Trüffel-Olymp zählen dürfen. Als ehemaliger Koch und Restaurantfachmann und seit 1990 Inhaber der «Bos Food GmbH» in Meerbusch bei Düsseldorf entdeckte er schon früh seine Leidenschaft für diese Delikatesse und beschäftigte sich intensiv mit den warzigen und runzeligen Schlauchpilzen. «Fünf Jahre lang habe ich an dem Buch gearbeitet, die letzten beiden Jahre zusammen mit dem Fotografen Thomas

Ruhl», sagt Bos. Die Autoren reisten vom Périgord übers Piemont bis ins Reich der Mitte, wo der Tuber indicum und Tuber himalayensis wächst. Bos schreibt über die manchmal skurrilen Trüffelsucher, Trüffelmärkte, Preise, Trüffelsuche mit Tieren, die heilige Messe für schwarze Trüffeln im Städtchen Richerenches, über Trüffelprodukte und vieles mehr. Ein ausführliches Kapitel am Schluss ist der kulinarischen Seite der Trüffeln und anderer Edelpilze gewidmet.

Störend sind einzig die typografisch affektierten Zwischentitel in Grossbuchstaben mit viel zu kleinem die Lesbarkeit erschwerendem Zeilenabstand. Dies schmälert aber weder den Informations- noch den Unterhaltungswert des Buchs. Der umfassende, spannende und exklusive Band mit vielen eindrücklichen Bildern von Thomas Ruhl rund um das Trüffel-Reich ist für jeden kulinarisch und kulturell an Trüffeln Interessierten ein Genuss.

Das Werk «Trüffel und andere Edelpilze» ist so erfolgreich, dass es nun in der mittlerweile dritten Auflage herausgegeben wird. Neu ist, dass es diesmal auch in Frankreich erscheint.

Ein schönes und praktisches Poster der kulinarsch bedeutsamsten Trüffelarten kann unter http://www.port-culinaire.de/index.php?id=11 bestellt werden. Preis: Euro 14.90 zuzüglich Porto.

HANS-PETER NEUKOM

Neues Pilz-Memory

Aus dem Berner Marzili-Quartier gelangt ein besonders kinderfreundliches Memory mit verschiedenen Pilzmotiven in die SZP-Redaktion. 24 Motive stellen die häufigsten einheimischen Waldpilze comicartig vor. Kennen Sie etwa das vorwitzige Lachen einer Gruppe von Schwefelköpfen oder der zerknirschte Blick eines Fliegenpilzes? Dies und mehr findet man auf den fantasievollen Memory-Kärtchen. Die farbenfrohen Zeichnungen überraschen aber auch mit lustigen Details am Rande: z.B. der tanzende Käfer auf dem Kärtchen der Rotkappe. Symbole weisen auf die Essbarkeit bzw. Giftigkeit der Arten hin. Geeignet für die Frühschulung der Nachwuchs-Pilzler ab 3 Jahren.

Das Pilz-Memory ist zu beziehen für CHF 20.– (plus Versandkosten) bei Lucha Libro Ed., Marzilistrasse 35, 3005 Bern, Tel. 031 311 44 58.
Email: luchalibro@bluemail.ch

NICOLAS KÜFFER

GUIDO BIERI