

15
Jul

TRÜFFELSAISON IN DER TOSKANA

Twittern
 Gefällt mir
 Teilen
G+



Foto: To Toskana

Ein cremiges Pilzrisotto, das auf der Zunge zergeht. Linguine, darüber hauchfeine Trüffelscheiben geraspelt. Ein zarter Lammrücken mit Rotweinsauce und sautierten Porcini. Die Liste der italienischen Herbst-Genüsse könnte noch unendlich fortgesetzt werden. Wer zwischen September und Dezember in die Toskana reist, der kann zusammen mit einheimischen „Trifulau“ sogar selbst zum Trüffeljäger werden oder mit Messer und Korb bewaffnet geschmackvolle Steinpilze sammeln.

In der Trüffel-Liga weltweit ganz vorne

Stolz ist man [hier im Herzen Italiens auf seine lange Trüffel-Jäger-Tradition](#). Nur lizenzierte Trüffeljäger dürfen sich mit ihren Vierbeinern auf die Suche nach den begehrten unterirdischen Pilzknollen machen. Die italienische Wasserhund „Lagotto Romagnolo“ gilt als der perfekte Trüffelhund. Schon seit Ende des 19. Jahrhunderts wird die alte Rasse dafür eingesetzt. Mit seiner besonderen Spürnase schafft es der kleine, kräftig gebaute Hund, die versteckten Knollen auch aus mehreren Metern Entfernung zu riechen. Trüffel sind ein reines Naturprodukt, keine Züchtung schaffte es bisher in die Liga wie sie natürlicherweise versteckt unter Baumwurzeln vorkommen. Der „König Trüffel“ ist die weiße Knolle, sie findet man besonders um die Region San Giovanni d'Asso, 40 Kilometer südöstlich von Siena und in San Miniato, einem hübschem Dorf in der Provinz Pisa. Bis zu 4.000 Euro zahlen Feinschmecker für ein Kilo davon.

Dem Geheimnis der Knolle auf der Spur

Es ist deshalb ein ganz besonderes Erlebnis bei einem Toskana-Urlaub, einen einheimischen Trüffeljäger bei einer seiner Touren zu begleiten. Die beste Zeit dafür ist zwischen Oktober und Dezember. Massimo Cucchiara ist nicht nur Trüfflexperte und fachkundiger Jäger, er kommt zudem aus einer Familie, die sich seit vielen Jahren mit der wertvollen Knolle beschäftigt und alle Geheimnisse kennt. Bei einer seiner Touren führt er Gourmetfreunde auch an die Stelle, wo im Jahr 1954 der bislang größte Trüffel der Welt gefunden wurde. Und natürlich zeigt Massimo den Gästen auch, was man mit dem wertvollen Fund kulinarisch alles zaubern kann. Das Aroma der Knollen ist glücklicherweise so stark, dass schon die kleinste Menge Gerichten eine besondere Note gibt. Und auch Tipps um Nachahmer-Produkte kommen bei Massimo nicht zu kurz: „Hände weg von stark nach Trüffel riechenden Gerichten – die sind meist mit synthetischen Trüffelölen angereichert und haben rein nichts mit der eigentlichen Delikatesse gemeinsam“, so der Experte.

Hochsaison für Pilz-Liebhaber

Wer auf eigene Faust los ziehen will, der darf zwar nicht nach unterirdischen Pilzen graben, aber oberirdisch wächst in den toskanischen Wäldern auch so einiges kulinarisch Vortreffliches. Nach ein paar Tagen Regen und ein wenig Sonne schießen auf diesem Landstrich die Pilze nur so in die Höhe. Als Ausstattung reichen Korb, kleines Messer und Landkarte. Es ist eine Freude durchs Herbstlaub zu rascheln und man freut sich wie ein kleines Kind über jeden „Porcini“, der zwischen Moos, Laub und Nadeln auftaucht. Von Ende August bis Oktober ist Pilze-Zeit. Steinpilze („porcini“) gelten als geschmackvollste Sorte, aber auch aus Honigpilzen („chiodini“) oder Kaiserlingen („ovoli“) lassen sich hervorragende Pilzgerichte zaubern.

Mitten drin in dieser bezaubernden Trüffel- und Pilzgegend bietet der Ferienhausspezialist To Toskana charmante Unterkünfte an. Hier kommt eine kleine Auswahl:

[Colle di Sotto](#) ist ein wunderschön eingerichtetes Landhaus mit privatem Pool auf dem Hügel mit herrlichen Ausblicken auf das darunter liegende Tal. Weinberge und Olivenbäume machen es zu einem wunderschönen toskanischen Urlaubsort. Die 100 Quadratmeter erstrecken sich über mehrere Ebenen und bieten Platz für bis zu vier Personen, auch Hunde sind willkommen. Zum Trüffelort San Miniato sind es nur 15 Kilometer. In der gut ausgestatteten Küche mit Gasherd lassen sich Trüffel, Pilze und andere Köstlichkeiten wunderbar zubereiten.

Auf stolze 480 Quadratmeter bringt es die [Villa Montalbano](#) mit privatem Pool in der Nähe von Vinci, dem Geburtsort des berühmten Leonardo da Vinci. Mit seinen sechs großzügigen Schlafzimmern und fünf Badezimmern für 12 bis 14 Personen ist es das perfekte Urlaubshaus für Freunde oder mehrere Familien. Das zweistöckige Anwesen ist auf drei Seiten von einem gepflegten Garten mit Blick ins Tal umgeben. Auch von hier ist es zum Trüffelsuchen und -essen nicht weit: San Miniato ist mit dem Auto in zirka 20 Minuten zu erreichen.

Das fantastische [Ferienhaus Tribbio](#) mit privatem Pool hingegen liegt nah bei einer anderen Trüffelhochburg: Zum Dörfchen San Giovanni d'Asso sind es nur zwei Kilometer. Das wunderschön restaurierte Haus ist überall mit typischen Terracottafiesen und Holzbalken an den Decken ausgestattet. Die fünf Schlafzimmer und fünf Bäder auf insgesamt 300 Quadratmetern bieten Platz für bis zu zehn Feriengäste. Die Eigentümer von Tribbio stellen neben Wein und Olivenöl sogar selbst Trüffel-Produkte aus der Region her und lassen ihre Gäste gerne probieren. Außerdem arrangieren sie gerne in Zusammenarbeit mit dem Anbieter „Truffe in Tuscany“ die Teilnahme an einer Trüffeljagd mit dem Trifulau Massimo Cucchiara, je nach Lust und Laune verbunden mit einem anschließenden Kochkurs oder einer Weinprobe.



Independent villa with jacuzzi

199 €

airbnb.it



15 Jul 2016

Twittern

Gefällt mir 27 Personen gefällt das.



Mehr in dieser Kategorie: [« Singapur lädt im Juli zum Food Festival ein](#) [Die verrücktesten Restaurants »](#)

[Nach oben](#)

[Magazin](#)
[Mediadaten](#)

[Kontakt](#)
[Impressum](#)

[Bestellen](#)
[ella Verlag](#)