



## Gier, Geld, Gaumen

**ALBA (I)** • Der stark duftende Pilz mit seinem unvergleichlichen Duft, dessen Farbe von schimmelig-weissgrau bis zu eitergelb oszilliert, macht Alba zum Mekka für Feinschmecker aus der ganzen Welt. Trüffel sind mit einem astronomischen Preis zwischen 4500 und 6000 Franken pro Kilogramm (!) das teuerste Lebensmittel überhaupt. Weisse Trüffel, die als die besten der Welt gelten, wachsen nur in der Gegend um Alba. Sämtliche Versuche, den Pilz anderswo anzubauen, sind fehlgeschlagen.

Der hohe Preis (immerhin bringen die 10000 Kilo Jahresernte an weissen Trüffeln 40 bis 50 Millionen Franken auf dem Weltmarkt ein) führt zu mafiösen Vorgehensweisen unter Konkurrenten: Gute Trüffelhunde – seltsamerweise können sie nicht gezüchtet werden, es handelt sich immer um Mischlinge – führen eine gefährliche Existenz. Nicht selten hat schon mancher «Trifulau» seinen Hund vergiftet aufgefunden. Die Existenzbasis ist dem Trüffelsucher dann entzogen, denn die Hundeausbildung an einer Trüffelhundeschule dauert für geeignete Vierbeiner immerhin vier bis fünf Jahre.

Die Trüffelsuche findet heimlich und nachts statt, keine Konkurrentenhundenase soll versehentlich Wind von den eigenen Fundstellen kriegen. Treffen trotzdem verfeindete Sucher aufeinander, kommt es zu dramatischen Szenen: Flüche, Drohungen und auch mal handfeste Schlägereien im Gebüsch.

Einträgliches, aber einsames Geschäft: «Trifulau» mit seinem Trüffelhund.



Jetzt buchen, um den Trüffelmarkt im Piemont nicht zu verpassen!

# Volle Windeln und nasse Socken

**ALBA (I)** • Kaum ein Wochenende im Herbst, in dem nicht irgendwo in Norditalien Trüffelernte gefeiert wird. Am bekanntesten ist der Markt Fiera del Tartufo in Alba im Piemont.

**F**einschmecker haben jeweils schon Ende Sommer Schwierigkeiten, ihren Speichelfluss unter Kontrolle zu halten. Das Warten zieht sich jeweils lange hin, bis im Oktober wieder der charakteristische Duft nach voller Babywindel gekreuzt mit nasser Wandersocke durch die Gassen des mittelalterlichen Städtchens Alba wabert.

### Trüffelrummel den ganzen Herbst

In Alba bedeutet der Trüffelmarkt aber nicht nur olfaktorische und lukullische Genüsse; es wird auch solide gefeiert. Da fallen Kinder und Erwachsene während des traditionellen Eselrennens in den Dreck, und die Masse speist am Wochenende zu mittelalterlichen Musikuntermalung natürlich betrüffelte Speisen, aber auch sonstige piemontesische Spezialitäten.

Wer lieber abseits vom Rummel speist, begibt sich an die Piazza Savona 5, wo die Osteria dell'Arco das Auge mit schönem, traditionell angehauchtem Interieur und den Gaumen mit guter, traditionell angehauchter Küche verwöhnt.

### Die drei grossen B

Barolo, Barbaresco, Barbera: Auch der Rotwein aus dem Piemont ist eine Reise wert. Und im Barologebiet rund um Alba wandert es sich ausnehmend schön den sanften Rebhängen entlang. Stellt der Wanderer es geschickt an, landet er auf einem Spaziergang von Alba aus nach ungefähr eineinhalb Stunden an der Via Rabayà 14 in Barbaresco. In der dort ansässigen Azienda Agricola Ronchi lässt sich so wunderbar örtlicher Wein degustieren, dass schon mancher kaum den Heimweg nach Alba wiedergefunden hat. In diesem Falle fällt man nicht weit, sondern lediglich einmal um, und findet sich im guten, preiswerten Gartenrestaurant Rabayà wieder, wo es sich trefflich mit lokaler Küche «nachbödele» lässt.



Riechen, wiegen, feilschen: Trüffelmarkt in Alba.

**TARTUFIVINO** GMBH®

POSTFACH 3 - CH-6024 HILDISRIEDEN  
TELEFON 041 460 52 02 - FAX 041 460 52 03  
WWW.TARTUFIVINO.CH  
INFO@TARTUFIVINO.CH