

vom 14. November - 16. November 2014  
vom 21. November - 23. November 2014

## Tuber Magnatum Pico

Im Volksmund auch "Tartufo bianco del Piemonte", "Tartufo bianco di Alba" oder "Tartufo bianco di Acqualagna" genannt. Die Namen dem Turineser Arzt schaftlich beschrieb. Apfels erreichen kann. Das nach dem, mit welchem Symbiose mit Pappel oder Symbiose mit Eiche rötlich. Festes und kompaktes,



durchzogenes Fruchtfleisch. Reift von September bis Anfang Januar. Vorkommen im Piemont, Emilia Romagna, in den Marken, in Umbrien, Toskana, den Abruzzen, Latium. Wird auch in Venetien, Istrien, Dalmatien und in Frankreich (nördl. Périgord) gefunden. Intensiver Geruch nach Knoblauch, Schalotten, Weichkäse. Wird in hauchdünnen, über die Speisen gehobelten Scheiben serviert.

Königin unter den Trüffeln; verdankt ihren Pico, der sie zum ersten Mal wissen Rundliche Form, die die Größe eines Fruchtfleisch ändert seine Farbe, je Baum die Trüffel in Symbiose lebt. In Weide ist ihr Fruchtfleisch fast weiß, in von zahlreichen weißen Adern

### TRÜFFEL als Suppe



Schwarzwurzelsuppe mit pochiertem Trüffelei und Petersilienpesto 12,50 €

### TRÜFFEL KLASSISCH als Vorspeise oder Hauptgang



Mit weißem Trüffel pochierte Eier auf Spinat-Dinkelreis-Risotto  
17,50 € als Vorspeise / 25 € als Hauptgang



Panierte und knusprig gebratene mit Trüffelei gefüllte Sellerietasche auf Püree von Tartuffel & Rahmlauch  
17,50 € als Vorspeise / 25 € als Hauptgang

weißer Trüffel extra über Vorspeise / Hauptgang gehobelt pro Gramm 5 €

### TRÜFFEL AVANTGARDE als Dessert



Crème Brûlée aus mit weißen Trüffeln eingelegten Eiern 12,50 €

## Was ist “Tartuffel”?

... Das lasse ich mir nicht zweimal sagen. Schließlich hat Henry mich bei unserem letzten Treffen fast zwei Stunden lang über amerikanischen Folk aufgeklärt, da ist es nur recht und billig, wenn ich ihm ein wenig von meiner bevorzugten Sättigungsbeilage berichte. Die Kartoffel ist eine Verwandte der Tomate und des Paprikas und stammt aus den Anden . Dort wurde sie von den Inkas kultiviert, die sie Papa nannten. Spanische Eroberer brachten sie Mitte des 16. Jahrhunderts nach Europa, wo sie unter dem Namen Patata (einer Entlehnung aus der haitianischen Indianersprache) zunächst als Zierpflanze gezogen wurde.

Es dauerte rund 200 Jahre, ehe man ihren Nährwert erkannte und sie als Nutzpflanze anbaute. Über Spanien und Italien breitete sich die Kartoffel langsam nach Norden aus. Einige Sprachen übernahmen die spanische Bezeichnung Patata; im Englischen zum Beispiel wurde sie zur potato abgewandelt. Andere Sprachen schufen eigene Namen. Die Italiener hielten die Kartoffel anfangs für eine Art **Trüffel** und nannten sie daher tartufolo. Unter diesem Namen gelangte das Nachtschattengewächs im 18. Jahrhundert nach Sachsen und Preußen, wo es zu **Tartuffel** und schließlich Kartoffel eingedeutscht wurde. Im deutschsprachigen Süden gab man ihm den Namen Erdapfel, eine in der Schweiz und in Österreich noch heute übliche Bezeichnung. Auch im Französischen (pomme de terre) und im Niederländischen (aardappel) hat sich der Erdapfel durchgesetzt. Manche aber sahen in der Kartoffel eher eine Birne. Im rheinhessischen und pfälzische Dialekt wird die Kartoffel Krumber, Grumber oder Grumbier genannt, was nichts mit krummen Beeren zu hat, sondern “Grundbirne” bedeutet. Dieser Name wurde sogar erfolgreich exportiert: Im Kroatischen heißt die Kartoffel “Krumbier”. Und die Tschechen sagen “Brambora”, das heißt “Brandenburgerin”, da die Kartoffel aus Brandenburg nach Böhmen gelangt war. Ältere Österreicher kennen noch den Begriff “Brambori” als Bezeichnung für Kartoffeln, die nichts taugen....

ein Auszug aus Bastian Sicks “Ein Hoch dem Erdapfel”