

Trüffelzeit in München: Tartuferia im Käfer Bistro

14. November 2013 | [Exklusiv-München](#) | Kategorie: [Genuss](#), [München exklusiv](#), [News](#)

Die Trüffelsaison ist eröffnet und die zweite Saison für die Käfer TARTUFERIA. Küchenchef Volker Eisenmann hat eine eigene Karte mit klassischen regionalen Gerichten aus der Emilia Romagna kreiert, welche man bis Ende November wahlweise ganz ohne, mit Sommertrüffel oder mit weißem Trüffel bestellen kann. Überraschung beim Opening: Käfer Weinexpertin Renate Lausterer hat zu den insgesamt 14 Trüffelgerichten verschiedene Rotweine ausgesucht. Stephan Burger, Geschäftsführer des größten deutschen Trüffelimporteurs 'La Bilancia – Tartufi Di Qualita' war positiv überrascht, trinkt man allgemein Weißwein zu den Trüffelkreationen. Sein Urteil: Auch Rotwein verstärkt das Trüffelerlebnis! Welche Rotweine es gab und welche Gerichte unsere Favoriten sind:



Käfer Weinexpertin Renate Lausterer stellt die Rotweine zu den Trüffelgerichten vor. Links von ihr sitzt Thomas Zeller von Vinissimo. Rechts: Per Soehlke von Smart Wines Raritäten vom Weingut Elvio Cogno im Piemont. Gleich daneben Trüfflexperte Stephan Burger.

Nur ein paar Wochen im Jahr kann man sich die Knolle mit dem unvergleichbaren Aroma über seine Pasta hobeln lassen. Von Dienstag bis Freitag von 19 bis 22 Uhr gibt es bis Ende November im Käfer Bistro eine exklusive Trüffelpartei. Ob weißer Trüffel oder Sommertrüffel: die Trüffel mit 1a-Qualität stammen von **Stephan Burger** vom größten deutschen Trüffelimporteur. Seit 1985 ist er dafür bekannt, immer die außergewöhnlichsten Trüffel-Qualitäten vor Ort zu finden. Entscheidend ist nie allein die Herkunft der Trüffel, sondern ausschließlich ihre Frische, Konsistenz und Geschmack. Jetzt gibt es wieder den weißen Alba-Trüffel (tuber magnatum pico) aus dem Piemont und Emilia Romagna bei Feinkost Käfer, da hier die qualitativ hochwertigste Ware zu finden ist.

‘Das Piemont ist sehr bekannt für seine Trüffel, weil es dort früher die meisten Nussbäume gab’, erzählt **Stephan Burger** und lässt uns ein wenig von seinem Trüffelwissen teilhaben, denn die Trüffel mögen Kälte und je mehr man nach Süden kommt, um so schlechter ist die Qualität der Trüffel durch die klimatischen Verhältnisse. Deshalb hält er nicht so viel davon, den Trüffel einen Herkunftsstempel aufzudrücken. Das Entscheidende ist für ihn, vor Ort die Qualität direkt zu prüfen. ‘2013 ist ein Trüffelpaar, denn es gibt es sehr viele Trüffel, weil es im Sommer in Italien sehr viel geregnet hat’, erzählt der Trüffelpate, ‘Doch auch die Feuchtigkeit wirkt sich auf die Trüffelqualität aus.’ 2013 kommen seine Trüffel-Favoriten 30 Kilometer von Bologna. Für ihn eine Premiere: Trüffel und Rotwein.



'Passatelli con Fonduta di Parmigiano' auf der Tartuferia-Karte. Volker Eisenmann nennt es 'Spätzle der Italiener'. Nach einem Rezept von Alberto Bettini vom Ristorante Amerigo in Savigno.'

Per Soehlke von Smart Wines kredenzte zu den **italienischen Trüffel-Spätzle** einen Rotwein vom **Weingut Elvio Cagno** bei Novello. Von hier aus schaut man auf das Dorf Barolo. Ein Weingut, welches die Käfer Weinexpertin auch erst vor 1,5 Jahren entdeckte und welches erst seit 1990 Wein produziert. 'Der Weinberg dieses Gutshofes liegt bei Barbera auf sehr sandigen Boden. Die Trauben stammen von über 100 Jahre alten Weinstöcken, was alle Weine von hier sehr komplex machen', erzählt Soehlke. Die Besitzerfamilie von Elvio Cagno haben den Gutshof aus dem 18. Jahrhundert so perfekt renoviert, dass die UNESCO einen Anerkennungspreis dem Weingut zusprach.



Zum **Trüffel-Vitello** (24 Stunden sous vide gegarte Kalbsbrust) gab es den neuen **Amarone Pietro dal Cero** vom **Weingut Cà dei Frati** vom **Gardasee**. 'Für den Amarone wurde ein Weinberg in den Hügeln über Verona gekauft und bewirtschaftet', erzählt **Thomas Zeller von Vinissimo**.