

LESETIPP

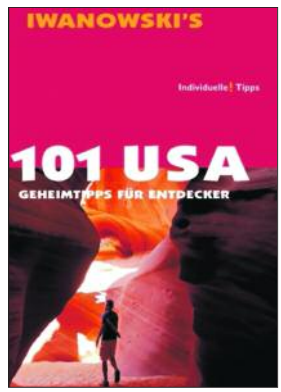
Eine Schüssel voller Appetithappen

VON ARMIN E. MÖLLER

Diese Buchkonzeption funktioniert wie eine Weltraumrakete. Ist der Start geglückt, zünden nacheinander die nächsten Stufen. Im Vorjahr feierte Iwanowski's Reisebuchverlag sein 25-jähriges Bestehen mit „101 Inseln – Geheimtipps für Entdecker“. Die „Inseln“ müssen sich gut verkauft haben, denn nun folgt die nächste Stufe: „101 USA – Geheimtipps für Entdecker“. Der Buchdeckel sagt, worum es geht: exakt 101 zweiseitige Einzelbeiträge zu unterschiedlichen Reisezielen folgen aufeinander. Die üblichen Hinweise zu günstigsten Motels oder Beschreibungen großer zusammenhängender Regionen fehlen. Es geht um „Städte und Architektur“, „Natur und Landschaft“ oder „Tiere“ – etwa die vom Yellowstone National Park. Zu den acht Themengebieten gehören auch Stars und Showgrößen im Kapitel „Menschen“. Darin werden Orte vorgestellt, die für Margret Mitchell („Vom Winde verweht“), Mark Twain, Elvis Presley oder die strengreligiösen Amish People wichtig waren oder sind. Kapitel mit Tipps zu „Essen und Trinken“, „Musik, Freizeit, Show“, „Kultur und Geschichte“, „Sport und Outdoor“ plus brauchbarem Nutzwertanhang runden das Buch ab. Dieser neue Reisebuchtyp ist kein Reisebuch, wie gewohnt. Dies ist eine Ideensammlung – eine Schüssel voller Appetithappen oder aber ein Ideenfinder. Ein gutes Konzept, ein gutes Buch.

INFORMATIONEN

101 USA – Geheimtipps für Entdecker, Iwanowski's Reisebuchverlag, ISBN: 978-3-933041-85-2, Preis: 12 Euro.



Schnüffeln, schnippeln, schlemmen

Jetzt ist Trüffel-Ernte in der Emilia-Romagna – Beste Zeit für geführte Edelpilz-Suchtouren, Kochkurse und Gourmet-Menüs

VON STEPHAN BRÜNJES

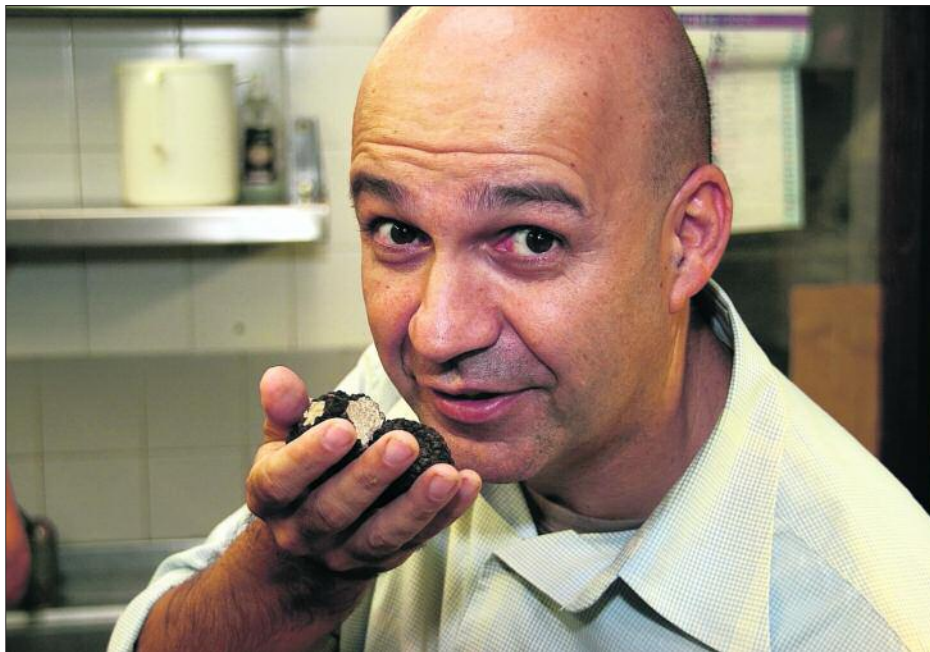
Bologna. Nein, so wird das nichts: Mit einem zaghaften „Such, such!“ will Reto, ein schweizerischer Gast, die beiden Trüffelspürhunde zum Buddeln unter einer Eiche animieren. Doch die beiden schauen nur hilflos nach Herrchen. Guiseppe Donini heißt er, sieht aus wie Fußballtrainer Trapattonis jüngerer Bruder und bietet Camilla und Boss, seine vierbeinigen Trüffel-Detektive, nun noch anderen Teilnehmern dieses Edelpilzsuch-Ausflugs an. Doch keiner möchte wie Reto enden, alle wollen lieber Guisepes Show sehen; wie er seine beiden Hunde durchs Unterholz scheucht: „Dove Camilla, vieni Boss!“

Zusätzliches Jahreseinkommen durch die Edelpilze

Doch der hügelige Waldboden hier bei Savigno, einem 2500-Seelend Dorf, eine gute halbe Stunde südlich von Bologna, ist zu trocken. „Schlechte Schnüffelbedingungen für Hundenasen“, sagt Alberto Bettini, Besitzer der Trattoria Locanda Amerigo. Er hofft sehr, dass Camilla und Boss heute endlich fündig werden, damit seine Trüffelgerichte zu fairen Preisen auf der Karte bleiben können – keines teurer als 35 Euro. 2000 Euro muss Bettini derzeit für ein Kilogramm „Weißen“ zahlen, den edelsten Trüffel. Gut möglich, dass es nächste Woche mehr als 3000 Euro sind, wenn Camilla, Boss und die anderen Spürnasen in der norditalienischen Region Emilia-Romagna weiter so wenig davon finden. Egal wie der Börsenkurs für diesen Diamanten unter den Schlauchpilzen gerade steht – Guiseppe, der Hundeführer, kommt stets auf seinen Schnitt: „Zwischen September und Januar macht er ein zusätzliches Jahreseinkommen“, knurrt Alberto und raunt seinen Gästen zu, der Boss von Boss sei eigentlich „Stradino“ – Straßenarbeiter.

Dieser ruft in diesem Moment „bravo, bravissimo“, denn Camilla hat eine nussgroße Knolle aufgespürt, neben einer Linde. Denn hier und an Eichen gehen die durchschnittlich 80 Gramm schweren Trüffelpilz-Knollen am liebsten eine Liaison mit den Baumwurzeln ein, meist so 30 Zentimeter tief im Boden. Guiseppe lenkt seine Hündin mit einem Leckerli ab und buddelt den weißen Trüffel mit einer kleinen Spitzhacke vorsichtig aus.

„Einfach nur hmmm“, findet Alberto den intensiven, würzigen Trüffelgeruch, von dem kulinarische



„Einfach nur hmmm.“ Alberto, Küchenchef und Trattoria-Besitzer, genießt den Trüffelgeruch. –FOTO: STEPHAN BRÜNJES

sche Banausen aber auch schon mal behaupten, er ähnele dampfenden Pfadfindersocken nach einem Dreitagesmarsch. Die müssten dringend gewaschen werden, Trüffel hingegen auf keinen Fall, erklärt Alberto in der Mini-Küche seiner Trattoria: „Bürste nass machen und sachte abschrubben – basta!“ Einige Teilnehmer probieren es und gehen dabei so behutsam vor, als reinigten sie ihren Familienschmuck. „Dann die Trüffel ein paar Stunden liegen lassen und ab in den Kühlschrank, auf Küchenpapier, damit die Knolle austrocknet und Würze entfaltet.“

Nun machen alle Bekanntschaft mit einem Nudelholz. Denn Fertigpasta kommt bei Alberto weder in die Tüte noch auf den Tisch. Dafür aber ein faustgroßer Teigklumpen. Den walzt Anna Nanni, die Küchenhilfe vom Typ freundliche Großmama, geduldig auseinander. Jetzt ist alles möglich mit diesem hauchdünnen Nudelrohstoff aus Mehl und Eiern: Tagliatelle, Tortellini, Rigatoni. Nur Spagetti nicht, die kommen aus einer Fabrik in Neapel. Anna hat ihren Teig zerschnitten, formt aus den viereckigen Teigstücken Tortellini.

Ein Gasthaus wie aus einem Fünfziger-Jahre-Film

Nach reichlich Geschnüffel und Geschnippel wird es nun aber höchste

Zeit fürs Genießen. Die Tortellini „in brodo“, einer Brühe vom ausgekochten Perlhuhn, kommen als erster Gang auf den Tisch. Und der Trüffel ist dekoratives Sahnehäubchen oder kräftiges Gewürztuning und manchmal auch nur unauffälliger Gast in allen weiteren Gängen, sei es auf der Polenta oder an Pasta-Raffinessen. Beim Genuss dieser ebenso erdigen wie exquisiten norditalienischen Landküche sitzen die Gäste auf wackeligen Holzstühlen an einem der gerade mal sechs Tische mit rot-weißen Karodecken. Die Szenerie drum herum gleicht einem Fünfziger-Jahre-Film: Cinzano-Reklamespiegel an der Wand, Wählscheiben-Telefon daneben, weiße Gardinen mit Stickmustern in den Fenstern und über den Gästen gerahmte, streng herabschauende Vorfahren in Schwarz-weiß.

Einer davon: Opa Amerigo, 1934 Gründer des Gasthauses und bis heute Namenspatron. Von ihm übernahm Enkel Alberto die Trattoria vor gut 20 Jahren und machte sie zum vielleicht besten Restaurant Italiens: Ein Michelin-Stern, drei Garnelen des angesehensten italienischen Gourmet-Führers sowie die Auszeichnung der Slowfood-Bewegung für faire Preise und regionale Produkte – diese drei Plaketten zusammen hat sonst kein Restaurant im Stiefel-Staat an der Tür.

REISETIPPS

Trüffelbeste: Alljährlich im Herbst finden in der Emilia-Romagna Trüffelbeste statt; Höhepunkt ist das Fest des weißen Trüffels in Savigno an den ersten vier November-Wochenenden (www.winefoodfestivalaemiliaromagna.com). **Anreise:** Mit dem **Auto:** 950 km muss man fahren, um von Chemnitz nach Savigno zu gelangen. Zwischenstationen sind Hof, München, Innsbruck, Bozen, Verona und Modena. An der **Ausfahrt Modena Sud** die Autobahn A 1 verlassen und auf der SP 623 über Vignola, Castello di Serravalle und Tiola zum Ziel fahren. Mit der **Bahn:** Ab Chemnitz nach Bologna reist man günstigstenfalls zwölf-einhalb Stunden, muss dabei zwei Mal umsteigen. Weiter nach Savigno mit dem **Nahverkehr.** Mit dem **Flugzeug:** Nach Bologna gibt es Direktflüge u. a. ab Frankfurt/M. und München. Zu den **Ablflugairports** kann man ab Dresden bzw. Leipzig fliegen. **Übernachten:** Zum Beispiel im Castello di Serravalle, (zehn Autominuten von Savigno entfernt; Doppelzimmer ab 80 Euro, Internet: www.agriturismobetta.com) oder Trattoria Locanda Amerigo, Savigno (DZ ab 80 Euro, Internet: www.amerigo1934.it). Weitere **Übernachtungsmöglichkeiten** im Internet unter www.visitemiliaromagna.de. **Weitere Informationen:** APT Servizi Srl, Fremdenverkehrsamt der Region Emilia-Romagna, Piazzale Federico Fellini, 3, 47900 Rimini, Internet: www.original-italienisch.de, www.emiliaromagnaturismo.it

Neuer Katalog für Menschen mit Handikap

Krauthaim. Für Menschen mit Körperbehinderung ist die Planung einer barrierefreien Urlaubsreise leider immer noch mit vielen Hindernissen verbunden. Vor diesem Hintergrund hat der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter den Katalog „BSK-Urlaubsziele Programm 2010“ veröffentlicht, der ausführlich über barrierefreie Reiseziele informiert. Darin finden sich Angebote für Bus-, Flug-, Städtereisen, Urlaubs- und Badereisen in Deutschland sowie dem Ausland, berichtet der Verband. (RT)

BEZUG

Gegen Zusendung eines adressierten und mit 1,45 Euro frankierten Din-A-4-Rückumschlags beim BSK, Reiseservice, Altkrauthaimer Str. 20, 74238 Krauthaim www.bsk-ev.org

Reiseführer zu den blauen Schwertern

Meißen. Anlässlich des 300-jährigen Bestehens der Porzellan-Manufaktur Meißen im Jahr 2010 hat der Tourismusverband Sächsisches Elbland einen Reiseführer zu den Stätten des Meißener Porzellans aufgelegt. Die Broschüre „Weißes Gold erleben“ ist kostenfrei erhältlich und kann per E-Mail unter info@elbland.de oder telefonisch unter 03521 76350 angefordert werden. Neben Wissenswertem über die Geschichte des Porzellans informiert der Reiseführer über Ausstellungen und Veranstaltungen im Jubiläumsjahr und stellt Reisearrangements vor, so der Tourismusverband. (RT) www.meissen2010.com, www.elbland.de

22 Radtouren durch Spessart-Mainland

Aschaffenburg. Der Tourismusverband Spessart-Mainland hat für Hobbyradler eine neue Broschüre herausgegeben. Auf 56 Seiten erhält der Radler 22 wertvolle Tourentipps, inklusive Wegbeschreibung, Übersichtskarte, Höhenprofil und Kilometerangaben. Dabei werden bekannte Fernradwege ebenso vorgestellt, wie anspruchsvolle Mountain-Bike-Touren. Sportliche Spessarthügel und genussvolle Flussradwege wechseln einander ab und bieten für jeden Anspruch die passenden Touren, weiß der Tourismusverband. Die kostenlose Radbroschüre gibt es bei der Tourist-Information Spessart-Mainland unter der Telefon-Nummer 06021 394271 oder im Internet. (RT) www.spessart-mainland.de