

KOCHEN MIT DEM MOZART DER PILZE



«Bei der dritten Tanne links» hat Evelyn Frank mit ihren Hunden diese Trüffel am 5. August gefunden. Übrigens sind laut Duden «der» oder «die» Trüffel sprachlich korrekt. Fotos: zvg

«Die Trüffel ist fuhrwahr der Mozart der Pilze. Zumal den «Don Juan» kann ich nur mit der Trüffel vergleichen, beide haben das eine gemeinsam: Je öfter man sie genießt, desto grössere Reize entdeckt man.» So äusserte sich der italienische Opernkomponist Gioacchino Rossini zur knollenförmigen Delikatesse.

Evelyn Frank

Seit Kindheit sind Düfte für mich ein Erlebnis. Als kleines Mädchen liebte ich es, im sonnenwarmen Heu zu liegen. Dieser Duft wirft mich noch heute 40 Jahre zurück. Auch die Holunderblüte versetzt mich in

eine Art Traum-Wunder-Welt. Und als der Trüffel vor rund zehn Jahren in mein Leben kam, hat dieser Duft etwas in mir ausgelöst. Es begann eine Entdeckungsreise mit der Nase. Es ist nicht einfach, den Trüffel-Duft zu beschreiben. Persönliche charakterisiere ich ihn als erdig, nussig, leicht süsslich. Ein Duft, der an Erdbeeren erinnert mit einem gas-artigen Stich, der ganz tief eindringt...

SCHWARZER HERBSTTRÜFFEL

Der in der Schweiz am meisten gefundene Trüffel ist der schwarze Herbsttrüffel, der in der Umgangssprache Burgundertrüffel

genannt wird (tuber uncinatum). Er gilt als drittbester Trüffel, nach dem weissen Alba-Trüffel (tuber magnatum pico) und dem echten schwarzen Trüffel, auch Périgord-Trüffel genannt (tuber melanosporum). Meiner Meinung nach ist der hiesige Trüffel der interessanteste von allen, da er in der Küche am vielfältigsten verwendet werden kann. Von der Vorspeise bis zum Dessert lässt er ganz viel Spielraum offen. Da wir seit Jahren in der glücklichen Lage sind im Herbst immer Trüffel im Kühlschrank zu haben konnte ich sehr viel ausprobieren.

WAS DER TRÜFFEL MAG...

Die ersten Kochversuche mit Trüffeln gingen zünftig in die Hosen, und ich habe meine Lehren gezogen. Bald merkte ich, was der Trüffel mag, und was nicht. Er will gut behandelt werden! Mittlerweile kann ich sagen, dass die meisten Zubereitungs-Fehler mit der Temperatur zusammenhängen. Der Trüffel verträgt eine maximale Wärme von 50 Grad. Wird es heisser, weicht das Gas aus dem Trüffel, und der ganze Duft und Geschmack sind weg. Und zwar gänzlich. Die zweite wichtige Komponente ist das Mengenverhältnis. Für ein Gericht mit Burgundertrüffel benötigt man 20 Gramm pro Person. Wen es «reut», wird den Geschmack nicht erfahren. Lieber einmal ein Trüffel-Gericht mit der richtigen Menge an Trüffel zubereiten und dafür aus Kostengründen das Fleisch weglassen. Als drittes gilt es, das Fett zu beachten; in Form von Butter, Rahm oder Ei. Das Fett ist der Geschmacksträger, ohne den gar nichts geht. Zu guter Letzt kommt das Salz. Dieses wirkt als Geschmacksverstärker und hat einen grossen Einfluss auf das Gelingen. Ich benutze am liebsten Meersalz zum Trüffel, da es nicht so aggressiv ist und man etwas mehr verwenden kann. Andere Gewürze braucht der Trüffel nicht, sie übertönen ihn in den meisten Fällen.



TRÜFFEL-BUTTER HAUSGEMACHT

Wer sich das erste Mal an den Trüffel wagt, dem empfehle ich, eine Trüffelbutter herzustellen. In dieser Form kommt der Trüffelgeschmack am besten zur Geltung. Die Trüffelbutter kann auf warmes Toast gestrichen werden als Apéro. Auch über frischer Pasta oder im Kartoffelstock macht sie sich sehr gut. Oder wie Kräuterbutter auf feinem Fisch oder Fleisch.

Zutaten: 50 g Butter
25 g schwarzer Herbsttrüffel
Meersalz

Zubereitung:
Butter mit dem Knethaken des Mixers gut verrühren. Trüffel mit Käseraffel dazu raspeln und sofort gut verrühren und mit Meersalz abschmecken. Es darf gut gesalzen sein.

Tipps:

- Trüffelbutter grosszügig auf frische Baguette oder Toast streichen. Etwas frische Trüffel darüber hobeln. Mit wenig Schnittlauch garnieren.
- Die Trüffel-Butter sollte innert 2 Tagen konsumiert werden. Sie kann für etwa 3 Monate eingefroren werden.

NUR FRISCHE TRÜFFEL BETÖREN WIRKLICH

Wer sich diesen Herbst zum ersten Mal an ein Trüffel-Gericht wagt, braucht keine Angst zu haben. Der Trüffel beisst nicht! Und wenn der Koch die vier erwähnten Tipps beachtet, wird das Zubereiten von Rezepten mit Trüffeln zum Erlebnis. Immer wieder sagen mir die Leute: «Ich mag Trüffel nicht, der Geschmack ist so stark». Wer dann an unserem Stand am Trüffelmarkt trotzdem ein Toast mit frischer Trüffelbutter degustiert, ist erstaunt und begeistert. Tatsächlich wird das meiste im Handel erhältliche Trüffelöl synthetisch hergestellt und hat daher einen eher

penetranten Geschmack. Viele haben ihre ersten Trüffel-Erfahrungen mit solchem Öl gemacht und eine verständliche Abneigung entwickelt. Deshalb empfiehlt es sich, frische Trüffel zu verwenden. Aber Achtung: Der Trüffel ist im Kühlschrank höchstens eine Woche haltbar. Jetzt wünsche ich gutes Gelingen und hoffentlich eine betörende Begegnung mit dem Trüffel. Und noch etwas: Der französische Gourmet-Gelehrte Brillat Savarin nannte den Trüffel «Diamant der Küche». *Frische Trüffel und diverse Trüffelprodukte sind erhältlich an folgenden Trüffel-Märkten in unserer Region: 21. September in Bern-Bremgarten. 9. November in Biel. 23. November in Murten.*

EVELYN FRANK

Das liebste Hobby der Bürener Buchhalterin Evelyn Frank ist das Trüffeln; vom Suchen der unter der Erde wachsenden Pilze über das Kochen mit Trüffeln bis hin zum «z' Märüt Gehen» mit den selbst gefundenen Delikatessen. Mit ihren beiden Lagotti Romagnoli (=italienische Trüffelhunde) «Tim» und «Merino» findet die 45-jährige Naturliebhaberin in den hiesigen Wäldern die schwarzen Herbst-Trüffel – «bei der dritten Tanne links», wie sie zu sagen pflegt. Die Trüffel-Saison dauert von August bis Dezember.

Link: www.frank-sutter.ch

Evelyn Frank und ihr junger Lagotto Romagnolo «Merino».



ARCH FEIERT 777 JAHRE – EIN FEST DER BEGEGNUNGEN

Vor zwei Jahren begann unser OK mit der Planung und dem Vorbereiten für unser Jubiläum 777 Jahre Arch. Schon bald war das Ziel unseres Anlasses klar: Ein Fest der Begegnungen für unsere Einwohner und alle Interessierten aus der Umgebung.

Rita Hedinger, OK-Präsidentin



OK-Präsidentin Rita Hedinger und Gemeindepräsident Christian Röthlisberger freuen sich auf ein fröhliches Dorrfest. Foto: zvg

Wir wollten keine internationalen Superstars und auch nicht 1000 Besucher sondern ein gemütliches und fröhliches Fest. Natürlich kann ein Dorrfest nicht vom Gemeinderat und nicht von den Gemeindeangestellten veranstaltet werden, und deshalb fragten wir unsere Dorfvereine um Hilfe. Zuerst etwas zögerlich, dann aber doch hilfsbereit, sagten fast alle Vereine zu. Wir strebten ein grosses Jahrgängertreffen und einen Samstagmarkt an, sind dies doch die besten Gelegenheiten zu Gesprächen, gemütlichem Beisammensein und Erinnerungsaustausch. «Weisch no...» ist doch das Motto vieler Klassentreffen.

SPIELFEST FÜR DIE KINDER

Und so beginnt unser Fest morgen Freitag um 14 Uhr mit unseren Kleinsten am Spielfest. Hinter dem Gemeindehaus haben der Elternverein Arch für die Kinder bis sechs Jahre und der Jugendarbeiter Nicolas Kamer für die Primarschüler ein spannendes und unterhaltsames Nachmittagsprogramm mit vielen Spielen und Attraktionen organisiert. Für die Grosseltern und Eltern stehen die Landfrauen in der Kaffeestube mit ihren feinen Süßigkeiten bereit. Ab 19 Uhr zeigen dann die Primarschüler im Festzelt ihr Programm unter dem Motto Arc(h) en ciel.

Weiter geht es mit den Darbietungen der Schüler der Musikschule Lengnau, und um 20.30 folgt ein Auftritt der aus dem Fern-

sehen bekannten Sängerin Michelle Rysler. Den Abschluss des ersten Festabends macht die in der Region bekannten Band «Gruffies 3295», mit ihren Blues und Oldies. Ab 20 Uhr ist auch das Pub mit DJ geöffnet. Ab 18 Uhr können sich die Besucherinnen und Besucher in der Raclette-stube, im Fischbeizli und natürlich im Festzelt verpflegen und in der Bierschwemme den Durst löschen.

HANDWERKSMARKT

Am Samstag schlendern wir ab 11 Uhr über den Handwerksmarkt. An zahlreichen Ständen gibt es Esswaren zu kaufen, Handwerkskunst zu bewundern oder Schmuck zu probieren. Nach dem Apéritiv und dem gemütlichen Zmittag im Festzelt treffen am Nachmittag die zahlreichen Jahrgänger ein zur Klassenzusammenkunft. Nach der Begrüssung besteht die Gelegenheit, über den Markt zu gehen, der Lysser Steelband bei ihren rassigen Klängen zuzuhören und den Austausch mit Ehemaligen zu pflegen. Es folgen die Jurablick-Blasmusikanten mit ihrem Ständchen um 18 Uhr, die Trachtengruppe mit einer Tanzvorführung, der Damenturnverein und für alle Junggebliebenen eine Auflockerung durch die junge Band «the rocking beats». Den Abschluss bilden die bekannten Hubstein Giele, die Jung und Alt auf die Tanzbühne locken. Natürlich ist auch das Pub geöffnet. Immer offen sind die Kaffeestube und die Beizlis ums Festzelt.

OFFIZIELLER FESTAKT

Der Sonntag beginnt mit einem Gottesdienst um 10 Uhr. Die Ehrengäste und Sponsoren treffen sich um 11 Uhr für den Festakt mit Regierungsrat Christoph Neuhäus als Ehrengast. Nach dem Mittagessen werden die Gewinnzahlen gezogen, die auf den verkauften Festbuttons stehen. Die Gewinner werden auf der Homepage der Gemeinde und im Bürener Anzeiger publiziert. Unser Fest endet, wenn der letzte Gast gegangen ist.

Wir alle vom Organisationskomitee, von den Gemeindebehörden, der Burgergemeinde und der Kirchgemeinde wünschen Ihnen ein frohes, geselliges Fest, viele gute Begegnungen und ein unterhaltsames Programm.

Schon jetzt danke ich allen Helferinnen und Helfern, den Sponsoren, den Behörden und dem OK für ihren engagierten Einsatz. Die Anwohner um das Festgelände herum bitte ich um Nachsicht für die Lärmbelästigungen und danke für ihr Verständnis.

KONTAKT

Redaktion «Die andere Seite»:
Denise Gaudy
info@denise-gaudy.ch
Tel. 032 353 71 20

DIES UND DAS

ELISABETH ZURBRÜGG: SCHÖNI OUGE

mt. In den nächsten Tagen erscheint im Blaukreuz-Verlag Bern Elisabeth Zurbrügg's neuestes Buch «Schöni Ouge» mit berndeutschen Geschichten.

Schöni Ouge gö eim nümm us em Chopf. Ouge säge vil uus. Si chöi truurig sy oder Fröid usdrücke. Alti Ouge hei vil gseh u sy immer no schön. U si erinnere eim dra wies isch gsy, wo me se ds erscht Mal entdeckt het.

Elisabeth Zurbrügg, die ehemalige Bäuerin aus Dotzigen, versteht es, feine Geschichten von Menschen, die unter uns leben, einzufangen, festzuhalten und Leserinnen und Leser zu veranlassen, zwischen den Zeilen zu lesen.

Eso wie denn, wo re dä Maa vo de schöne Ouge verzeltt het oder wo si het gmerkt, dass die Ouge, wo se da aaluege, truurig sy. Ein Buch, das Wärme gibt. 96 Seiten, 14 Franken, ISBN 978-3-85580-494-8, ab 13. September im Buchhandel erhältlich.

KEINER ZU KLEIN, SCHWINGER ZU SEIN

Übermorgen Samstag von 10 bis 12 Uhr organisiert der Schwingklub unteres Seeland auf dem Schwingplatz ZSA Rollli in Lengnau einen Schwinger Schnuppertag. *Auskunft erteilt Serge Wältli 079 688 85 53.*