



# PRESSE

Nürnberg Nachrichten – im Jahr 2008

## „900 Gramm schwer Ein Rekord-Trüffel“

### AUFGETISCHT

Wenn ein fränkischer Hollywoodstar einen Herzenswunsch äußert, sollte der in Erfüllung gehen. Schon passiert, Elke Sommers gedichtete Seufzer („Ich sitz' zwischen viel Prominenz am Tisch, bei Redfords gab's Kaviar und Südseefisch, da denk ich, die würden das niemals verstehn, ich möcht' amol wieder a Brunsruum sehn“) ist in Erfüllung gegangen. Die gemeine Steckrübe hat längst ein Comeback in der feinen Küche, will man der neuen Ausgabe der reich illustrierten **EssKapaden** Glauben schenken.

Steckrüben, Pastinaken, Rauke oder auch die alte Kulturpflanze

### 900 Gramm schwer Ein Rekord-Trüffel

Holunder, diesen heimischen Gewächsen widmet das 100-Seiten-Heft aus dem Plärrer-Verlag eigene Kapitel. Auch der Reichtum der fränkischen Tomatenwelt, der einem allerdings in Supermärkten nicht sehr oft begegnet, und die Vorzüge des Gastro-Migranten-Pilzes Shiitake sind nachzulesen. Porträts und Rezepte von regionalen Spitzenköchen, ein ausgiebiger Streifzug durch die hiesige Restaurant-Szene, dazu nützliche Adressenlisten machen die **EssKapaden** zur ausgesprochen appetitanregenden Lektüre (für 6 Euro im Zeitschriftenhandel).

Kochende Thailänder sind die Italiener der 70er Jahre: Keine Küche hat sich in den letzten Jahren so erfolgreich breitgemacht in Deutschland wie die der Zitronengräser, der scharfen Currys und der duftenden Kokossoßen. Aber wo ist sie wirklich authentisch und nicht europäisch zensiert?

Ein Indikator ist das Zertifikat „Thai Select“, verliehen vom königlich thailändischen Handelsministerium. Es zeichnet originale Landesküche im Ausland aus. Jetzt darf sich das Imbisslokal **Thai Food 1** in der Bucher Straße 23 das Wappel an die Haustür heften. Folgen Sie einfach dem Klang der klappernden Woks oder halten Sie die Nase knapp über die Abgasswaden des Rings: Wenn es fantastisch riecht, sind Sie richtig (geöffnet Montag bis Samstag 11 bis 21.15 Uhr, Sonn- und Feiertage 13 bis 21.15 Uhr. Telefon 377 80 09).

Er hat den Größten, sagt er: Gianluca Donadoni vom Restaurant

**Dal Gatto Rosso** in Schweinau hat einen wahren Rekord-Trüffel an Land gezogen. 900 Gramm wiegt der aromatische Brummer, der aus der Trüffelmetropole Norcia in Umbrien kommt und den der Wirt mit Vorliebe über hausgemachte Eier-Bandnudeln hobelt. Auch frischer Steinbutt wird mit Tartufo verfeinert, und die Pizza profitiert ebenfalls von dem schwarzen Gold. 470 Euro ist die unansehnliche Knolle wert, deren verborgene Reize Legende sind (**Dal Gatto Rosso**, Hintere Marktstraße 48, Tel. 66 68 78).

Die **Weinhalle** im Nordostpark dampft ihr Sortiment ein. Statt 1600 Artikel wird es künftig nur noch rund 600 geben, den ganzen August lang dauern die Schnäppchenwochen, denn Weinhändler Martin Koessler trennt sich von Restbeständen und von Tropfen, die ihm nicht mehr ins Konzept passen. Er setzt künftig auf „langsame Weine“ und hat sich diesen Begriff sogar patentieren lassen.

Worum geht's? Selbst wenn viele Winzer inzwischen im Weinberg auf Bio setzten, werde der Rebensaft dann im Keller mit Vollgas im Edelstahltank vergoren. „Massenschrott“ nennt das der gelernte Physiker Koessler; er setzt künftig nur noch auf Wein, der viel, viel Zeit hatte, mit seiner eigenen wilden Hefe zu reifen. Denn auch Bio-Weine können „hundsmiserabel“ sein, so der Fachmann. Er rät übrigens allen zum Bier, die weniger als fünf Euro für Wein ausgeben wollen (Weinhalle, Nordostpark 78, geöffnet von 10 bis 18 Uhr, samstags bis 14 Uhr). c.s.



Das „Gatto Rosso“ hat die größte Knolle. Foto: oh

