

KULINARISCHE SYMBIOSE

Es wird fleissig gekocht und gegraben: Spätsommer und Herbst eignen sich hervorragend, um diverse Waadtländer Kulinarik-Schätze zu heben. BENJAMIN HALTMEIER

Herbst ist Erntezeit. In der Region Nordwaadt gilt dieses Motto allerdings längst nicht nur für die Landwirtschaft und die Weinlese. Denn hier werden dieser Tage auch köstliche Eintopfgerichte aufgetischt und wertvolle Trüffeln im Boden aufgespürt – an kulinarischer Inspiration für Gäste fehlt es also nicht.

WURST IST TRUMPF

Deftig geht es an der «Fête de la saucisse aux choux» los: Das Kohlwurst-Fest findet vom 26. bis 28. September in Orbe statt, der Hauptstadt dieses herzhaften Leckerbissens. Es umfasst mehrere unterhaltsame Programmpunkte in der Innenstadt wie beispielsweise ein Konzert am Samstagabend und weitere Aufführungen. Hauptdarstellerin ist und bleibt aber eben die Wurst. Denn sie wurde wahrscheinlich nicht nur hier erfunden, sondern kann auch in den lokalen Restaurants sowie in der Kantine im Eintopf «Papet Vaudois» probiert werden. So klingt das letzte Wochenende des Monats auf genüssliche Weise aus.

SUCHE IM UNTERGRUND

Nicht alle kulinarischen Perlen sind so einfach zugänglich. Trüffeln etwa liegen stets gut versteckt unter der Erde. Gut, werden in der Region Nordwaadt zwischen September und Dezember verschiedene Aktivitäten angeboten, bei denen man der edlen Knolle auf die Spur kommt. Dazu gehört zum Beispiel die Besichtigung der Trüffel-



An Kohlwurst mangelt es nicht.

farm von Suchy: Am 4. Oktober können Interessierte zusammen mit Trüffelhund Triss auf die Suche nach der raren Spezialität gehen, aber

auch die Herstellung typischer Produkte und natürlich das Verkosten von getrüffelter Saisonsuppe oder Omelett steht auf dem Programm. Ähnliche Trüffelfarm-Events werden zum Beispiel am 11. Oktober beim Château de Mathod oder am 15. November in Bavois angeboten. Diese und weitere Farmen bieten aber noch zahlreiche weitere Termine bis Jahresende.

KILOWEISE TRÜFFEL AM STAND

Die Symbiose zwischen Baum und Trüffel ist heikel, und nicht jeder vermag die edlen Knollen aufzuspüren. Nicht lange zu suchen brauchen BesucherInnen zum Glück am grossen Trüffelmarkt in Bonvillars vom 25. Oktober – dann steht der Speisepilz in grossen Mengen zum Kaufen und Degustieren zur Verfügung. Der letzte Samstag des Monats bietet so eine gute Gelegenheit, um den begehrten Pilz besser kennenzulernen – präsent sind am Markt unter anderem Trüffelpauern, Köchinnen, Hundetrainer und natürlich Feinschmeckerinnen.

WWW.YVERDONLESBAINSREGION.CH



Unterwegs mit dem Trüffel-Hund.

ZUR REGION

