

AUF ZUR TRÜFFELIADE

Fans des schwarzen Goldes hergehört: In der Region Nordwaadt gibt es viele Angebote für Pilzkenner und Feinschmeckerinnen: sechs spannende Erlebnisse rund um den Trüffel. Maria Künzli



Zwei Spürnasen:
Pierre Pittet mit tierischer
Begleitung in Suchy.

1. AUF TRÜFFELSUCHE MIT TRISS

Wer Trüffel sagt, der muss auch Triss sagen. Zumindest in Suchy. Denn auf der Trüffelfarm von Pierre Pittet ist der lebenswerte Hund immer mit dabei, wenn es um die Trüffelsuche geht. Auf einem Spaziergang lernen Besuchende, wo man den Trüffel am besten findet und wie man ihn zubereitet, zum Beispiel als Trüffelbutter. Auch im anschließenden Menü ist Trüffel Trumpf – von der Suppe bis zum Dessert.

2. SYMBIOTISCH MIT DEM PILZ: BAVOIS

Auf dem zweieinhalb Hektar grossen Feld der Farm von Champ-Villars spriessen die beliebten Burgundertrüffel prächtig, schliesslich ist auch alles darauf ausgelegt: Der Hang ist wachstumsfreundlich nach Westen ausgerichtet und es gedeihen 15 mykorrhizierte Baumarten – also Bäume, die in symbiotischer Partnerschaft mit Pilzen leben. Besuchende bekommen eine Führung und eine Verkostung von salzigen und süssen Trüffelprodukten aus der Region.

3. GANZ SCHÖN DIDAKTISCH: BONVILLARS

Am Fusse des Weinbergs Bonvillars liegt die erste didaktische Trüffelfarm Europas: Das Bildungsprojekt präsentiert auf seiner Trüffelpflanzung über 240 pilzfremdliche Bäume. Ein Trüfflexperte führt Interessierte zielgruppengerecht in die Trüffelwelt ein, inklusive Imbiss am Ende der Tour.



Die erste didaktische
Trüffelfarm Europas liegt
in Bonvillars.

4. ROYALES AMBIENTE: MATHOD

Diese Trüffelfarm liegt besonders prachtvoll beim Schloss Mathod. Das Angebot reicht von Führungen auf Französisch, Spanisch und Englisch mit anschliessendem Trüffeltasting in elegantem Ambiente bis hin zu einem mehrtägigen Aufenthalt: Das Schloss verfügt über stilvolle Gästezimmer.

5. ERLEBNIS-WALDWANDERUNG: BONVILLARS

Auf einem Spaziergang durch den Wald die Trüffelhunde bei ihrer Arbeit erleben, das eigene Wissen um den geheimnisvollen Pilz erweitern und einen Trüffelsnack geniessen: Das bietet die Association Première Région Truffière de Suisse in Bonvillars an.

6. TRÜFFELSUCHE MIT KOCHKURS: LA SAUVAGERAIE

Wie kocht man am besten mit Trüffel? Wie kommt das Aroma möglichst gut zur Geltung und mit welchen Lebensmitteln harmoniert der Pilz besonders gut? Die Kursteilnehmenden lernen, wie sie die Trüffel, die sie zuvor unter fachkundiger Anleitung selbst gesammelt haben, zubereiten können.



Informationen und Buchung:
YVERDONLESBAINSREGION.CH