

Zwei Stars aus dem Untergrund



Seit fast zwanzig Jahren ehrt die Freiburgerin Bettina Meyer-Heubach in ihrem Restaurant »Kartoffelhaus« die **Kartoffel**, etwa durch das »Arche Noah«-Ofengemüse mit Kürbis und Sorten wie Vitelotte und La Ratte. Über den Namen ihres Restaurants ist sie heute etwas unglücklich, damals wählte sie ihn voller Absicht: Sie wollte es besser machen als die oft mittelmäßigen Namensvettern anderswo.

Warum gerade Kartoffeln?

Schon als Kind liebte ich die Kartoffelgerichte meiner Mutter: Puffer, Gratin oder das leichte Kartoffelsoufflee. Spätzle hingegen mochte ich nie. Als ich das Restaurant eröffnet habe, galt die Kartoffel eher als langweilig. Ich wollte aus dem Kellerkind eine Königin machen.

Was mögen Sie an der Kartoffel? Sie ist unpräntös. Nicht wie der Hummer, der eigentlich immer gut schmeckt. Bei der Kartoffel kommt es darauf an, was der Koch daraus macht.

Wo gibt es die besten Kartoffeln? In dem kleinen Dorf Forchheim am Kaiser-

stuhl. Da ist der Boden einfach besonders gut. Völlig kartoffelverrückt ist dort die Familie Binder vom Lindbrunnenhof, die über dreißig Sorten anbaut.

Welches Kartoffelgericht bestellen Ihre Gäste am liebsten? Ganz oben stehen die Bratkartoffeln. Für die meisten glücklichen Gesichter sorgen aber wohl die Pürees. Offenbar machen das viele zu Hause nicht mehr. Im Sommer ist die Wildkräuterrösti der absolute Renner. **Noch ein Kartoffel-Tipp zum Schluss?** Für die einfache Küche ist die Sorte La Ratte unschlagbar. Man braucht nur etwas Salz und Butter.

Kartoffelhaus, (M5) Basler Straße 10, Tel. 0761 72001
www.daskartoffelhaus.de



Der Italiener Angelo Pellegrini kam in den achtziger Jahren nach Freiburg, um Deutsch zu lernen. Er blieb hängen und brachte fortan den Badenern das Risotto näher. Inzwischen gilt er als Experte für die **Trüffel**, veranstaltet regelmäßig Trüffel-seminare und verarbeitet in seiner Trattoria »Tizio« pro Jahr etwa 120 bis 140 Kilogramm der feinen Ware zu herrlich duftenden italienischen Gerichten.

Warum gerade Trüffeln?

Ich gehöre zu den vielen Leuten, die damit über den Tisch gezogen wurden. 1989 hatte ich angefangen, Risotto mit Trüffeln anzubieten. Doch die gelieferten Trüffeln waren qualitativ sehr unterschiedlich, ein Teil roch nach Benzin. Da habe ich angefangen, mich in Italien selber schlau zu machen.

Was mögen Sie so an der Trüffel? Den Geruch und den Geschmack. Das ist jedes Mal wieder spannend, da gibt es ein großes Spektrum an Nuancen, je nach Boden, Klima und Wirtsbaum. **Wo gibt es die besten Trüffel?** Italien ist wegen der wei-



Knollen-Konkurrenz: Kartoffel Vitelotte (l.) und weiße Albatruffel

ßen Albatruffel das beste Trüffel-land. Aber es gibt kein bestimmtes Gebiet. Hervorragende Albatruffeln gibt es eben nicht nur im Piemont, sondern etwa auch in der Toskana oder dem Latium.

Welches Trüffelgericht bestellen Ihre Gäste am liebsten? Das ist ein ganz einfaches Gericht, die hausgemachten Tagliatelle mit Buttersauce. Darüber hobeln wir weiße Trüffeln. Verwenden wir schwarze, werden sie geraspelt und kommen vorher in die Sauce. **Noch ein Trüffel-Tipp zum Schluss?** Kaufen Sie keine sogenannten Trüffelöle, die werden mit Aromen gemacht.

Trattoria Tizio (F2) Rotteckring 14, Tel. 0761 2925711
www.trueffel-seminar.de