

Winter, Nebel & Trüffelrisotto

In Gedanken sehe ich noch die Bilder des wunderschönen Herbstes der letzten Tage, farbige Wälder, laue Wärme auf der Haut und blauer Himmel. Es war ein Traumwetter! Doch heute Morgen ein anderes Bild, das die Natur uns bereit hielt.

Vom 'Blick' boulevardmässig verschrien: 'Postauto blockiert Passstrasse, Churer Stadtpolizei im Dauereinsatz, Auto überschlägt sich auf dem Furkapass, Verkehrschaos im Engadin, fast ein Meter Schnee in Arosa, Napa im Bärenland glücklich!'

Eigentlich alles ganz normale Geschehnisse, die medial richtig verarbeitet, als grosse Katastrophe daherkommen.

Wie jedes Jahr verabschiedet sich der Herbst und der Winter hält Einzug. Die Alpenpässe schliessen einer nach dem andern. Die Gasthöfe bieten Metzgete, Wild und weisse Trüffel an und die Wintermäntel werden aus dem Keller geholt.

Ich freue mich, dass bald die Lichter der Adventsbeleuchtungen strahlen, blinken und leuchten, schlüpfte in meine warmen Winterstiefel und den fellbedeckten Wintermantel. Im Radio heisst es dann: 'Diese Nacht ist mit schneebedeckten Strassen zu rechnen. Die Polizei bittet die Autofahrer, ihre Fahrweise den Gegebenheiten anzupassen!' Wie dumm sind wir Autofahrer eigentlich geworden, dass man uns das jedes Jahr zu dieser Zeit wieder sagen muss? Und die Lustigsten sind diejenigen, die ihre Winterpneus noch in der Garage haben und trotzdem losfahren. Eigentlich sollte doch jeder gecheckt haben, dass von 0 - 0 Winterreifen aufs Auto gehören. Eben nicht von Weihnachten bis Neujahr, nein von Oktober bis Ostern!

Ich erinnere mich, dass wir einmal zwei Wochen im Herbst nach Kaltern im Südtirol in die Ferien fahren durften. Es gab weder Internet, noch Wetterprognosen für die Schweiz dort im 'Alto Adige'.

Mein Vater schaute sich nur die dunklen Wolken über dem Vinschgau an und runzelte die Stirn: 'Das könnte schwierig werden!' Er steuerte also unseren 'Datsun 200L Laurel' entlang der Strecke mit weniger Höhe - über den Reschenpass - vorbei am versunkenen Dorf Reschen nach Nauders und in Martina überquerten wir die Grenze in die Schweiz.

Dort diskutierten die Eltern, ob es denn nicht gescheiter sei, über Landeck und den Arlbergtunnel weiter zu reisen. Sie entschieden sich, bei unserem Cousin Fredy in Ramosch einen Besuch zu machen. Dieser Cousin hatte Beziehungen zum Flüelapass und rief dort an. Ja, der Pass sei schneebedeckt, doch mit Schneeketten würde das schon gehen. Der Cousin lieh uns Schneeketten, die irgendwie passend gemacht wurden und so fuhren wir Richtung Susch das Engadin hoch. Irgendwann mussten dann die Ketten montiert werden, was mit einigen Flüchen geschah.

Weiter ging es auf schneebedeckter Strasse durch dichtes Schneetreiben und wir beiden Kinder auf den Hintersitzen stritten uns, wer denn nun auf der Seite nach vorne schauen müsse und wer den freien Blick durch die Mitte geniessen könne. 'Sind still, dä Vater muäss sich konzentriere!' wettete die Mutter zischend durch die Zähne!

Uns war Angst und bang, denn wir sahen noch weniger als die Eltern. Wenn der Wind den Schnee von der Seite trieb, war die Sicht sekundenlang gleich Null. Einmal erhaschten wir den Blick auf ein Auto, das über eine Kurve hinausgeschossen war. Die Spur verlief mitten durch die felsige Wiese, wo es zerbeult vor dem Abgrund hing. Die Passagiere warteten am Strassenrand auf Hilfe, in ihre leichten Sommermäntel und Autodecken gehüllt winkten sie uns vorbei. Weiter unten kreuzte uns der Abschleppwagen mit ruhigen, gelb drehenden Lampen auf dem Dach.

Langsam ging es von der Passhöhe runter nach Davos. Dort war von Schnee keine Spur mehr. Die Schneeketten waren längst wieder abgenommen. Sicher fuhren wir nach Hause. Am Montag mussten wir wieder zur Schule. Niemand schenkte unserem Abenteuer Beachtung. 'Schnee, jetzt? So än Seich, ihr lüget doch!' Nun, sie wussten es nicht besser, doch wir hatten es erlebt, dieses Abenteuer am Flüelapass.

Auch aus Italien, aber aus dem Piemont stammen die weissen Trüffel zum Risotto. Heute ist es wahrlich kein Problem mehr mit allradgetriebenen Autos durch jeden Schnee zu fahren. So kommen diese Tartufi Bianchi jederzeit frisch und unglaublich teuer in unsere Küchen. Ich wünsche gutes Gelingen.

Risotto mit weissem Trüffel und Bianco Sottobosco
für 5 Portionen

Zutaten

50	g	Butter
50	g	feingehackte Zwiebeln
150	g	Carnaroli Reis
2	dl	trockenen Weisswein
		Salz, Pfeffer
3	dl	Gemüsebrühe
100	g	geschlagener Rahm
100	g	Bianco Sottobosco

weisser Trüffel aus Alba nach Geschmack

Milchschaum

Zubereitung:

Butter erhitzen

Zwiebeln glasig dünsten

Reis dazu geben und ebenfalls glasig dünsten

Weisswein und Gemüsebrühe immer wieder eingiessen, bis die ganze Flüssigkeit verbraucht ist. Würzen. Sollte der Risotto nicht schön schlorzig und knackig weich sein, mit etwas Wasser verdünnen und nochmals köcherln lassen.

Den geschlagenen Rahm unterziehen.

Geriebenen Käse untermischen.

Auf heisse Teller anrichten.

Mit Milchschaum bedecken und weissen Trüffel darüber hobeln.