

Pressemitteilung vom 09.03.2010

Trüffel am Tulbingerkogel

Vor bereits 12 Jahren wurde von Fam. Bläuel die berühmte Delikatesse im Garten des Berghotels Tulbingerkogel angepflanzt. Mit Spannung wartet man nun auf den ersten Zucherfolg.

Geduld ist wohl das wichtigste bei der Trüffelzucht und genau diese beweist Familie Bläuel bei ihrem Experiment der selbstgezogenen Trüffel. Vor bereits 12 Jahren haben sie die Sporen des wertvollen Pilzes verpflanzt. Trüffeln sind mykorrhizierend das heißt, sie gehen eine Verbindung mit der Wurzeln einer Wirtspflanzen ein. So wurde die weiße Trüffel unter einem Haselnussstrauch verpflanzt und die schwarze Trüffel mit einer Krüppeleiche vereint. „ Seit Jahrzehnten verarbeiten wir die verschiedenen Trüffeln in der jeweiligen Saison für unsere Gäste, dabei entstand die Idee selbst einmal die Zucht zu wagen.“ meint Hausherr Frank Bläuel, der für seine kulinarische Kreativität bekannt ist. „Ob für die schwierige Ernte nun ein Trüffelhund, das Schwein oder doch die Fliege genommen wird ist jedoch noch nicht entschieden.“

Um Trüffel zu genießen braucht man am Tulbingerkogel als Gast jedoch keine Geduld. Noch bis Ende März steht im Berghotel ein 7-gängiges Menü mit der schwarzen Perigord Trüffel , den schwarzen Diamanten Südfrankreichs auf der Speisekarte. Auch für edle Tropfen ist gesorgt- die vom Wine Spectator seit 16 Jahren ausgezeichnete Weinkarte bietet 1200 verschiedene Weine.

Information zum Berghotel Tulbingerkogel- Relais du Silence:

Das Hotel wurde vor bereits 80 Jahren als Luxushotel gebaut und ist seit 60 Jahren im Besitz der Familie Bläuel, die für ihre Gäste einiges aufzuwarten hat: Die Küche hat 13 Punkte, eine Haube im Gault Millau 2009 sowie zahlreiche internationale und nationale Auszeichnungen durch verschiedenste Gourmetführer. Der erste internationale Sommelier- Weingarten mit Weinstöcken aus 30 Ländern ist nicht nur für Experten eine Sehenswürdigkeit. Das Diner Historiques, ein historisches Gastmahl in mehreren Trachten (Gängen) gekocht nach Rezepten aus der umfangreichen historischen Kochbuchsammlung die aus mehr als 200 historische Bücher mit Schwerpunkt „Wiener Küche“ (1580 - 1890) besteht.

Rückfragehinweis:

Familie F. Bläuel
Tulbingerkogel 1
3001 Mauerbach bei Wien, Austria
T. +43 (0) 2273 7391
F. +43 (0) 2273 739173
E-Mail: hotel@tulbingerkogel.at