Genuss von Antipasti bis Zucca

Die 15. Kulinarischen Genüsse aus Alba locken nach vier Jahren Pause wieder Feinschmecker in die Böblinger Kongresshalle.

Von Jan-Philipp Schlecht

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Im Falle von Böblingen und dem italienischen Alba ist es die tiefe Freundschaft zwischen den beiden Städten, die in regelmäßigen Abständen den Gaumen bezirzt: Von Freitag bis Sonntag weht auf den Kulinarischen Genüssen wieder ein Hauch Dolce Vita durch die Böblinger Kongresshalle. Auf dem Genussfest präsentieren Produzenten aus dem Piemont ihre Erzeugnisse, und in der Küche von Marco Neuberth im gleichnamigen Seerestaurant übernehmen die Albesi die Regie.

Es seien „quattro anni difficili" gewesen, vier schwierige Jahre, sagte Massimo Lampugnani am Mittwoch im Vorfeld der Veranstaltung. Als Vizepräsident des albesischen Traditionsvereins Famija Albèisa spricht er für die große Schar an ehrenamtlichen Helfern, die das dreitägige Fest zum 15. Mal auf die Beine stellen. Seit 1991 stieg es alle zwei Jahre, bis Corona die „KG" wie sie auch genannt werden, im Jahr 2020 unmöglich machte. Die Veranstaltung sei ein sehr schönes Beispiel für die Freundschaft und den Zusammenhalt der beiden Städte, umso mehr in diesen Zeiten, sagte Lampugnani.

Foto: Stefanie Schlecht

„Unsere Freundschaft ist 30 Jahre gewachsen."

Massimo Lampugnani, Famija Albèisa

Ein kurzer Moment der Trauer ging durch die Runde, als die Vertreter der langjährigen Mitstreiterin Sylvia Lüllmann gedachten. Die gebürtige Bremerin lebte in Alba und war eine eifrige Unterstützerin und Dolmetscherin auf den kulinarischen Genüssen. Sie verstarb überraschend im September 2019.

Piemont als Genussregion Italiens und Heimat von Ferrero

Der Verein der Famija Albèisa hält die Kultur und Tradition der Böblinger Partnerstadt Alba hoch: Dialekt, Lieder, Bücher und vor allem die Kulinarik sollen so lebendig bleiben. Die Gegend ist für seine Köstlichkeiten berühmt, vor allem die Süßen. Weil dort besonders viele und gute Haselnüsse wachsen, gründete Pietro Ferrero anno 1946 sein gleichnamiges Unternehmen in Alba, das dort noch immer seinen Hauptsitz hat. Eines der ersten Produkte: Haselnusscreme. Sie wurde vom Sohn des Gründers Michele Ferrero noch einmal verfeinert und brachte es

Freude über Neuauflage (v.l.): Gastwirt Marco Neuberth, Domenico Boeri (Alba), OB Stefan Belz, Chefkoch Domenico Pavan und Massimo Lampugnani (Famija Albèisa)

Käse wie der Robiola di Roccaverano munden auch mit Feigensenf.

Fotos: Stefanie Schlecht

ls Nutella zu Weltruhm. Das Unternehmen vird heute von der dritten Ferrero-Generaion geführt und gehört zu den weltgrößten Süßwarenherstellern mit 12,7 Milliarden Euro Umsatz in 170 Ländern.

Es ist daher kein Zufall, dass Chefkoch Domenico „Mimo" Pavan zu einem Dessert eine Haselnusscreme kredenzt. Außerdem zaubert er Köstlichkeiten von Vitello Tonato bis Panna Cotta auf den Teller. Es gibt die Möglichkeit, im Neuberths einen Tisch zu reservieren samt des mehrgängigen Menüs. Als Antipasti reicht das Küchenteam in diesem Jahr so Leckeres wie eine mit Ziegenkäse gefüllte Kalbsfleischpraline oder Topinamburflan mit Chips und Käsecreme. Zum Hauptgang wird ein Kalbsfilet mit Nebbiolo-Reduktion, Kartoffeln und roten Zwiebeln angerichtet. Besonderer Leckerbissen zum Dessert: Bunet, eine Mousse aus Amarettini, Milch, Eiern mit Fernet Branca.

Nur noch wenige Plätze für Weinprobe am Samstag

Neben den rund 340 Plätzen an den reservierten Tischen steht ein Bereich mit Selbstbedienung zur Verfügung. Auf den kommentierten Weinproben am Samstag fließen Barbera, Barbaresca, Nebbiolo und Barolo aus den Schläuchen. Während die Probe um 17.30 Uhr schon ausgebucht ist, seien um 15 Uhr noch Plätze frei, heißt es von den Machern am Mittwoch. Vizepräsident Lampugnani freut sich darauf besonders, sei er doch von Natur aus „mit einem besonderen Geschmackssinn" ausgestattet. Auf dem Fest gibt es die Weine in der Kongresshalle in der sogenannten Mescita zu kaufen. Und das zu fairen Preisen, sagen die Macher. Möglich, dass Weinkenner ein Schnäppchen machen.

Berühmt ist das Piemont seit jeher für seinen weißen Trüffel. Der ist auf den Kulinarischen Genüssen ebenfalls umschwärmt. Wer die köstliche Knolle über sein Gericht geraspelt haben möchte, bestellt das am Stand des „Trifolau". Gegen ein Pfand kann der Hobel an den Tisch mitgenommen werden. Aus zwei Gründen sei der Trüffel in diesem Jahr allerdings schwerer zu finden gewesen, sagen die Italiener: Erstens ist durch die allgemeine Trockenheit der Boden fester und kompakter als sonst, was die Suche erschwert. Und zweitens hat ausbleibender Regen Ende Oktober die Trüffelernte schwieriger gemacht. „Aber es gibt natürlich Trüffel", gab Massimo Lampugnani Entwarnung.

→ **Alle Informationen** zu Öffnungszeiten und Reservierung im Internet unter: *boeblingen.de/kulinarische-genuesse*.