
Weinfeder-Literaturtipps

Carsten S. Henn: „Die schönste Recherchereise meines Lebens ...“

Tod & Trüffel: Gespräch mit dem Autor über Hintergründe seines Buches

Von Ulla Robbe

Gern schicke ich Ihnen ein Rezensionsexemplar und vermittele Ihnen ein Interview mit dem Autor“, schrieb Kati Sprung von den Ullstein Buchverlagen an die Weinfeder-Redaktion. Gute Idee! Da Vereinskollege Carsten Sebastian Henn bisher nicht an den Weinfeder-Weihnachtsfeiern teilgenommen hat, war das eine prima Gelegenheit, ihn wenigstens telefonisch kennenzulernen. Und das Gespräch war super nett!

Aber nicht nur das: Auf diese Weise erfuhr die Redaktion natürlich mehr als in Pressemitteilung und Buch steht, nämlich wie „Tod & Trüffel – Ein Hundekrimi aus dem Piemont“ überhaupt entstanden ist. Durch viel Arbeit natürlich, denn vor der Niederschrift wurden etliche Bücher gewälzt über das Piemont, Alba, Trüffeln und vor allem Wölfe. Aber in einem Punkt kann man wirklich richtig neidisch werden: „Der Aufenthalt im Piemont war die schönste Recherchereise meines Lebens“, schwärmt der Autor. In Alba, wo er mit seiner Frau zwei



Weinfeder-Mitglied Carsten Sebastian Henn
Foto: Anita Schiffer-Fuchs

Wochen lang in einer herrlichen alten Villa oben am Hang wohnte,

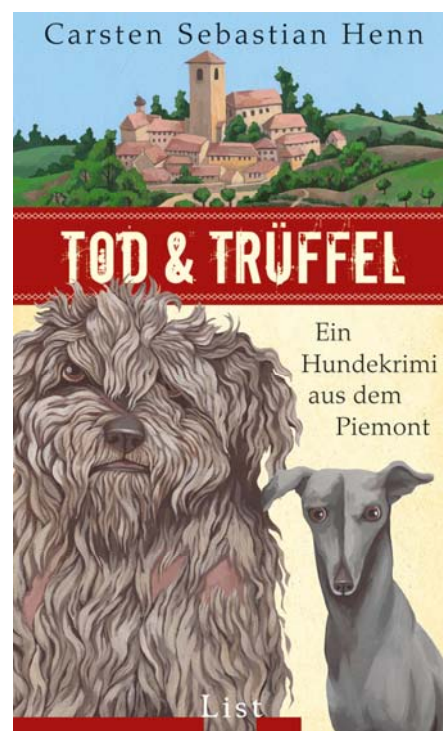
habe er sich durch den ganzen Ort gefuttert – „allein für die kulinarischen Erlebnisse hat es sich gelohnt, diesen Roman zu schreiben!“ Die Hauptfigur, der alte Trüffelhund Giacomo, sei zwar verfressen, aber sehr wählerisch. „Ein absoluter Feinschmecker, quasi ein guter Vertreter der Slow-Food-Bewegung in Hundeform.“

Giacomo ist auch ein Weinkenner vor dem Herrn: Die Weinhandlerin Giovanna Battista hatte beobachtet, wie er an einer leeren Barolo-Flasche schleckte. Also stellte sie ihm ein Schälchen Barolo hin, das Giacomo genüsslich ausschlappte. Anschließend füllte sie es mit einem einfachen Nebbiolo auf. „Giacomo schlug das Schälchen mit der Pfote um“, schreibt Henn. „Beleidigen ließ er sich nicht.“

Die Idee, einen Hundekrimi zu schreiben, „gärte schon seit über zehn Jahren“ in Henn, der mit Hunden groß geworden ist. Es gab schon Entwürfe, mit denen er allerdings nicht zufrieden war. „Klick“ machte es auf einem Trüffelsymposium. „Da wusste ich, es würde ein alter Trüffelhund sein, der legendär für seine Nase ist, und der Barolo liebt, denn der gehört für mich essenziell zu Trüffeln dazu“, erzählt der Autor. So entstand die Figur des Giacomo. Der zweite Held des Krimis, der italienische Windhund Niccolò, fand sich erst danach.

Der Ort des Geschehens, das kleine Dorf Rimella, ist fiktiv. Henn: „Es handelt sich um ein Konglomerat aus verschiedenen Dörfern, die ich im Piemont besucht habe.“ Die menschlichen Protagonisten wie der

Metzger Donadoni, die Friseurin Elisabetha und der alte Bruno sind reale Personen, die Henn in der Region tatsächlich kennengelernt hat. Alle Charaktere – auch die der Wölfe und der anderen Tiere, sind



klar herausgearbeitet. Das Buch ist spannend von der ersten bis zur letzten Seite, zudem sehr handlich durch das Flexcover. Originell: das Lesezeichen in Form eines Hundeknochens.

Die Handlung: Niccolò, ein italienisches Windspiel, genießt das Leben. In den Straßen Rimellas faul in der Sonne zu liegen und von der süßen Nachbarshündin zu träumen – das gefällt ihm. Bis die Menschen eines Tages überstürzt das Dorf verlassen. Schon bald dringen neue Bewohner ein: Wölfe nehmen es in Besitz. Doch Niccolò will zurück zu seinen Menschen, will Wärme und Frieden, eine streichelnde Hand und

einen vollen Napf. Nur einer kann ihm helfen: Giacomo. Ein Trüffelhund, über den mehr sagenhafte Geschichten im Umlauf sind als es Weinsorten gibt zwischen Cuneo und Asti. Keiner hat eine so ausgezeichnete Nase wie er, keiner ist so mutig und klug wie Giacomo. Aber es sind nicht nur die Wölfe, die Rimella gefährden. Niccolò und Giacomo decken zudem einen finsternen Plan auf. Um diesen zu vereiteln, müssen die beiden liebenswerten Schnüffler alles riskieren.

Carsten Sebastian Henns vor „Tod & Trüffel“ erschienenen vier

Weinkrimis mit dem Meisterkoch Julius Eichendorf, der dank seines detektivischen Scharfsinns höchst knifflige Fälle löst, haben sich mittlerweile über 100.000-mal verkauft. Und die Reihe geht weiter: Zur Frankfurter Buchmesse im Herbst wird bei Emons „Vino Diavolo“ erscheinen, eine haarsträubende Geschichte um eine „Eisweinleiche“, die eingefroren in einem großen Eisklotz im Weinberg gefunden wird. In Arbeit ist auch ein kulinarisches Kinderbuch mit dem Titel: „Das größte Butterbrot der Welt“. Eine Fortsetzung von „Tod & Trüffel“ ist für nächstes Jahr geplant.

Nicht auf das nächste Jahr verschoben möchte Henn – wenn möglich – seine Teilnahme an der Weihnachtsfeier des Vereins Weinfeder. Er habe es in den vergangenen Jahren einfach nicht geschafft, entschuldigt sich der Ehemann von Steffi, der das Buch „Tod & Trüffel“ gewidmet ist („Für Steffi. Mit Wolfsgeheul.“), und der Vater von Frederik (4) und Charlotte (2).

Tod & Trüffel: Zwei Spürnasen auf Verbrecherjagd, Ein Hundekrimi aus dem Piemont, List Verlag, Ullstein Buchverlage, Berlin, 336 Seiten, 15,40 Euro

Sehnsucht nach Regionalität

Der Bio Genuss Guide Österreich von Rudolf Knoll und Jürgen Schmücking

Von Claudia Schweikard

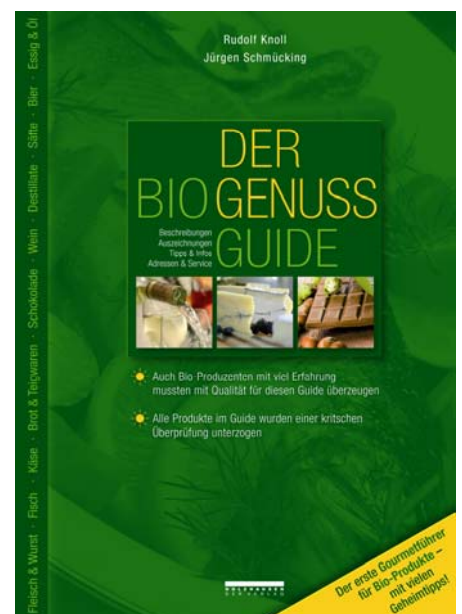
Der Boom um Bio-Produkte ist längst zum Trendthema der Medien avanciert. Was einst allenfalls belächelt wurde, steht heute im Zentrum einschlägiger Berichterstattung und findet zunehmend Gefallen auch bei Kritikern, die Aufmerksamkeit erhaschen mit dem Versuch, den Hype wieder zu demontieren.

Die Autoren Rudolf Knoll und Jürgen Schmücking haben unlängst ein Buch vorgelegt, das einen besonders erfreulichen Aspekt des Biolandbaus berücksichtigt. Genuss lautet das Credo, das neben der Sehnsucht nach Regionalität in einem zunehmend anonymisierten Markt ins Zentrum gerückt ist.

Mit ihrem Bio Genuss Guide Österreich stellen Knoll und Schmücking jene Idee in den Vordergrund, die für die Öko-Pioniere von einst noch nicht ausschlaggebende Motivation für ihre Arbeit war, heute aber zunehmend an Bedeutung gewinnt. Dieses Buch erscheint zum richtigen Zeitpunkt. Es

enthält zahlreiche informative Porträts von österreichischen Bio-Erzeugern, deren Produkte von Bio-Lachs über Gebirgswaldhonig bis hin zu feinen Destillaten ökologischer Provenienz, Brot, Saft, Fleisch oder Bio-Weinen reichen. Die Inhalte machen Lust auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Österreich, sind optisch schön gestaltet und enthalten alle wichtigen Informationen über die Betriebe.

Ein spezielles Kapitel widmet sich dem Thema Wein aus biologischer Erzeugung. Hier schreibt Jürgen Schmücking: „Der biologische Weinbau hat zwei zentrale Vorteile: Erstens bringt er ausdrucksvollere Weine hervor, zweitens garantiert er, dass die Weine in einem intakten Ökosystem mit vielfältiger Flora und Fauna reifen.“ Dass Bio-Weine die ausdrucksvolleren Weine sind, ist eine gewagte These, die in dieser Form nicht einmal von den führenden Köpfen der Öko-Anbauverbände vertreten wird. Vielmehr stehen die Spitzenweine aus biologischer Erzeugung heute auf einer Augenhöhe mit den Bes-



ten aus konventionellem Anbau. Auch wenn ein ökologischer Zusatznutzen gegeben ist, bedeutet das nicht, dass sich qualitative Unterschiede im Hinblick auf die Sensorik ergeben. Hier hätte man sich etwas mehr Objektivität im Umgang mit dem Thema gewünscht. Ansonsten macht das Buch viel Spaß!

Der Bio Genuss Guide, Holzhausen-Verlag/Wien, 288 Seiten, 24 Euro