



Trüffel

Der begehrteste
Parasit der Welt

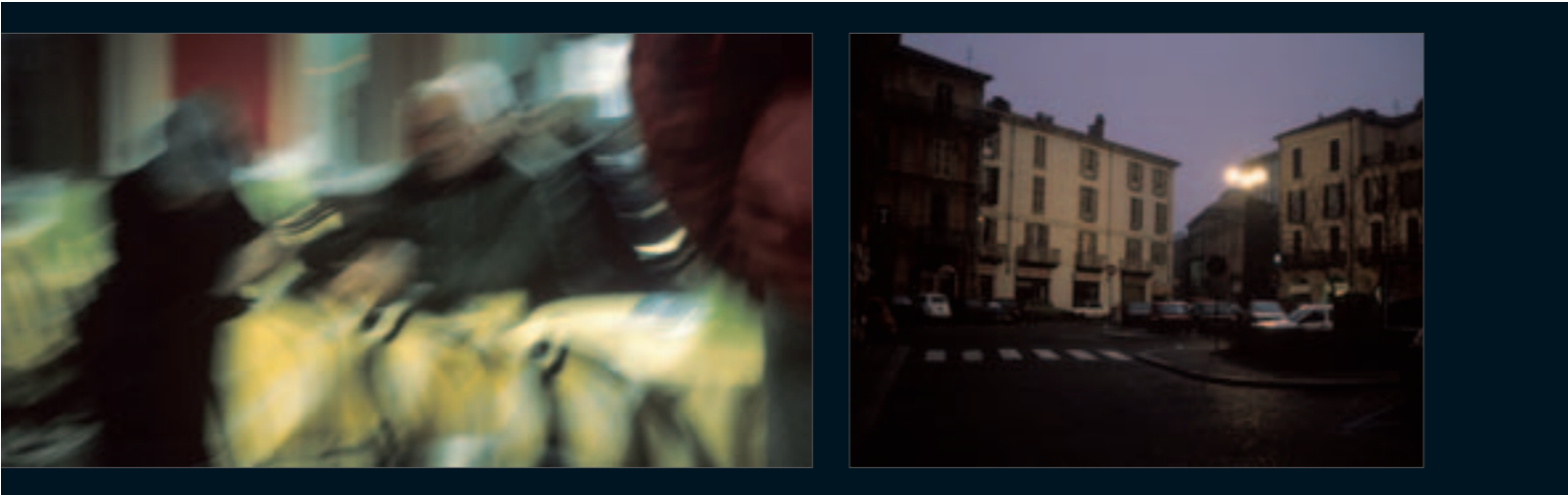
Trüffel ist eine der teuersten Delikatessen der Welt. Zum Glück genügen ein paar Gramm, ein Hauch zur vollkommenen Glückseligkeit (Androstenon).

Die weiße Trüffel ist die edelste Trüffelsorte – und auch die teuerste. Tartufi bianchi können je nach Qualität bis zu 6.000 Euro pro Kilo kosten. Japaner zahlen sogar bis zu 15.000 Euro für ein Kilo. Die schwarze Version (*Tuber melanosporum* oder Périgordtrüffel) gibt sich da preislich schon bescheidener, man findet sie in der Trüffelwurst oder auf einer

Pizza und zahlt in manchen Restaurants für eine ganze Portion so viel wie für eine weiße Trüffel. In Frankreich (Périgord) und Kroatien, d.h. in Gebieten mit hohem Eichenbestand, findet der Trüffelsucher (noch eine echte Männerdomäne) die edlen Pilze. Der Fachmann unterscheidet je nach Eingruppierung zwischen 100 und 240 Trüffelarten. Wenn man im Sommer auf der Speisekarte eines Restaurants frische Trüffel findet, so handelt es sich ausschließlich um *tartufo d'estate*, auch *Tuber aestivum* genannt, die Sommertrüffel, ein schwacher Abglanz der edlen Wintertrüffel *Tuber brumale* (*Tuber magnatum*). Sie ist von weißlicher, ins Grau tendierender Farbe und hat

einen sehr intensiven Duft. Damit sie ihr Aroma bewahrt, sollte sie vorzugsweise roh verzehrt werden. Um wirklich frische Trüffel zu bekommen, sollte man die Alba-Trüffel (bianchi) zwischen Oktober und Ende Dezember direkt vor Ort, beispielsweise in Alba, kaufen. Zwischen Dezember und März sind dort die *neri pregiati* zu empfehlen. Für die süddeutschen Gourmets ist es nur ein Katzensprung, nach Italien, in den Marken (Sant'Angelo, Vado, Pesarese), in die Toskana (Siena, Maremma, San Miniato), nach Emilia Romagna oder Umbrien (Norcia, Spoleto) zu reisen, *bella italia* inklusive. Kenner besuchen – am besten mit einem einheimischen Gastronomen –

den offiziellen Piemontener Trüffelmarkt in Alba oder den nichtöffentlichen Markt mit einem Vertrauten um 5 Uhr in der Früh „irgendwo in und um Alba“, z.B. in Asti (siehe Fotos). Hier (und im 30 km entfernten Alba für die Hälfte des Preises) gibt es den *tartufo bianco di Alba* (Alba-Trüffel), vom Monferrato über das Val Cervina, die Langhe, das Valle Grue bis hin zum Val Turone in großen Mengen. Sie wächst ungefähr zwanzig Zentimeter tief unter der Erde in Symbiose mit den Wurzeln von ca. fünfzig Pflanzen. Sie bevorzugt Eichen, Steineichen, Pappeln, Weiden, Linden und Nussbäume. Klar, dass die Piemontener von sich behaupten, dass nur ihre weiße Trüffel aus Alba die beste der Welt sei.



Trüffel hilft in der Liebe und öffnet das Herz

Die italienischen Trüffeljäger (trifulau) graben jährlich ungefähr 100 Tonnen Trüffel aus. Die Hauptarbeit leisten dabei die Trüffelhunde (bevorzugt wird die Rasse Lagotto Romagnolo), die nie reinrassig, sondern immer eine bunte Promenadenmischung sind und sowieso keinen Trüffel mögen. In speziellen Schulen werden sie vier bis fünf Jahre ausgebildet. Trüffelschweine werden nur für die Presse „vorgeführt“. Sie sind in ihrem Charakter viel zu sensibel, weil ihnen ja die besten Pilze mit der begehrtesten Sex-Duftnote Androstenon verwehrt werden. Wer wäre da nicht auch sauer! Engländer orientieren sich an einer Fliegenart, die die entsprechenden Stellen zur Eiablage aufsuchen.

Trüffel genießt man am besten innerhalb weniger Tage, nachdem sie ausgegraben wurden. Ein wesentliches Kriterium beim Kauf ist die fein adrige Marmorierung. Es gibt aber auch viele Produkte zu kaufen, die diese exquisite Gaumenfreude konserviert einzufangen versuchen. Am besten sind noch die kleinen Flaschen Trüffelöl (Olivenöl, das nach Trüffel duftet). Die in Gläsern konservierten ganzen Trüffel sind teuer und haben durch den Konservierungsprozess viel von ihrer geschmacklichen Besonderheit eingebüßt. Das ausgefallenste Trüffelprodukt ist vielleicht der Schokoladentrüffel, dem echter schwarzer Trüffel beigemischt wird, bizarr, aber überraschend gut schmeckend (ursprünglich stammt er aus Norcia, Umbrien).

Gezüchtete Trüffel? Das ist wie Massenfertigung eines Porsches. Trotzdem gibt es seit einiger Zeit großflächige Versuche in Frankreich und in einigen südosteuropäischen Staaten. Durch Inokulieren von jungen ein- bis mehrjährigen arboretischen Gewächsen kann der Pilz in einem speziellen Substrat herangezogen und später auf einer Plantage ausgepflanzt werden. Neuseeland ist so zum weltweit führenden Trüffelproduzent der Welt geworden. Gentechniker (von der Uni Turin) wollen jetzt die genetische Struktur der Pilze kontrollieren und so den Trüffelschwindlern das Handwerk legen, die wenig aromatische Knollengewächse aus Osteuropa, China und Marokko als weiße Trüffel anbieten,

da sich diese Pilze äußerlich kaum von den Originalen unterscheiden. Ganz clevere Gourmets nutzen den CC-Ausweis der Metro und können innerhalb von zwei Arbeitstagen über die gewünschten Mengen verfügen. Doch ob schwarz ob weiß, die Trüffel wird stets geschätzt, und sie harmonisiert mit jedem Gericht: von der Tagliatelle bis hin zum Reis, vom Fleisch bis hin zu den Eiern und sogar zum Fisch. Es ist wichtig, dass sie auf der Speise serviert wird, damit das durchdringende Aroma nicht abgeschwächt wird; ein intensives Aroma, das jede Speise hochwertig macht, das jeden Gaumen zu begeistern vermag, das auf Grund seines besonderen Pathos immer noch sehr oft als erotisch angesehen wird. ▼ Frank J. Gindler

Mischling Max findet Trüffel

Die teuersten Pilze der Welt wachsen auch an der Ahr. Küchenmeister und Inhaber des Sinziger Restaurants "Vieux Sinzig", Jean Marie Dumaine, präsentierte erstmals 2002 Trüffel, die er im Ahrtal gefunden hat. Sein Hund Max, ein Mischling aus dem Tierheim, erwies sich als erstklassiger Trüffelhund.



Fotos: Frank J. Gindler / Heyne Verlag, dpa - Heinz Winkler



Dometic GmbH

PRIMA KLIMA FÜR DIE WEINE!

Im CS 200 VS Weinschrank von Dometic lagern die edlen Tropfen wie im traditionellen Weinkeller – unter bestmöglichen Bedingungen.

Modernste Absorptions-Technologie ermöglicht eine völlig vibrationsfreie Lagerung

Dometic GmbH
In der Steinwiese 16, D – 57074 Siegen
Tel. +49(0)2 71/69 21 27
info@dometic.de www.dometic.de

Die Klimaschränke benötigen weder Motor noch Kompressoren, verursachen keine Vibrationen und arbeiten geräuschlos. Die Absorptionstechnologie des CS 200 VS basiert auf einem physikalischen Prozess, bei dem Ammoniak und Wasser in ein hermetisch geschlossenes System eingebracht und erhitzt werden. Dank elektronischer Regelung wird die Temperatur im Weinklimaschrank konstant zwischen 12 und 14 Grad Celsius gehalten. Die Luftfeuchtigkeit ist optimal geregelt. Serienmäßig werden zwei Lagerregale und drei Gleitregale geliefert. Dometic Weinklimaschränke sind in unterschiedlichen Größen erhältlich, mit Gleitfächerböden für 36 bis 412 Flaschen. Auf Wunsch werden die Schränke mit Dekortür oder Glastürfront geliefert.

Anzeige

Die Erbin des Bierbrauens

LIEBER ZIEGLER-FREUND,
die Brauerei Gebr. J. & M. Ziegler wurde 1865 als Bierbrauerei mit Brauereischiff gegründet. Doch schon bald konzentrierte man sich auf das Bier.
Zum Anlass des 140-jährigen Firmenjubiläums haben wir einmalig einen Bierbrand aus Biermaische kreiert, veredelt mit dem Wasser aus der eigenen Quelle. Die Lagerung in Kastanienschalen hat ihm die goldgelbe Farbe verliehen. Der Geschmack besticht mit einer feinen malzigen Note und einem sanft herben Pfälzer. Die Brände sind von Hand abgefüllt und ausgetastet.

Von Alain Longuis

ZIEGLER JUBILÄUMS-BIERBRAND
in 0,35 l und 0,7 l

Brauereischiff Gebr. J. & M. Ziegler GmbH
Friedrich-Str. 17/19 Pfalzgraben, 66303 Saarbrücken
www.ziegler-bier.de