

# Trüffel

## Trüffel – der schwarze Schatz der Erde

☒ Trüffel, auch Tuber genannt, sind eine sehr delikate Edelpilzart und gehören zu den Ascomyzeten aus der Gattung der Schlauchpilze.

Die Trüffel sind im eigentlichen Sinne Parasiten, die sich unterirdisch – einzeln oder in kleinen Gruppen -an den Wurzeln verschiedener Bäume finden und mit ihnen eine Symbiose eingehen.

Vor allem Linden, Eichen, Kastanien und Buchen werden befallen.

Trüffel können Außmaße von der Größe einer Haselnuss bis zu der einer Apfelsine annehmen, ihre Form ist rundlich, unregelmäßig und zum Teil abgeflacht. Die Farbe ist je nach Art sehr variabel und reicht von tiefschwarz bis erdbraun, aber auch von hellbeige bis weißlichbraun.

Bisher wurden etwa 30 verschiedene Sorten der Delikatesse entdeckt.

### **Die wichtigsten Speisetrüffel davon werden folgend genannt:**

- Perigordtrüffel (schwarzer Trüffel)
- Piemonttrüffel
- Sommertrüffel
- Wintertrüffel
- weißer chinesischer Sommertrüffel
- Himalayatrüffel

**Es gibt jedoch auch einige ungenießbare Gattungen, wie zum Beispiel:**

- Melanogaster
- Pachyphloes

## -Sclerogaster

Die weltweit größten Trüffellieferanten sind Frankreich und Neuseeland. Jedoch wachsen die Edelpilze natürlich in Ländern auf der ganzen Welt.

Der Speisepilz hat jedoch einen unglaublich teuren Preis. Für ein Kilo weißen Trüffel muß man bis zu 9000 Euro zahlen, in Japan sogar bis zu 15.000 Euro.

Der Preis varriert stark und ist sehr abhängig von Angebot und Nachfrage.

Nicht jedes „Trüffeljahr“ ist gleich, die Reichlichkeit der Ernte ist natürlich von der Witterung und dem Klimas abhängig und fällt jedes Jahr unterschiedlich aus. Die Beschaffenheit des Trüffels, also Größe und Form, ist ebenfalls ausschlaggebend für die Preisbestimmung. Eine „normale“ Portion Trüffel für zwei Personen (ca. 20 – 25 Gramm) kostet etwa 40-60 Euro.

Den hohen Preis machen sich aber leider auch Fälscher zu Nutzen (vorallem aus Marokko, China und Osteuropa). Diese bringen Minderwertige Arten auf den Markt, weil diese äußerlich kaum von den wertvollen, hochwertigen Produkten zu unterscheiden sind.

Außerdem ist die Trüffelsuche meist ein mühseliges Unterfangen. Für die Suche in der Natur bildet man sogenannte „Trüffelschweine“ aus. Weibliche, geschlechtsreife Schweine suchen instinktiv nach den wertvollen Pilzen, da diesen den Duft nach Androstenon verströmen. Dieser Geruch entspricht dem Sexuallockstoff des Ebers. Mittlerweile setzt man jedoch lieber Hunde zur Suche ein, da die Schweine die Trüffel mit Vorliebe selbst verspeisen, wenn der Schweineführer nicht aufpasst. Die Suche mit Hunden (insbesondere der Rasse Lagotto Romagnolo) hat den Vorteil, dass man den Hunden die Trüffel wesentlich besser wieder entwenden kann.

In Italien sind Trüffelschweine mittlerweile komplett verboten.

Im Übrigen ist es interessant zu wissen, dass freilaufende

Wildschweine enorm zur Trüffelvermehrung beitragen. Sie haben einen sehr feinen Geruchssinn und wittern die Pilze durch den Waldboden. Nach dem Verzehr scheiden sie an vielen verschiedenen Stellen Sporen aus, was zu einer rasenten Vermehrung der Trüffel führt.

Derzeit existieren in Frankreich und einigen südosteuropäischen Staaten auch großflächige Versuche zur Zucht von Trüffeln.

Der Delikatesspilz veredelt eine Vielzahl von Speisen. Gourmets schätzen ihn als Trüffelhobel auf diversen Gerichten, wie zum Beispiel „Lachsforelle mit Trüffel“, „Polenta mit Trüffel“ oder „Häppchen aus Trüffelschafskäse“, der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Auch dient der Pilz zur Herstellung von edlem Trüffelöl, welches sich hervorragend zur Verwendung für Fisch- und Fleischgerichte, sowie Suppen und Salaten eignet.

Ferner gibt es Trüffelschnaps, Trüffelpasteten, Trüffelwurst, Trüffelkäse, Trüffelcremes, Trüffelbutter, Trüffelsaucen und zahlreiche andere erlesene Kombinationen.

Doch wie schmeckt dieser Delikatesspilz nun eigentlich? Jeder Trüffelfreund weiß, dass sich dieser außergewöhnliche Geschmack kaum in Worten beschreiben läßt. Er hat ein delikates Aroma und ist sehr dezent und mild. Ein Geschmack rein natürlichen Ursprungs – einfach unbeschreiblich. Insgesamt gilt es zu sagen, daß jeder echte Gourmet einmal den edlen Trüffel versuchen sollte