

Gold

Vera Sohmer | Ausgabe_10_2013

Trüffel suchen ist wie Gold schürfen – ein kleines Abenteuer. Der wertvolle Pilz ist eine Delikatesse. Aber: Wie erkennt man als Laie, ob das Edelgewächs sein Geld auch wert ist, und was macht man überhaupt mit ihm?



Da lagert diese intensiv riechende Knolle im Kühlschrank und man ist sich durchaus bewusst: Sie ist eine edle, kostspielige Delikatesse. Nur: Was stellt man mit ihr an? Trüffel, so lehren Kenner, können die einfachsten Speisen adeln. Geben Sie dünne Scheiben davon auf ein mit etwas Butter bestrichenes, ofenfrisches Baguette, dazu eine Prise Fleur de Sel – ein Fest. Oder garnieren Sie damit einen mit Olivenöl beträufelten Nüsslisalat.

Und machen Sie eine Zeremonie daraus. Hobeln Sie den Edelpilz am Tisch, vor den Augen Ihrer Gäste. Der Aah-Effekt ist garantiert. Raffeln, einfrieren – geniessen Ist von Trüffeln die Rede, geraten Feinschmecker in Verzückung. Und jene, die selbst auf die Suche gehen, werden unruhig und würden mit ihren Hunden am liebsten gleich aufbrechen. Markus Nydegger, Präsident der Schweizerischen Trüffelvereinigung, ist da eine Spur routinerter. Er liebt den Speisepilz, keine Frage. Und freut sich über jeden Fund, den seine Hündin Vesca erschnüffelt.

Trüffelbäumchen im eigenen Garten

In der Schweiz laufen Versuche, Trüffel auf Plantagen anzubauen. Was Profis tun, können Sie auch zu Hause probieren, denn das Prinzip ist einfach: Der unterirdisch wachsende Edelpilz ist aufs Zusammenleben mit einem Baum oder Strauch angewiesen. Er gedeiht an den Wurzeln seines Symbiosepartners. Dieser Partnerschaft helfen Züchter nach. Sie impfen die Wurzeln junger Eichen, Linden, oder Haselstauden mit Trüffelsporen. Ist der Wurzelballen mit dem Trüffelmyzel durchdrungen, kommen die Bäumchen auf den Markt, für rund 40 Franken das Stück. Wer sie im eigenen Garten pflanzen will, sollte die Bodenqualität kennen. Trüffel brauchen kalkreiche Erde, es empfiehlt sich eine Analyse. Passt der Muttergrund, kann man es mit dem Anbau versuchen. Zehn bis zwölf Trüffel pro Bäumchen liegen drin, obschon es freilich keine Erntegarantie gibt und die Erträge stark schwanken können. Und: Geduld ist gefragt. Sechs bis acht Jahre muss man warten, bis die ersten Trüffel reif sind. Bezugsquellen für Trüffelbäumchen:

und www.trueffeln.ch und www.trueffelgarten.ch

Gut geputzt ist halb gegessen

Gelagert wird die Knolle am besten in einer verschlossenen Vorratsdose aus Kunststoff, die man mit Haushaltspapier auskleidet. Das Papier täglich wechseln, denn der Trüffel gibt Feuchtigkeit ab. Fachleute raten darüber hinaus, Trüffel vor dem Verarbeiten richtig und gründlich zu waschen. «Dazu braucht man Geduld und Fingerspitzengefühl», heisst es im

Buch «Trüffeln – die heimischen Exoten.» Mit einer festen Bürste zunächst behutsam die Erde entfernen, dann kurz unter kaltem, fliessendem Wasser sämtliche Poren vom letzten Sandkorn befreien. Bei Bedarf noch einmal zur Bürste greifen. Und wer noch immer grübelt, wie er den Edelpilz kredenzen soll: Man kann ihn auch über Tagliatelle oder Rührei hobeln. So simpel und so gut.

Trüffel Haus & Garten

Die wichtigsten Trüffelarten

- **Périgordtrüffel**, Schwarzer Diamant, Schwarzer Trüffel (*Tuber melanosporum*)

Der Star unter den schwarzen Trüffeln. Reift ab Mitte November bis März und wird auf Plantagen nördlich der Provence, im Périgord und Burgund kultiviert. Weitere Anbaugebiete sind Nordspanien, die Balkanländer und Australien. Typisches Merkmal: Das Fleisch ist feinkörnig und erinnert an Parmesankäse. Die Oberfläche ist mit kleinen, sechskantigen Warzen übersät, was an Diamanten erinnert. Intensiver, angenehmer Geschmack mit leichter Kakao- und Pilznote.

- **Wintertrüffel**, Muskattrüffel (*Tuber brumale*)

Eine preisgünstige Variante. Hat einen intensiven Geschmack und manchmal einen stechenden Geruch, den Kenner besonders schätzen. Erntezeit ist von Januar bis März. Die Haut ist dunkelbraun bis schwarz und mit kleinen Warzen bedeckt. Das graue Fruchtfleisch ist von breiten Adern durchzogen und hat eine leichte «Glasstruktur».

- **Burgundertrüffel**, Herbsttrüffel, «Schweizer Trüffel» (*Tuber uncinatum*)

Ähnelt dem Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), reift aber von Oktober bis Anfang Januar. In Europa weit verbreitet. In der Schweiz kommt er besonders häufig am Jurarsüdfuss vor. Aber nicht nur dort: Auch im Bernbiet, im Zürcher Weinland, im Sankt Galler Rheintal oder im Tessin wird man fündig. Typisches Kennzeichen: die dunkle, warzige Rinde und die dunkelbraun und weiss marmorierte Schnittfläche. Kenner beschreiben den Geruch als nussig und erdig, manchmal erinnere er an Steinpilze.

- **Chinesischer Trüffel**, Asiaträffel (*Tuber indicum*)

Billigster Speiseträffel. Sieht dem Schwarzen Trüffel zum Verwechseln ähnlich und wird oft als solcher verkauft. Seine Qualität aber ist längst nicht so gut. *Tuber indicum* wird überwiegend nach Frankreich importiert, schätzungsweise 20 Tonnen pro Jahr. Wächst von Oktober bis März und kommt aus Nordindien, Nepal oder Ostchina. In Deutschland ist er Zutat für die beliebte Trüffelleberwurst.

- **Albaträffel**, Piemontträffel, weisse Trüffel (*Tuber magnatum*)

Die Königin unter den Trüffeln. Ein Kilogramm kann 10 000 Franken oder mehr kosten. Reift von September bis Anfang Januar und kommt hauptsächlich im Piemont, in Umbrien, in der Toskana und den Abruzzen vor. Anbauen kann man ihn bislang nicht. Festes und kompaktes, von zahlreichen weissen Adern durch zogenes Fruchtfleisch, Gleba genannt. Intensiver Geruch nach Knoblauch, Schalotten, Weichkäse.



Der Preis ist heiss

«Mit Trüffeln muss man richtig umgehen, das ist ein Lernprozess», weiss Markus Nydegger. Wichtigste Regel für jene, die nicht selbst auf die Suche gehen: Unterhalten Sie eine gute Beziehung zu einem kundigen «Trüffler». So hat man jemanden an der Hand, der einen mit frischer und guter Ware versorgt. Wer Trüffel auf speziellen Märkten oder in Feinschmeckergeschäften kauft, erkennt gute Qualität an der Festigkeit und am Aroma: Die Knolle sollte hart sein wie eine Kartoffel und einen nussartigen Geruch verströmen. Letzterer ist ein Zeichen dafür, dass der Edelpilz reif ist und munden wird. Und: Lassen Sie sich beim Preis nicht über den Tisch ziehen. Beim in der Schweiz häufig angebotenen Burgundertrüffel kostet ein Kilogramm in der Regel zwischen 600 und 650 Franken. Für zwei Portionen muss man mit 20 bis 30 Franken rechnen.



Gut eine Woche hält der Kauf im Kühlschrank. Wurde er frisch geerntet, kann er auch bis zu drei Wochen aufbewahrt werden. Allerdings ist es für Konsumenten schwierig nachzuvollziehen, wie lange der Erntezeitpunkt schon zurückliegt, und ob die Lagerbedingungen auf dem Weg ins Geschäft optimal waren. Im Zweifelsfall deshalb lieber schnell verbrauchen.

Buchtipp

Jean-Marie Dumaine, Nikolai Wojtko, **Trüffeln, die heimischen Exoten**, AT-Verlag

Foto: Waldhaeusl.com, www.gettyimages.com, zvg