

# Lebensmittel

## Trüffeln – die Diamanten der Küche

### Historisches

Kaum ein anderer Pilz hat die Neugier und die Fantasie von Dichtern, Naturforschern und Philosophen seit der Antike derart angeregt wie die Trüffeln. Die alten Griechen glaubten, dass Blitz und Donner Trüffel hervorbringen; heute weiss man, dass sie sich wie alle anderen Pilze mittels Sporen vermehren. Der berühmte Feinschmecker Brillat-Savarin (1755 – 1826) sagte den Trüffeln aphrodisierende Eigenschaften nach und gab ihnen auch den Namen «schwarze Diamanten». Auch das Kochbuch des Apicius behandelte die Trüffel umfangreich.



### Ökologie

Trüffel sind mykorrhizierend, das heisst, sie gehen eine Verbindung mit den Wurzeln ihrer Wirtspflanzen ein. Dies geschieht in der Regel zum gegenseitigen Nutzen (Symbiose). Die Wirtspflanze erhält Mineralstoffe und Wasser, die Trüffel wird mit Photosyntheseprodukten versorgt. Aus dem Zusammenspiel von Trüffel und Wirtspflanze ergibt sich ihre ökologische Bedeutung.

### Wachstum und Verbreitung

Ein wichtiger Faktor für das Wachstum von Trüffeln ist der pH-Wert des Bodens. Die meisten Trüffelarten lieben pH-Werte im alkalischen Bereich. Dies trifft vor allem in kalkhaltigen Böden zu. Trüffeln haben sich vollständig an die unterirdische Lebensweise angepasst, so dass sie keine oberirdischen Fruchtkörper mehr bilden. Da zudem der Fruchtkörper mehr oder weniger extrem eingefaltet ist, können die Sporen nicht mehr einfach nach draussen entlassen werden. Trüffeln bedienen sich deshalb gerne der Tiere zur Verbreitung. Der intensive Geruch der Trüffel wird von Wildschweinen selbst durch den Waldboden hindurch aufgenommen. Nach dem Verzehr werden die unverdaulichen Sporen wieder ausgeschieden. Somit trägt das Wildschwein wesentlich zur Verbreitung der Trüffel bei. Auch Insekten, etwa die Trüffelfliege oder bestimmte Käferarten werden von Trüffeln angelockt und tragen zur Verbreitung bei.

### Herkunft und Arten

Die besten Qualitäten kommen aus Frankreich, Italien und Spanien. In der Schweiz werden vor allem Trüffel aus diesen Ländern angeboten.

Als Speisepilze sind in der Schweiz die folgenden Trüffelarten zulässig:

## Weisser Trüffel (*Tuber magnatum pico*)

Die qualitativ hochwertigen weissen Trüffel (auch Piemont- oder Alba-Trüffel genannt) kommen neben dem Piemont auch aus der westlichen Emilia Romagna, dem nördlichen Ligurien und der nördlichen Spitze der Toscana. Weisse Trüffel haben einen erdigen, an Knoblauch erinnernden Geruch. Grösse: Nuss- bis Faustgrösse.



## Périgord-Trüffeln (*Tuber melanosporum*)

Das Périgord ist eine der besten Gegenden für schwarze Trüffel, allerdings sind die Erntemengen stark rückläufig. Diese Trüffel kommen auch aus der nördlichen Provence oder aus der Region Vaucluse. Périgord-Trüffel werden aber auch in den Trüffelgebieten von Norditalien und Nordspanien gefunden und gelten als bekannteste aller Trüffelarten.



## Sommertrüffeln (*Tuber aestivum*)

Der Sommertrüffel hat ein helles Fruchtfleisch. Sein recht angenehmer Geschmack und sein sehr günstiger Preis sowie seine lange Verfügbarkeit (Mai bis Dezember) haben ihn zu einem der meistverkauften Trüffel gemacht. Sommertrüffel besitzen jedoch wenig Geschmack.



## Burgundertrüffeln (*Tuber unicum*)

Lange Zeit wurde der Burgundertrüffel als Sommertrüffel gehandelt. Vom Geschmack her sind die dunkleren Varianten den helleren in jedem Fall vorzuziehen.



## Muskat- oder Wintertrüffeln (*Tuber brumale*)

Das Aroma des Muskat-Trüffel ist nicht so komplex wie das der Périgord-Trüffel und sein dunkles Fruchtfleisch besitzt etwas dickere Adern.

