

# Die schwarzen Diamanten der Küche

**Obwohl ihr Aussehen sehr unscheinbar ist und sie sich nur durch «tierische Spürnasen» finden lassen, sind Trüffel die Krönung der kulinarischen Küche. Ihr Aroma reicht von Haselnuss über Steinpilz bis zu einer feinen Knoblauchnote und ist unverwechselbar.**

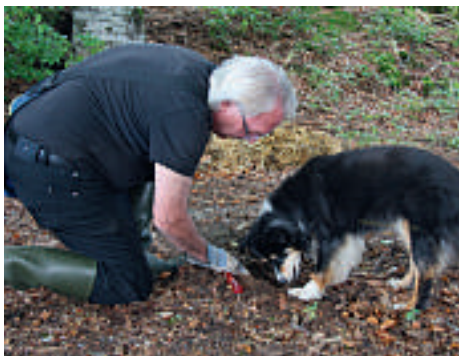
Pilze verleihen vielen Gerichten mit ihrem unvergleichlichen Aroma eine ganz besondere Note. Champignons, Morcheln, Steinpilze oder Braunkappen sind nicht umsonst beliebte Zutaten für Fleisch- und Reisgerichte. Doch nur ein Vertreter dieser Gattung hat es an die Spitze der kulinarischen Küche gebracht und mit seinem Duft sogar Könige, Kaiser und Päpste verzaubert. So unscheinbar er auch aussehen mag, hat der französische Philosoph und Gastrokritiker Brillat-Savarin ihn wohl zu Recht den schwarzen Diamanten der Küche genannt – die Rede ist vom Trüffel. Diesen gibt es aber nicht

nur in Frankreich und Italien, sondern auch in der Schweiz. Hierzulande begann die Trüffelsuche um 1900. Doch der Boom nach Trüffel ist erst in den letzten fünf bis zehn Jahren aufgetreten, wie Markus Nydegger, Präsident der Schweizerischen Trüffelvereinigung, erklärt.

**Gewusst wo.** Vor dem Genuss der ungewöhnlichen Knolle steht aber die Suche, die ohne eine feine Spürnase nicht möglich ist. Denn der Pilz wächst nur unterirdisch und ist somit für Augen im wahrsten Sinne des Wortes unsichtbar. «Früher gingen Trüffler mit Schweinen auf die Suche, da es bekannt war, dass

Wildschweine Trüffel aufspüren. Heutzutage machen wir es uns einfacher und gehen mit speziell ausgebildeten Hunden auf die Suche», so der Präsident. «Doch das grosse Geschäft lässt sich auch mit Trüffelhunden nicht machen, wie viele vielleicht meinen, denn um wichtige Grundlagen zu erlernen, wie zum Beispiel das Suchen, das Vorkommen und das exakte Bestimmen der Qualität, braucht es jahrelange Erfahrung und viel Geduld.»

**Kleine Trüffelkunde.** Unter den Trüffeln gibt es verschiedene Sorten wie beispielsweise den Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*), Alba-Trüffel (*Tuber magnatum*) oder den Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*). Doch in der Schweiz kommt hauptsächlich der Burgunder-Trüffel vor. «Es gibt auch noch



Die feine Nase von Vesca führt Markus Nydegger zu den begehrten Pilzen



In den Schweizer Wäldern kommen hauptsächlich Burgunder-Trüffel vor



Der Périgord-Trüffel wird nur selten in Schweizer Wäldern gefunden



## TRÜFFELMÄRKTE

- Basler Trüffelmarkt in Reinach BL  
7. September 2013, 9 bis 17 Uhr
- Berner Trüffelmarkt neu in Bremgarten  
BE! 21. September 2013, 9 bis 17 Uhr
- Zürcher Trüffelmarkt in Weiningen ZH  
5. Oktober 2013, 9 bis 17 Uhr
- Marché aux Truffes de Bonvillars  
26. Oktober 2013, ab 9 Uhr
- Bieler Trüffelmarkt  
9. November 2013, 9 bis 17 Uhr
- Trüffelmarkt Murten  
Sa., 23. November 2013, 9 bis 17 Uhr  
So., 24. November 2013, 9 bis 16 Uhr



den Tuber mesentericum (Teer-Trüffel) und den Tuber brumale (Winter-Trüffel), doch nicht in grossen Mengen», so Markus Nydegger.

**Trüffelplantagen.** Im Gegensatz zu Champignons und anderen Zuchtpilzen ist die Kultivierung von Trüffeln schwierig und zudem kostspielig. Wie in Frankreich, gibt es auch in der Schweiz Trüffelplantagen, wie der Experte erklärt: «In der Westschweiz und der Deutschschweiz produzieren schon einige Plantagen Trüffel. Doch um nennenswerte Erträge zu erzielen, sind mehrere Hektar notwendig, auf denen in bestimmten Abständen geeignete Trüffelbäume wie Buchen, Eichen, Linden oder Haselnüsse stehen. Diese sind mit Trüffelsporen beimpft, und so Gott will lassen sich nach sechs bis zehn Jahren die ersten Trüffel ernten.»

**Gewusst wie.** Um die begehrten Knollen aus der Erde zu holen, ist Sorgfalt und Vorsicht geboten. Am besten



Der weisse Alba-Trüffel ist der teuerste und wurde bisher nur einmal in der Schweiz gefunden

verwenden Trüffler einen Schraubenzieher, mit dem sie die Erde um den Trüffel vorsichtig lockern und diesen dann auch abstechen. Für den Fachmann ist es besonders wichtig, das Loch wieder sauber mit Erde zu füllen, um Myzel und Baumwurzeln vor dem Austrocknen zu schützen, da sonst keine Trüffel mehr wachsen.

Die Qualität der schwarzen Knollen hängt primär vom Wetter und von der Bodenbeschaffenheit ab. Auch die Temperatur hat Auswirkungen auf den Geschmack. So beeinflusst beispielsweise Kälte die natürliche Reifung und erzeugt ein

intensives Aroma. «Trüffel, die wir im Sommer ernten, sind nie so intensiv im Geschmack wie ein Trüffel, den wir im Dezember aus der Erde holen», erklärt der Experte. Aber das hängt auch von der Sorte ab. Für den Burgunder-Trüffel ist die Haupterntezeit von Oktober bis Dezember, aber hier macht sich laut des Fachmanns, die Klimaerwärmung bemerkbar, denn es gibt mittlerweile auch schon von Juli bis September Trüffel.

Zur Bestimmung der Qualität brauchen Trüffler viel Erfahrung. «Von aussen können wir nicht erkennen, wie der Trüffel innen aussieht. Doch ein Profi merkt, ob ein Trüffel reif und gesund ist oder ob er Würmer hat. Er erkennt die Qualität am Geruch und wie die Knolle in der Hand liegt. Doch dazu braucht es jahrelange Erfahrung», betont der Präsident. Für Hobbytrüffler haben die Experten 2010 die Trüffelvereinigung

#### HABEN SIE APPETIT AUF TRÜFFEL BEKOMMEN?

Dann bietet Ihnen der «Trüffelzauber» die Gelegenheit, im Restaurant La Perla ein 7-Gang-Trüffelmenü zu geniessen.

**Datum:** Sonntag, 3. November 2013,  
Apéro ab 11 Uhr

**Ort:** Restaurant La Perla, Hauptstrasse 11,  
2542 Pieterlen

**Kosten:** CHF 120.– inklusive Getränke  
(Wein, Mineral, Café)

**Anmeldung:** Tiziano Dugaro  
Tel. 032 377 15 15

gegründet, um Interessierten das richtige Trüffel und die Bestimmung der Qualität zu zeigen.

Für die Ernte erfolgreicher Hobbytrüffler und Profis gibt es viele Abnehmer. Hauptinteressenten sind Restaurants. Doch die Mitglieder der Vereinigung können auch auf lokalen Trüffelmärkten ihre Ernte verkaufen. Um Trüffel das ganze Jahr geniessen zu können, gibt es mittlerweile viele Produkte wie Trüffelbutter, -wurst oder in Rahm eingefrorene Pilzstücke. Ganze Knollen lassen sich jedoch nicht einfrieren, da sie ihre Struktur verlieren würden. Eingebettet in Rahm bleibt das Aroma jedoch auch im gefrorenen Zustand erhalten.

Redaktion 

**Weitere Informationen:**  
**Schweizer Trüffelvereinigung**  
[www.schweizertruffel.ch](http://www.schweizertruffel.ch)