

Der Trüffel-Wahn

Die Saison für den Ekstase-Stoff hat begonnen

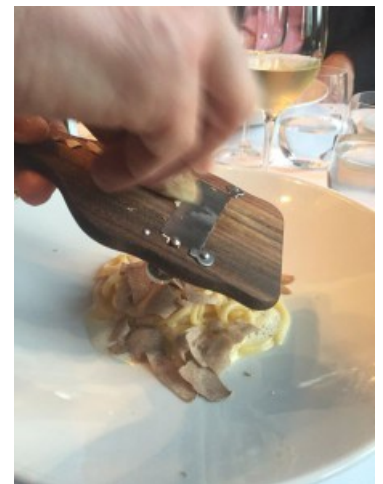
Die teuerste Delikatesse der Welt treibt die Menschen wieder in den Wahnsinn – die einen wegen der Preise, die anderen wegen der ungebremsten Lust darauf. Wie immer ist die Ernte gering, gehen die Preise geradezu börsenorientiert nach oben. The same procedure as every year. Thomas Nickels vom Landgasthof Paulus in Trier an der Mosel mag den Preiskampf in diesem Jahr nicht mitmachen. Die starke Nachfrage aus den USA, Japan und auch China haben seiner Meinung nach die Preise verdreifacht. „Bei über 5.000 Euro pro Kilo steigen wir lieber aus, da der Preissprung auf der Zunge nicht nachvollziehbar ist.“ Verständlich, man kann aber auch gute Ware für noch bezahlbare Preise bekommen. Der Frankfurter Wein- und Delikatessenhändler Guido Giovo ist wie immer eine sichere Bank, was die Qualität angeht. Er kauft auch nur dann selbst ein, wenn er von der Qualität der Trüffel überzeugt ist und die Preise noch nachvollziehbar bleiben. Bei ihm ist das Kilo weiße Trüffel für 3.700 Euro zu bekommen. In diesen Tagen der Hochsaison ist er fleißig im Rhein-Main-Gebiet unterwegs und beliefert persönlich die Gastronomen, weil er den Trüffelgeruch so sehr mag. Seine weißen Trüffel aus Umbrien stehen ab sofort auf den Karten einiger Restaurants: Lohninger, Carmelo Greco, Carte Blanche, Brighella, Saravini. Die Trüffelsaison geht noch bis mindestens Ende Dezember, doch sollte man nicht zu lange warten, denn die begehrten Knollen sind schnell weg.



Trüffel-Experte Guido
Giovio

Für manche ist es nur ein stinkiger Pilz, doch Liebhaber berauschen sich am Duft der Trüffel und geraten in Ekstase. Die stark erotische Ausstrahlung erregt auch die Tierwelt. Säue reagieren aus großer Lust auf die reife Frucht, da der Geruch den Sexual-Lockstoffen des Ebers gleicht. Ihre ungebremste Freude missfällt jedoch den italienischen Trüffelsuchern, da die Schweine nicht selten die begehrte Knolle selbst verputzen. Deshalb werden meist abgerichtete Hunde bevorzugt, die ganz diszipliniert arbeiten. Solche Spürhunde kosten allein schon 20.000 Euro, wobei sich deren Einsatz lohnt. Es wurden von bösen Konkurrenten aber auch schon Trüffelhunde vergiftet.

Da der weiße Trüffel nach wie vor zu den teuersten und begehrtesten Delikatessen zählt, kursieren Fälschungen. Manche wurmstichigen Pilze werden aufgefüllt und mit künstlichem Trüffelaroma bestäubt. Doch der unvergleichliche natürliche Duft des weißen Trüffels ist nicht reproduzierbar, alle Versuche ihn kontrolliert zu züchten, schlugen bislang fehl, was seinen Mythos nur verstärkt. Eine besonders schöne Verbindung gehen weiße Trüffel mit Eigelb, Tagliatelle,



Agnolotti, Risotto oder Käse-Fonduta ein.

P.L.

Guido Giovo, Feinkost, Supermarkt, Weinhandel. Mühlheim am Main, Borsigstr. 17, Tel. 06108 91 09 19. www.giovo.de

Bild Giovo: Saravini

Die Pastabilder entstanden bei Mario Lohninger