Lockstoff mit Tücken

Auch Fälscher und Schweine lieben Trüffel

Alles, was gut und teuer ist, wird auch gefälscht. Trüffel sind die teuerste Delikatesse der Welt, weshalb man einiges wissen und beachten muss.

Der weiße Trüffel treibt die Menschen wieder in den Wahnsinn – die einen wegen der Preise, die anderen wegen ihrer ungebremsten Lust darauf. Für manche ist es nur ein stinkiger Pilz, doch Liebhaber berauschen sich am Duft. 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 und mehr, wobei sich deren Einsatz lohnt. Es wurden von bösen Konkurrenten aber auch schon Trüffelhunde vergiftet. Schüsse auf unliebsame Mitbewerber und Trüffelsucher gehören ebenfalls zum Geschäftsrisiko.

Gut & echt

Manche Trüffelsucher machen sich nur nachts auf die Pirsch, weil sie nicht gesehen werden wollen. Es könnte ja passieren, dass sie verfolgt und um ihre Ausbeute gebracht werden. Noch besser ist die Suche bei Vollmond, weil man sich dann nicht einmal mit einer Lampe verrät. Unbefugtes Trüffelsuchen wird im Piemont mit Gefängnis bestraft. Das ist noch milde gegenüber dem, was zu erwarten ist, wenn lizenzierte Trüffelsucher ungebetene Gäste in ihrem Revier beim Räubern erwischen. Im Piemont gibt es ungefähr 4000 lizensierte Trüffelsucher.

Betrüger vermeiden Arbeit und wollen mit Fakes Geld verdienen. Immer häufiger werden wurmstichigen Pilze mit Sand und Erde 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. Ungeheuer, welcher Zauber den kleinen Waldschraten

innewohnt, die unterirdisch an Baumwurzeln wachsen und so überirdisch gut schmecken. Der erotischste aller Pilze ist leider auch die kostspieligste Feinkost der Welt und stellt selbst Gänseleber, Hummer und Kaviar in den Schatten. Um Reinfälle zu vermeiden, ist man gut beraten ist, einen Händler oder Gastronomen seines Vertrauens zu kennen.

Ein echter weißer Trüffel vermag mit seinem Odeur binnen Sekunden einen ganzen Raum zu erfüllen, weshalb es im Piemont untersagt ist, diese in öffentlichen Verkehrsmitteln zu transportieren. In manchen Restaurants wird Trüffelgeschmack durch den Einsatz von synthetischem Trüffelöl vorgegaukelt. Mehr als ein Etikettenschwindel ist auch das Frisieren von trüffelähnlichen Erscheinungen, die im Handel erhältlich sind. Dort werden Falsifikate und andere dubiose Produkte mit Trüffelöl aromatisiert, wobei diese in den

raffiniertesten Fällen eine Trüffelöl-Injektion erhalten. Ein original Alba-Trüffel ist sauber, verfügt über ein extremes und anhaltendes Aroma, ist fest wie eine Nuss und nicht etwa hohl. Er ist nie ganz weiß, changiert zwischen gold- und nussfarbig und weist ein cremefarbenes bis hellbraunes Fruchtfleisch auf. Ein guter Trüffel riecht intensiv, vor allem nach Knoblauch, Pilz, Heu, Gewürzen, ein wenig Moschus und sogar Honig – aber niemals nach Ammoniak. Wenn er dann noch labberig ist, handelt es sich um ein altes und nicht zu genießendes Exemplar. Die Trüffel-Saison ist exakt begrenzt und geht vom 21. September bis 31. Januar. Wenn man also außerhalb dieser Zeit Trüffel angeboten bekommt, sollte man besser die Finger davon lassen. Die Begrenzung hat auch einen tieferen Sinn: Trüffel brauchen Zeit, um Nachwachsen zu können.

Ludwig Fienhold