

Trüffel-Saison: Vorsicht vor Betrügern und Hochstaplern

Auch Gauner wollen an der teuren Delikatesse verdienen

Von Ludwig Fienhold

Die Trüffel-Saison schickt wieder ihre Duftwolken in die Welt.. Sie begeistert aber nicht nur Genießer, sondern auch Gauner, die an der teuren Delikatesse mitverdienen wollen. Derzeit liegen die Preise zwischen 3.800 und 4.200 € für das Kilo, was ungefähr dem Vorjahresniveau entspricht. Man könnte sagen: Endlich mal ein Lebensmittel, das nicht teurer geworden ist.

Weiße (Alba)-Trüffel sind Ekstase-Stoff, an dem sich vor allem im November und im Dezember die Genießer berauschen. An der teuersten Delikatesse der Welt wollen aber auch Fälscher verdienen, die minderwertige Knollen hinterlistig präparieren und als echt und wertig ausgeben.

Woran man einen guten und echten weißen Trüffel erkennt

Da der weiße Trüffel zu den teuersten und begehrtesten Delikatessen der Welt zählt, kursieren Fälschungen. Manche wurmstichigen Pilze werden 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, schlügen 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 teuerste Delikatesse der Welt und stellt selbst Gänseleber, Hummer und Kaviar in den Schatten. Luxusgüter ziehen Fakes nach sich, man ist gut beraten ist, Händler und Restaurants und Gastronomen seines Vertrauens zu kennen. Es ist unverständlich, dass gerade auch viele Italiener beim Trüffel nicht ehrlich arbeiten. **Man sollte niemand vertrauen**, der im Restaurant die Trüffel in der Küche und nicht beim Gast direkt am Tisch über die Pasta hobelt.



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 **Trüffel-Öl** vorgegaukelt. Mehr als bloß ein Etikettenschwindel ist auch das Frisieren von trüffelähnlichen Erscheinungen, die im Handel erhältlich sind. Dort werden Falsifizikate und andere dubiose Produkte mit

Trüffel-Öl 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 davonlassen. Die Begrenzung hat auch einen tieferen Sinn: Trüffel brauchen Zeit, um Nachwachsen zu können.



Trüffel-Experte Guido Giovo aus dem Piemont

Viele seriöse Anbieter legen Kontrollscheine von unabhängigen Kontrolleuren vor, die Echtheit und Genusstauglichkeit bestätigen, wobei sie die Rückverfolgbarkeit garantieren können. Bei der weltberühmten Trüffel-Messe in Alba kann man sich seine auf dem Markt gekauften Trüffel auch schätzen und zertifizieren lassen. Zu dieser Gaudi der Wohlgerüche kommen jedes Jahr Menschen aus aller Herren Länder und vergnügen sich sechs rauschhafte Wochen lang. Der Trüffelmarkt in Alba ist sehr touristisch, wer abseits der Trampelpfade sucht, wird bessere Märkte finden.

Trüffel-Irrtümer

Einer der großen Trüffel-Irrtümer ist die Lagerung. **Man darf Trüffel nie auf Reis legen**, denn dieser entzieht dem Trüffel das Wasser und somit Aroma. Man sollte ihn in ein atmungsaktives Tuch oder Papiertaschentuch einwickeln und in einem Einweckglas kühl und dunkel lagern, auch im Kühlschrank (mancher legt noch rohe Eier hinzu, die den Trüffelgeschmack annehmen und auf diese Weise noch besser schmecken). Die Papiertücher muss man täglich wechseln, da Trüffel Feuchtigkeit verlieren und schimmeln können. Mehr als drei bis fünf Tage sollte man sie ohnehin nicht aufbewahren, Trüffel genießt man am besten frisch aus dem Wald. Trüffel darf man nicht mit irgendeinem Küchengerät klein röpfeln. Experten schwören auf Trüffelhobel aus Holz, weil diese besser schneiden und weniger bruchstückhaft wie solche aus Edelstahl im Ergebnis sind. Weniger als 20 Gramm sollte man nicht für ein Gericht verwenden, weil der Trüffel immer expressiver riecht als er schmeckt und bei zu geringem Einsatz keine Wirkung erzielt.