

Trüffouille

Eine Trüffel-Literatur-Patrouille von der Historie bis zur Fiktion

Die einen beobachten geduldig die strohfarbenen Fliegen, die in den Pilzen ihre Eier ablegen, die nächsten machen sich abgerichtete Hunde zu Nutze und andere bedienen sich des natürlichen Instinktes von weiblichen Schweinen, die die unterirdisch wachsenden Schlauchpilze voller Begeisterung aus der „Brûlé“ herauswühlen. Miss Piggy ist nämlich triebgemäss ganz verrückt auf den Stoff Testosterase, der mit dem männlichen Sexualhormon Testosteron nahezu identisch ist.

Vor diesem Hintergrund ist es leicht zu erklären, warum auch die Menschen nach dem animalischen Aroma der eher hässlichen Knolle so verrückt sind und Preise bis zu 8000.- für ein Kilo davon bezahlen.

Schon vor 4600 Jahren wurde ihnen im Auftrag des Pharaos Cheops nachgespürt und das sind mit die ältesten überlieferten Informationen über die Nutzung der Pilze. (Lediglich über den Einsatz der Hefe zur Bierherstellung gibt es noch ältere Überlieferungen.) Sie mundete auch den reichen und mächtigen Römern und manche gaben ihr ganzes Vermögen für Trüffel an.

In der Zeit nach dem Zusammenbruch des Römischen Reiches indes war es verpönt den schwarzen und weissen Knollen nachzustellen, weil den kirchlichen Befehlshabern die angeblich aphrodisische Wirkung - wie alle Sinnenfreuden - ein Greuel war.

Erst in der Renaissance kamen die unterirdisch lebenden Schlauchpilze wieder zu Ehren und an den Königshäusern war das unvergleichliche Aroma Fruchtkörper.

Reife Trüffel duften in so stark, dass es in Teilen noch heute verboten sie im Zugabe teil mitzuführen.

Wer sich auf die Jagd nach Trüffeln begeben möchte, der braucht eine ausgezeichnete Beobachtungsgabe und eine Mer



Geduld. Sind es in unseren Regionen eher die Wissenschaftler, die dem runden Dutzend in Deutschland nachgewiesenen Trüffelarten nachspüren, so besetzt das Sortiment der kommerziellen Trüffelspezialisten aus zwei bis sechs Arten. Den Löwenanteil derer, die auf den Markt gelangen, stellt die „Perigord-

Trüffel“ *Tuber melanosporum*. Sie ist aussen und innen schwarz, unregelmässig knollig, und hat auf der ganzen Oberfläche auffallende Warzen.

Noch aromatischer ist die glatte, helle Italienische Trüffel *Tuber magnatum*, die ausschliesslich in Italien wächst.

Beide Arten benötigen kalkhaltigen, mergeligen Boden, ein leichtes Gefälle, einen feuchten

August und einen Mykorrhizapartner. Nahezu 30 Gehölzarten gehen die symbiotische Liaison mit den Trüffeln ein, die wichtigsten von ihnen sind Eiche, Linde und Haselnuss.

Natürlich fehlt es in Anbetracht der erzielten Erlöse nicht an Versuchen die kostbaren Knollen zu kultivieren. Dass man sie indes nach Art der Champignons anbauen könnte wird bis auf weiteres eine Illusion bleiben, denn wie alle Mykorrhizapilze widersetzen sich die Trüffel nach wie vor allen züchterischen Bemühungen. Bleibt also nur der Versuch ihnen eine möglichst perfekte Umgebung zu bieten, also der extensive Anbau in

Frankreich, der besonders in Frankreich von Betrieben ein Aussehen sichert. Allen voran den spezialisierten Baumschulen, die mykorrhizierten Jungpflanzen anziehen und verkaufen. Dazu wer-



Kommt auch in Deutschland vor und ist ebenfalls essbar und wohlschmeckend: Die Sommertrüffel *Tuber aestivum*. Gefunden und fotografiert von Wolfgang Schössler, Giessen.

den in weitgehend fremdsporenfreier Umgebung die Wurzeln von Baumsämlingen in eine Suspension von Trüffelsporen getaucht und bis zur Auspflanzung am endgültigen Standort intensiv gehegt.

Die aufwendigen Massnahmen sind schon allein deshalb erforderlich, um die minderwertigere, gleichwohl wüchsiger Winter-Trüffel *Tuber*

brumale von einer Besiedlung der Bäumchen abzuhalten. Letztere ist in freier Natur ungleich häufiger und kommt auch in Deutschland gelegentlich vor. Sie ist es, die auf den einschlägigen Trüffelmärkten in Südfrankreich gelegentlich den ahnungslosen Fremden verschertelt wird. Und die wundern sich dann, was die anderen an der teuren Knolle wohl finden mögen....

Durch die intensive Protektion in den letzten Jahren kommt zumindest die selten gewordene Perigord-Trüffel wieder wesentlich häufiger vor, wengleich in sorgsam abgeschotteten Arealen. Die Jahresernte, von ursprünglich tausend Tonnen auf weniger als 40 Tonnen zurückgegangen, steigt wieder merklich an.

Die viel kostbarere Italienische Trüffel indes lässt sich bislang nicht kultivieren.

Nachfolgend wird Literatur über Trüffeln und hypogäische Pilzarten in Kurzform vorgestellt.

Leonardo Castellucci: Il Tartufo, 116 S, gebunden und in zweiteiligem Karton, Edition Spangenberg bei Droemer Knauer, 1995, DM 24.80

In dem edel aufgemachten, gleichwohl gänzlich ohne bunter Farben auskommenden Büchlein ist der Geschichte der Trüffelnutzung breiter Raum gegeben. Auch auf die einschlägigen Hunderassen und deren Abrichtung wird in der ungewöhnlich erscheinenden Ausgabe eingegangen. Der bescheidene Rezeptteil wird indes von folgendem Buch weit übertroffen:

Patrick Jaros: Ein Trüffelkochbuch. 288 S., gebunden mit Umschlag, Benedikt Taschen Verlag, Köln, 1998. DM 29,50

Wenn ich Ihnen einen mütterlichen Rat geben darf: Lesen Sie dieses Buch nur dann, wenn Sie gerade von einem megaopulenten Festtagstisch aufgestanden sind und gequält verkünden: „ich kann nicht mehr.“ Wenn Sie satt und dickpänzig sind wie Lu-



po nach einem Einbruch in Eusebias Speisekammer und nicht mal mehr das dritte Löffelchen vom Nachttisch schaffen.

Zu jedem anderen Zeitpunkt wird Ihnen dieses Buch den Geifer aus den Lezzen tropfen lassen wie einem alten Bernhardiner. Da ist die Rede von Meeresforellen mit Trüffeln gefüllt in Salzkruste.. von Kalbsbriesröschen mit schwarzen Trüffeln gespickt ...von Gnocchi mit weissen Trüffeln.. und Brandteigkrapfen mit schwarzer Trüffelmousse gefüllt. Es ist auch die Rede von Pheromonen, Aphrodisiaka und

Trüffelälschern. Von Lebensraum- und Witterungsansprüchen, die dem des Weines in einigen Dingen komplementär entgegen stehen. Von der Spur der verbrannten Erde und von Preisen....

Das Trüffelkochbuch ist ein sinnlich-schönes Buch mit unverschämt guten Bildern. Zur Kenntnis gebracht hat es wieder einmal der rheinhessische Anonymus....

Es gibt einen einzigen Ausnahmefall, in dem Sie sich das Buch auch hungrig zu Gemüte führen können: Im Bewusstsein, dass ihr Kühlschrank prall gefüllt ist mit herrlichsten Trüffeln. Aber wann ist das schon einmal so....

Bescheiden in der Qualität - verglichen mit dem zuvor besprochenen Buch - nimmt sich hingegen eine Rezeptsammlung aus, die auf dem Umschlag ebenfalls trüffelige Sinnenfreuden verspricht: **Antonio und Priscilla Carluccio: Pilze & Trüffel. Hardcover, 64 S., 24.80, Heyne, 1999.**

Wo allein die horrenden Preise dafür sorgen, dass die Edelfungi von einer geheimnisvollen Aura umgeben sind, sind auch die Poeten nicht weit. Einige von ihnen liessen sich vom Trüffelkult inspirieren...

Michael Dibdin: Schwarzer Trüffel. 1999, Goldmann, gebunden mit Umschlag, DM 39.80

Obwohl das Buch, dessen Handlung in einer Wein- und Trüffelegend in Italien spielt, über ganze Strecken vom Aroma der kostbaren Weissen Trü-



fel durchdrungen ist, sind noch längere Passagen schlicht unappetitlich: Ratten, Inzest, missgünstige Mörder und der makabre Mief einer vom Weinbau und von der Trüffelsuche lebenden Kleingemeinde lassen - auch wegen der mässigen Spannung und der vielen Rückblenden - leider keinen ungetrübten Lesegenuss zu.

Der Trüffelsucher von Gustav Sobin wurde im letzten Tintling auf Seite 42 vorgestellt.

Auch Peter Mayle, der mit seinen beiden ersten Büchern auf vergnügliche Weise das Flair der Provence vermitteln konnte, ist mit seinen Trüffelräumen literarisch spürbar abgesackt: Zu weit hergeholt ist die Geschichte um Mister Bennet, der im Auftrag von Julian Poe ein Geheimnis quer durch Südfrankreich und Monaco transportiert und dabei wilden Verfolgungsjagen durch Mafiosi und anderes Gelichter ausgesetzt ist. Mister Poe ist nämlich im Besitz des ultimativen Geheimnisses der lukrativen Trüffelzucht und gedenkt den Weltmarkt der Trüffel monopolistisch zu erobern. Schade nur, dass das Provenzalische, das Kulinarische und das Botanische viel zu kurz kommt.

Peter Mayle: Trüffelräume. Droemer Knaur, gebunden mit Umschlag 1997, DM 39,80, als Taschenbuch ab 1998, ca. 16,80

Für diejenigen, die sich in der Trüffelzeit, d.h. von Dezember bis Februar in Frankreich oder von Oktober bis Dezember in Italien aufhalten, seien hier die wichtigsten Trüffelmärkte genannt: Frankreich: Lalbenque, Bergerac, Perigeux, Saint Alvère, Richerenches, Carpentras, Valréas, Aups. Italien: Alba, Asti, Norcia und Aqualagna. Ein bisschen, so liest man, soll es auf diesen Märkten zugehen wie auf einem Drogenmarkt: Die eigentlichen Deals kriegt kaum einer mit, weil sie auf Parkplätzen im Nebel, mit der Nase im Kofferraum, getätigt werden. Die schönsten und besten Stücke verschwinden unter der Hand bevor sie überhaupt einen Marktstand zu erreichen. Ausserdem: als Fremder oder als Laie wird man sofort als potentiell Opfer eingestuft, für das mangels besserer Kenntnis eine der minderwertigeren Arten gut ge-

nug ist.

Ausser den beiden erwähnten Trüffeln gelten noch einige weitere Arten als geniessbar und werden im kleineren Massstab oder erheblich preiswerter gehandelt: Sommertrüffel *Tuber aestivum* (europaweit werden 105 Tonnen geerntet), Grosseporige Trüffel *Tuber macrosporum*, Winter-Trüffel *Tuber brumale*

In Frankreich wird an der Landwirtschaftsschule Cahors-Le-Montat im Februar ein Trüffelseminar angeboten. Weitere Informationen unter der Tel.: 0033 5 65 21 07 56

Als weiterführende, wissenschaftlich-botanische Literatur über die Trüffel der Gattung *Tuber* werden folgende Arbeiten empfohlen:

Gross, Gerhard (1987): Bestimmungsschlüssel zu den europäischen *Tuber*-Arten. Atlas der Pilze des Saarlandes Teil 2.

Montecchi, Amer und Lazzari, Giacomo (1984): Invito allo studio dei funghi ipogei. II - Il Genere *Tuber*. Bollettino del Gruppo micologico G. Bresadola 5-6: 196-214

Die Mäandertrüffel *Choiromyces maendriiformis* und die Hirschrüffel *Elaphomyces ssp.* sind trotz der Namensähnlichkeit nicht mit den hier besprochenen Trüffeln verwandt. Sie gehören vielmehr zu einer ganz anderen Pilzklasse: den Ständerpilzen, genauer zu den Bauchpilzen. Zumindest erstere ist aber im reifen Zustand von hohem kulinarischem Wert, wie **Peter Reil** in der SZP 1/98 mit geniesserischer Begeisterung feststellte.

Ein umfassendes Werk über die unterirdisch lebenden Pilze (Hypogäen) ist soeben erschienen: Montecchi, Amer und Sarasini, Mario (2000): **Funghi ipogei d'Europa**. Der Text auf den 714 Seiten ist englisch/italienisch und die durchweg farbigen Makro- und Mikrofotos sind ausnahmslos hervorragend. Es werden nicht nur Trüffeln, sondern auch hypogäische Pezizales und ebensolche Agaricales behandelt. 32 S. Literatur zeugen von der grundlegenden Bedeutung des Klasse-Wälzers. Geb., 17 x 25 cm. 125.000 Lit. AMB, Giovanni Robich, Via Alessandro Volta, I - 38100 Trento. (Mittelseite)

