

  
*Feine Kost*  
KÖNIGLICH GENIEßEN

## TRÜFFEL-SALAMI

Spitzenqualität, hauchdünn aufgeschnitten

**Königlich genießen:  
Trüffelsalami aus dem Discounter**

von Jürgen Marqua, [juergen.marqua@arcor.de](mailto:juergen.marqua@arcor.de)

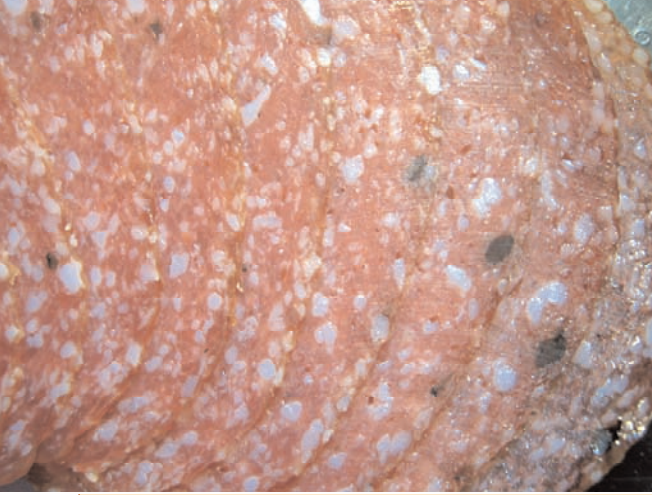
Die preisreduzierte Trüffelsalami im Kühlregal von Penny verlockt mich spontan zum Kauf, und erzeugt Vorfreude auf ein luxuriöses Abendvesper. Für 1,99 € kann man bestimmt echte Trüffeln erwarten, oder? - denke ich mir, als ich dem Etikett entnehme, dass hier mindestens „2 % schwarze Trüffel“ enthalten sind. Bei 80 Gramm Aufschnitt (warum eigentlich nicht 100 Gramm?) sind das nach Adam Riese 1,6 Gramm Trüffelmasse. Ein Schnäppchen, wenn man an die Preise von Perigord-Trüffeln (*Tuber melanosporum*) denkt. Schwarze Trüffel! Ah ja; klingt gut. Klingt schon mal nicht nach „Trüffelzubereitung“, „Trüffelimitat“ oder „Analog-Trüffel“. Durch die Verpackungsfolie sehe ich schwarzbraune Partikel im Salamiaufschnitt, gar nicht mal so kleine. Also rein in den Korb.

An der Kasse vor mir steht ein altes Pärchen. Auf dem Warenband vor ihnen zwei einsame Plastikschälchen mit Erdbeeren, die abkassiert werden wollen. Kurzdialog: Sie, halb zu sich selbst; „Das sind jetzt halt die letzten Erdbeeren“. Er schweigt, sieht auf die Erdbeeren, überlegt stirn-

runzelnd, und fragt dann mit einer belegten Stimme: „Warum?“ und räuspert sich. Sie blickt auf die Erdbeeren, irgendwie „wissend“, und schweigt. Ende des Dialogs. In respektvollem Abstand zu den „letzten“ Erdbeeren, lege ich meine Waren aufs Band und grübele: „Schwarze Trüffel“... da gibt es einen sehr gut illustrierten Artikel von PETER REIL in der Südwestdeutschen Pilzrundschau. Es geht dort um die Bestimmung von „schwarzen Trüffeln“, und ich kann mich jetzt erinnern, dass dies nur eine Handelsbezeichnung ist, hinter der sich einige Alternativ-Arten verbergen dürfen, um es mal vorsichtig auszudrücken. Also, wenn es nix is, dann hab ich heut Abend wenigstens was zum Mikrokopieren; Erstfund für die Region von *Tuber spec.* im Kühlregal von Penny! Man hat ja sonst kaum Spaß.

Zuhause, nachdem ich die Packung aufgerissen habe, strömt ein ...nunja ... interessanter Geruch durch die Küche. Die Kopfnote dieses Duftes ist unüberriechbar Knoblauch, nein, vielmehr hochkonzentrierter Knoblauch. Die Basisnote ist ein beängstigendes Aroma, das sich

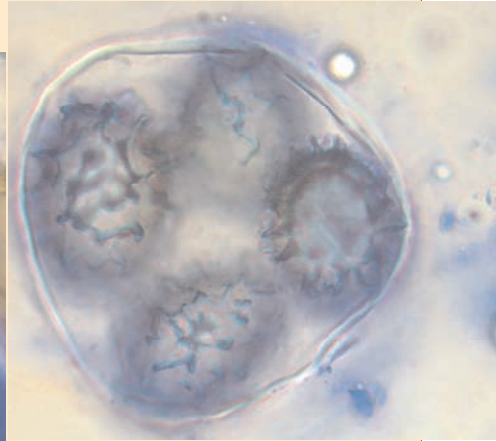
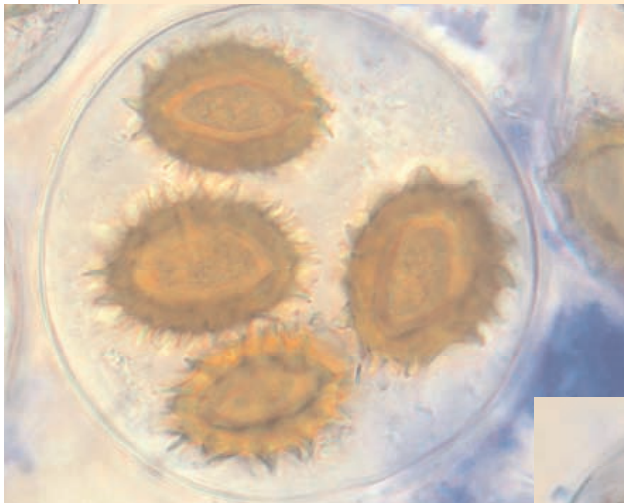
1 Scheibe (ca. 2,7 g)  
Brennwert:  
9 kcal 0,5%



Salamiaufschnitt mit Trüffelstückchen. Der Geschmack von Trüffeln wird von menschlichen Gaumen sehr unterschiedlich bewertet. Besonders die kulinarisch minderwertigen Arten sind oft kräftig bis penetrant, und daher auch in deftigeren Lebensmitteln zu finden (Leberwurst, Salami), auch ist der Reifegrad für die Geschmacksempfindung entscheidend. Die teureren, guten Trüffeln, besitzen bei optimaler Reife einen dezenten, jedoch würzigen, nussartig und angenehm pilzigen, fast süchtig machenden Geschmack. Trüffel werden roh über das fertige Gericht in hauchdünnen

Scheiben mit einem Trüffelhobel gerieben. Schwarze Trüffel sollte man mit etwas Butter in einer Pfanne kurz etwas anwärmen (leicht sautieren), damit sich ihr Aroma entfaltet. Auf keinen Fall sollte man Trüffel kochen oder braten. Sie verlieren sonst ihr Aroma.

- ▼ Ascis und Sporen im „optischen Schnitt“
- ▶ Ascis und Sporen mit Baumwollblau gefärbt



- ▶ Ascus und Sporen von *Tuber indicum* in Wasser und Baumwollblau, aus 5 Einzelbildern gestackt (per Combine ZP).

aus einer Mischung von Makadam und angebrannten Autoreifen aus der Knoblauchwolke heraus entfaltet. Ich esse zwei belegte Brote, bis mir beim ersten Aufstoßen klar wird, dass das ein Fehler war; der Knoblauch überdeckt alles, leider nicht den Gummigeschmack. Angebrannte Autoreifen, Knoblauchextrakt und



... noch irgend etwas anderes, was an ein Desinfektionsmittel erinnert, das wohl in den 70er Jahren in Kinderarzt-Praxen versprüht wurde (und heute sicher verboten ist), vermählen sich in meinem Magen und drängen mit aller Macht erdgasartig durch die Speiseröhre nach oben, um zweimalig ein olfaktorisches Feuerwerk zu zünden. Jetzt überwiegt der Geschmack des Desinfektionsmittels.

Bis auf eine kleine Materialprobe wird der Unfug schnellstens entsorgt.

Mit einer feinen Präparierpinzette ziehe ich die Schwarztrüffel-Bröckchen aus der Wurst und überführe sie auf einem Objektträger in einen Tropfen Leitungswasser. Die Masse wird per Glasstab zu Matsch zermörsert, und die flüssige Lösung unter ein Deckglas gezogen. Die großen, blasenartigen Sporenschläuche (Asci), mit den rundlichen bis elliptischen Sporen sind schon bei 100facher Vergrößerung zu sehen, auch die Stacheln der Sporenwand. Mit dem Bestimmungsschlüssel von PETER REIL komme ich ohne Umwege zur minderwertigen Chinesischen Trüffel (*Tuber indicum*), von der REIL schreibt, sie rieche/schmecke gummiartig, ölig

oder nach Kakao. REIL erwähnt noch was Schrecklicheres: Die Bagnoli-Trüffel (*Tuber mesentericum*), die teerartig oder nach Zahnarztpraxis riechen soll, und getrüffelten Produkten gern zur Intensivierung des Aromas beigemischt wird; ganz legal! Aha. Die wird doch nicht auch noch drin gewesen sein? Um diesen Gummigeschmack zu überdecken, hat sich der Wurstfabrikant aufs kräftige Würzen mit Salz und Knoblauchkonzentrat verlegt. Ein kulinarisch ökonomischer Geniestreich. Wie heißt denn die Firma? Auf dem Etikett steht kein Hinweis, nur die Expertise „Ausgewählt und geprüft: Penny-Markt-GmbH“, was wohl als nicht hinterfragbare Instanz aufgefasst werden muss. Ich frage mich, ob „Feine Kost - Königlich genießen“ nicht doch ironisch gemeint ist, ... sieht diese seltsame Krone über dem Schriftfeld nicht aus wie eine Narrenkappe?

#### **Literatur:**

REIL, P. (2009): Die Bestimmung von schwarzen Trüffeln der Gattung *Tuber*. - Südwestdeutsche Pilzrundschau, Jahrg. 45, Heft 2, S. 41-52.

Link: Trüffelseminar Pellerini: [📍](#)