



WAS SIE SCHON IMMER
ÜBER TRÜFFEL WISSEN
WOLLTEN...

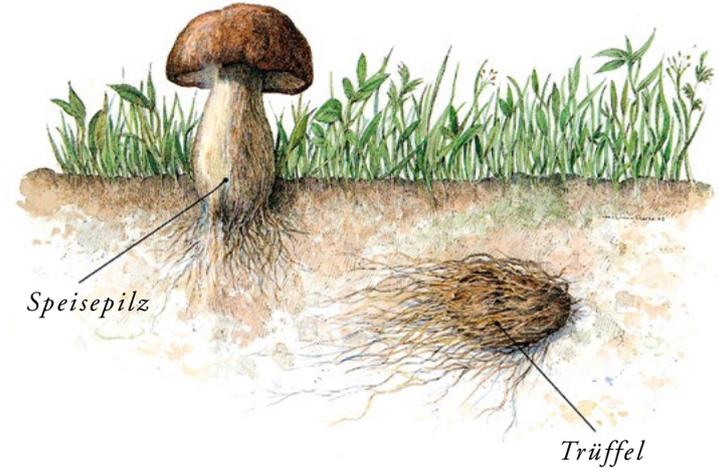
... aber bisher nicht zu fragen wagten

obst-gemüse niederwieser

Was sind Trüffel?

trüffel

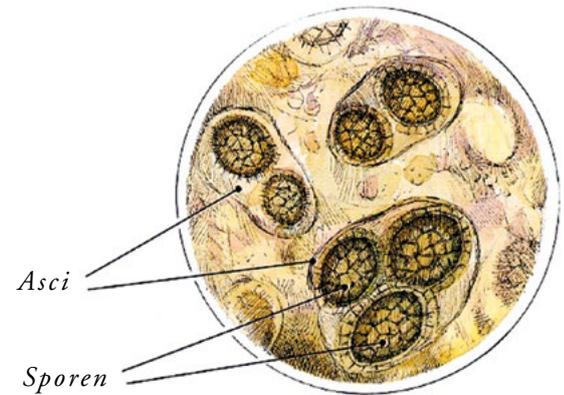
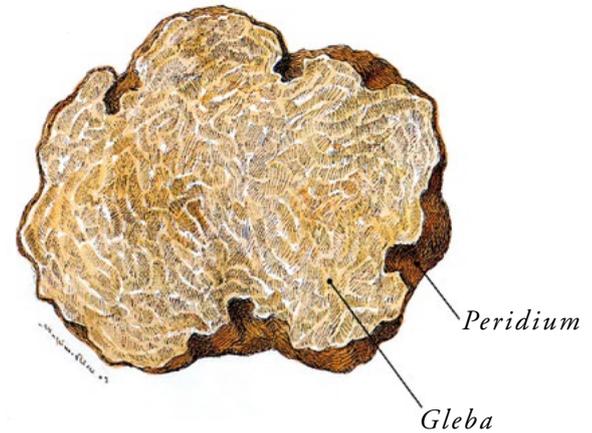
Als Trüffeln werden umgangssprachlich die Fruchtkörper (Sporokarpe) unter der Erde wachsender Pilze (hypogäischer Pilze) der Gattung *Tuber* bezeichnet. Sie bestehen aus einer äußeren Wand, dem so genannten Peridium. Die innere Masse wird als Gleba bezeichnet. Diese wird von einer mehr oder weniger ausgedehnten und verzweigten Äderung durchzogen, welche die Alveolen abgrenzt, in denen sich große Zellen (genannt Ascii) befinden, die wiederum die Sporen enthalten. Die verschiedenen Trüffelarten unterscheiden sich in ihren allgemeinen morphologischen Merkmalen, in der Größe und in ihren organoleptischen Eigenschaften.



Trüffel Wörterbuch

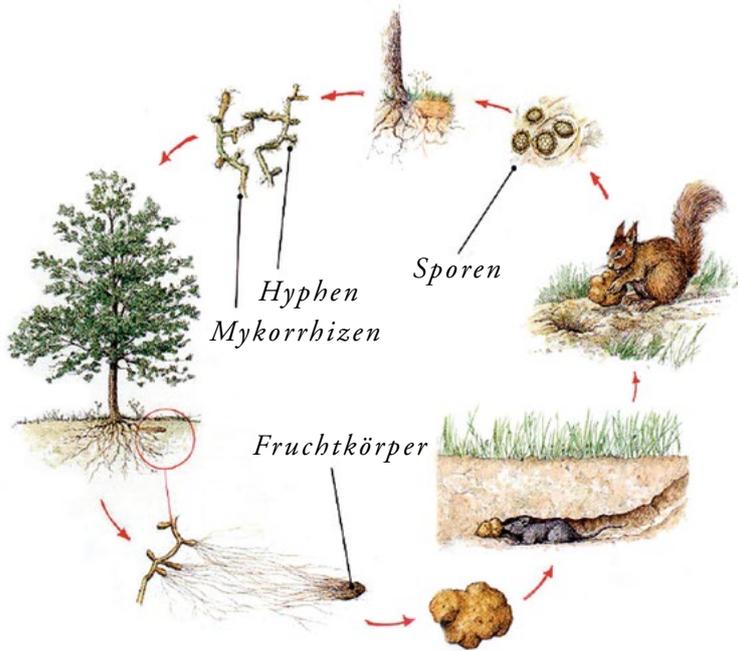
wörterbuch

<i>Wurzelspitze</i>	Wurzelspitze einer Pflanze
<i>Ascus</i>	Sackförmige Hülle, welche die Sporen einschließt
<i>Epigäischer Pilz</i>	Pilz, dessen Fruchtkörper sich über der Erde befindet
<i>Hypogäischer Pilz</i>	Pilz, dessen gesamter Lebenszyklus unter der Erde verläuft
<i>Gleba</i>	Kompakte Fruchtmasse im Inneren eines Pilzes
<i>Hyphen</i>	Fadenförmige Zellen der Pilze
<i>Myzel</i>	Gesamtheit aller Hyphen, die den vegetativen Teil der Pilze bilden
<i>Mykorrhiza</i>	Symbiose von Pilzen und Pflanzen, Hyphen vereinigen sich mit den Wurzeln der Pflanze
<i>Peridium</i>	Äußere Hülle, die vor Bakterien und Pilzen schützt
<i>Spore</i>	Keimzelle
<i>Sporokarp</i>	Fruchtkörper bzw. die Trüffel im eigentlichen Sinne



Der biologische Kreislauf

kreislauf



Trüffel müssen in Symbiose mit Bäumen oder Sträuchern leben – nur so entsteht das wertvolle Sporokarp. Der Stoffaustausch zwischen den beiden Partnern (Trüffel und Pflanze) erfolgt durch besondere Formationen an den Wurzeln, die als Mykorrhizen bezeichnet werden. Mykorrhizen sind eine Hülle, die aus fadenförmigen Zellen, so genannten Hyphen, besteht. Die Hyphen umspinnen die Spitzen der Feinwurzeln des Baumes; durch diesen Prozess versorgt die Pflanze den Pilz mit verschiedenen Stoffen und erhält im Gegenzug vor allem Wasser und Mineralsalze.

Von der netzartigen Struktur gehen zahlreiche Hyphen aus, die sich im Boden auf der Suche nach Nährstoffen weiter verzweigen und ausbreiten. Später verflechten sich einige Hyphen und bilden den Fruchtkörper, in dessen Gleba sich die Sporen ausbilden. Die Sporen keimen und bringen dadurch ein neues Myzel hervor, das in Vereinigung mit jungen Wurzelspitzen neue Mykorrhizen bildet. Im Unterschied zu den epigäischen Pilzen, deren Fruchtkörper über der Erde wächst, können sich die Sporen der hypogäischen Pilze nicht durch Luftströmungen verbreiten. Daher hat die Evolution diesen Pilzen einen starken Geruch gegeben, der Insekten und Säugetiere anzieht, die wiederum die Trüffel fressen und damit für die Verbreitung der Sporen sorgen.



Die wichtigsten Trüffelarten

t r ü f f e l

Weltweit werden derzeit ca. 61 Pilzarten als Tuber klassifiziert. 25 davon kommen in Italien vor, davon sind jedoch nur 9 genießbar. Folgende 6 Pilze finden sich am häufigsten im Handel:



Weißer Albatruffel
Tuber magnatum Pico



Schwarze Edeltrüffel
Tuber melanosporum Vitt.



Sommertrüffel
Tuber aestivum Vitt.



Märztrüffel
Tuber borchii Vitt.



Wintertrüffel
Tuber brumale Vitt.



Großsporiger Trüffel
Tuber macrosporum Vitt.

Die Symbionten der Weißen Trüffel

s y m b i o n t e n

Die *Tuber magnatum* bevorzugt mergelige kalkhaltige Böden unter 700 m Seehöhe, die durch Frühlings- und Sommerregen feucht gehalten werden. Ideal sind Böden in der Nähe von Flüssen ohne Staunässe in Tallagen mit gemäßigttem Neigungswinkel. Für das Gedeihen dieser Trüffelart ist also ein bestimmtes Zusammenspiel von Klima- und Umweltbedingungen, chemischer Zusammensetzung und Feuchtigkeit des Bodens erforderlich. Die spezielle Bodenart begünstigt auch die mit der Weißen Trüffel in Symbiose lebenden Pflanzen:



Stieleiche
Quercus robur



Zerreiche
Quercus cerris



Traubeneiche
Quercus petraea



symbionten

Die Symbionten der Weißen Trüffel



Salweide
Salix caprea



Silberweide
Salix alba



Sommerlinde
Tilia platyphyllos



Hopfenbuche
Ostrya carpinifolia



Flaumeiche
Quercus pubescens



Schwarzpappel
Populus nigra



Weißpappel
Populus alba



Rosenkranzpappel
Populus deltoides cv. carolinensis



Zitterpappel
Populus tremula



Haselnussstrauch
Corylus avellana



Die Symbionten der schwarzen Trüffel

trüffel

Die *Tuber melanosporum* findet man in hügeligem Gelände mit nicht zu dicht stehenden Bäumen, wo lichte Wälder mit vegetationsfreien Zonen rund um die Bäume (so genannte „pianelli“) entstehen. Diese Trüffelart benötigt einen kalkhaltigen (durchlässigen) Boden mit brekzienartiger Struktur und festem Untergrund, der die Entwicklung der Pflanzenwurzeln an der Oberfläche begünstigt. Notwendig ist eine gute Lichtversorgung und damit eine gute Bodenerwärmung. Sieben Pflanzen leben in Symbiose mit der *Tuber melanosporum*:



Die Weiße Albatrüffel

weiß

Sie hat eine runde, oft aber auch abgeflachte und unregelmäßige Form mit zartgelbem oder ockerfarbenem Peridium. Die Gleba wird von einer dicht verzweigten weißen Äderung durchzogen und variiert farblich von milchig über intensiv rosa bis ins Bräunliche. Die Größe dieser Trüffel ist unterschiedlich.

Die Weiße Albatrüffel wird im Spätsommer, den ganzen Herbst hindurch bis zum Winteranfang gesammelt. Dieser Pilz wächst nur wild – es ist bis heute nicht gelungen, die Weiße Trüffel zu züchten.



Tuber Magnum Pico – Weiße Albatrüffel

Die Schwarze Edeltrüffel

schwarz

Kugelförmig, manchmal lappig, mit braun-schwarzem Peridium. Die Gleba wird von einer hellen, feinen, stark verzweigten Äderung durchzogen. Die Größe ist unterschiedlich.

Die Schwarze Edeltrüffel wird in der ganzen Winterzeit gesammelt, insbesondere in den ersten Monaten des Jahres, und ist vorwiegend unter Eichen, Haselnusssträuchern und Hopfenbuchen zu finden. Diese Trüffelart gilt als die kostbarste der schwarzen Trüffeln und kann gezüchtet werden.



Tuber Melanosporum Vitt. – Schwarze Edeltrüffel

Die Trüffelsuche

s u c h e

Der Trüffelsucher spürt die Trüffel mit Hilfe eines Hundes auf, der dazu abgerichtet ist, mit Hilfe seines feinsten Geruchssinns, das Aroma dieses Pilzes zu erkennen. Trüffelsucher benötigen eine eigene Erlaubnis und müssen für die Ausübung ihrer Tätigkeit eine jährliche Gebühr entrichten. Die verschiedenen Tuber-Arten dürfen jeweils nur in bestimmten Zeiträumen gesammelt werden, die von Region zu Region verschieden sind. Der Trüffelsucher verwendet eine spezielle kleine Hacke, mit der er um die Trüffel herum gräbt, um den Pilz dann mit größter Vorsicht aus dem Boden zu holen. Wichtig ist, dass das Loch anschließend wieder zugrabt wird.



Die sensorische Prüfung

p r ü f u n g

Die Tuber magnatum wird mit drei unserer fünf Sinne bewertet: mit dem Auge, dem Tastsinn und dem Geruchssinn. Mit dem Auge wird die Trüffel auf ihre Unversehrtheit geprüft, was nicht nur von ästhetischer Bedeutung ist. Außerdem wird der Reinheitsgrad bewertet. Mit dem Tastsinn wird die Beschaffenheit der Trüffel geprüft: eine gute Trüffel sollte sich leicht elastisch anfühlen. Zuletzt wird der Geruch beurteilt: das Trüffelaroma besteht aus einer Reihe von einfachen Geruchsempfindungen von unterschiedlicher Intensität und Reichweite. Gerade dieser einzigartige, verlockende Duft war entscheidend für den großen kulinarischen Erfolg dieses Pilzes. Die Tuber magnatum duftet nach Pilz, Honig, Heu, Knoblauch, Gewürzen, feuchter Erde und Ammoniak.



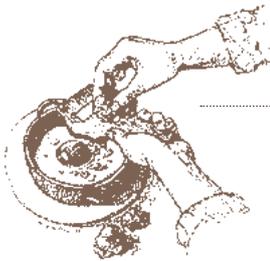
Die Weiße Trüffel in der Küche

küche

Fast unbemerkt zog diese Trüffel dank der Köche des Hauses Savoyen in die piemontesische Küche ein. Im vergangenen Jahrhundert erlangte die *Tuber magnatum* dann Weltruhm.

Wenige Gramm – nur knapp zehn – reichen aus, um ein Gericht zu veredeln. Diese Trüffel ist vielseitig einsetzbar und verfeinert und veredelt jedes Gericht, ohne dass dieses speziell für die Trüffel kreiert werden muss.

Kalbstartare, Spiegelei, Tajarin-Nudeln mit Butter oder Öl und Kartoffelpüree sind vielleicht die besten Beispiele, wie die weiße Trüffel durch ihr Aroma verzaubern kann.

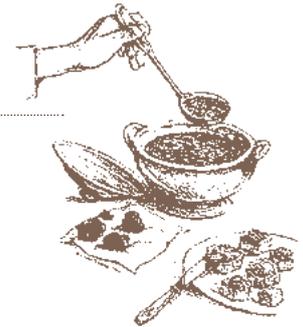


Die Schwarze Trüffel in der Küche

tradition

Die *Tuber melanosporum* hat in der Küche der mittellitalienischen Regionen Tradition. Je nach Region wird diese Trüffelart von Antipasti bis Hauptspeise in den unterschiedlichsten Formen eingesetzt: gehackt mit Pilzen und Olivenöl auf warmen Crostini, mit dem Mörser zerstoßen mit Öl und Salz als Soße für wunderbare Pastagerichte oder in Scheiben gehobelt mit köstlichen Braten gekocht.

Die Schwarze Trüffel schmeckt auch vorzüglich gehackt auf einem weich gekochten Ei oder fein geschnitten auf Crostini oder Gemüse.



Geschichte und Mythos

mythos

ANTIKE

Erstmals erwähnt wurde die Trüffel von Plinius dem Älteren in seiner Naturalis Historia. Im ersten Jahrhundert nach Christus verbreitete der griechische Philosoph Plutarch von Chäronea die Vorstellung, dieser kostbare Pilz entstehe durch die gemeinsame Wirkung von Wasser, Wärme und Blitzen.

Diese Geschichte inspirierte zahlreiche Dichter – Juvenal etwa erzählte, der wertvolle Pilz sei durch einen Blitz entstanden, den Jupiter in die Nähe einer Eiche schleuderte.

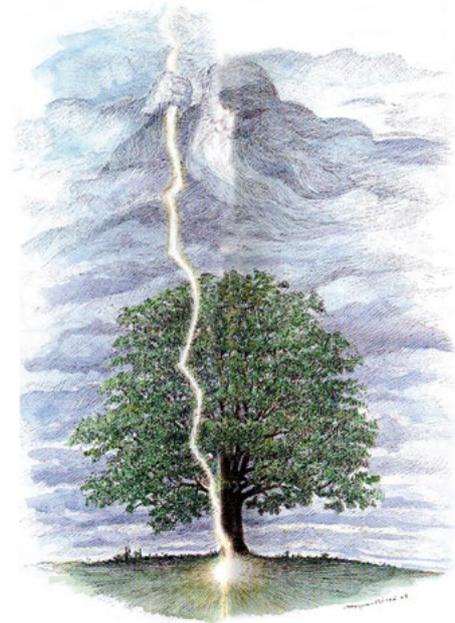
MITTELALTER UND RENAISSANCE

Die Trüffel blieb eine sehr beliebte Speise, vor allem bei Adel und hohem Klerus. Manche „Wissenschaftler“ aus jener Zeit waren der Meinung, das Aroma der Trüffel sei eine Art „Quintessenz“ mit ekstatischer Wirkung auf den Menschen.



DIE TRÜFFEL AUS PIEMONTE UND ALBA

Im achtzehnten Jahrhundert erfreute sich die Piemonteser Trüffel an allen europäischen Höfen großer Beliebtheit. Die weiße Trüffel aus Piemont galt stets als die kostbarste. Weltruhm erlangte die Albatrüffel aber erst im zwanzigsten Jahrhundert, dank der genialen Werbetätigkeit von Giacomo Morra, Hotelier und Gastwirt aus Alba, der zu Recht bereits 1933 von der Londoner „The Times“ zum Trüffelkönig gekrönt wurde.

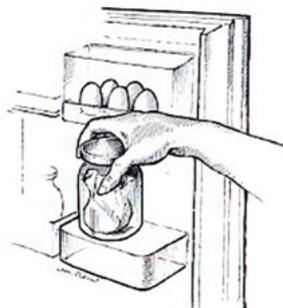


Praktische Hinweise

hinweise

LAGERUNG

Trüffel werden in Küchenpapier eingewickelt in einem geschlossenen Glas im Kühlschrank bei 3-6°C aufbewahrt. Frische Trüffel sind ungefähr eine Woche haltbar, sollten jedoch besser so rasch wie möglich verzehrt werden.



REINIGEN

Trüffel werden mit einer weichen Bürste von Erdresten gereinigt.



SERVIEREN

Ein spezieller Trüffelhobel ist unerlässlich, um die Trüffel in hauchdünne Scheiben zu schneiden. Je feiner die Klinge eingestellt wird (einige Zehntel Millimeter), umso besser kommt das Aroma zur Geltung.

verzehr

VERZEHR

Die weiße Trüffel wird zum Würzen verwendet und daher stets roh, niemals gekocht, verzehrt. Sie ist ideal für Tajarin-Nudeln, Spiegelei und Kartoffelpüree und wird bei Tisch auf die Speisen gehobelt.





— *veni. vidi. vici.* —

Die weiße Alba Trüffel ist
die Königin aller Trüffel.

*frisch, edel, sinnlich –
der wahre Genuss für jeden Gourmet*

obst-gemüse niederwieser

WWW.NIEDERWIESER.TIROL