

PETER SCHOLZ

Trüffelspezialitäten aus der Toskana

SCHOLZ, P. (2003): Truffle specialities from Tuscany. – *Boletus* 26(2), 113-115.

Abstract: A short report is given on a visit to a small family enterprise producing truffle specialties in Tuscany (Italy).

Key words: Italy, Tuscany, Truffles, *Tuber*, canning industry

Zusammenfassung: Es wird über den Besuch eines kleinen Familienbetriebs berichtet, der in der italienischen Toskana Trüffelspezialitäten herstellt.

In Grosseto, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz, nahe der toskanischen Küste, stellt ein kleiner Familienbetrieb Trüffelspezialitäten her. Der derzeitige Inhaber OSVALDO BREZZI führt die Firma bereits in der dritten Generation. Er führte im Sommer 2001 den Autor durch seinen Betrieb und gab damit die Anregung zu diesem Beitrag. Für seine Auskünfte und Unterstützung sei auch an dieser Stelle herzlich gedankt.

Entstanden ist die Firma aus dem Handel mit Trüffeln, der auch heute noch fortgeführt wird. Da die Trüffelernte und die Vermarktung frischer Trüffeln ein Saisongeschäft ist und erheblichen jährlichen Schwankungen unterliegt, war es naheliegend, mit verbesserten Konservierungsmöglichkeiten Trüffeln und andere hochwertige Speisepilze haltbar zu machen und so Feinschmecker ganzjährig mit Trüffeln zu versorgen. So begannen bereits vor dem zweiten Weltkrieg zwei Firmen im Piemont und in Umbrien Trüffeln in Büchsen herzustellen. Die besuchte kleine Firma BREZZI, OLIVIERO & FIGLIO war die erste, die Mitte der fünfziger Jahre Trüffelpasten in Tuben herstellte.

Verarbeitet werden heute ausschließlich die Trüffeln *Tuber aestivum*, *T. albidum*, *T. magnatum*, *T. melanosporum*, sowie Steinpilze (*Boletus edulis*). Im Mittelpunkt der Produktion steht dabei die Qualität der Produkte und nicht deren Menge. Auf die Frage nach weiteren erst-

klassigen Speisepilzen war zu erfahren, dass auch in der Toskana das Aufkommen an Kaiserlingen (*Amanita caesarea*) zu gering ist, um an eine gewerbliche Verarbeitung zu denken.

Hergestellt werden derzeit neben konservierten Trüffeln aller vier Arten in Gläsern und Dosen auch Trüffelpasten, Steinpilzpaste sowie Butter, Käse und Olivenöl mit Trüffeln (siehe Abb.). Die Produkte werden derzeit außer nach Italien selbst vor allem nach Deutschland geliefert. Ein weiterer Abnehmer besonders für Butter mit Trüffeln ist Japan. Früher wurde auch etwas in die USA exportiert. Die derzeit am stärksten nachgefragten Produkte sind die Paste aus Weißen Trüffeln (*Tuber magnatum*), Olivenöl mit Trüffeln und Butter mit Trüffeln.

In der Toskana gibt es vier bis fünf ähnliche kleine Betriebe. Limitierend ist dabei letztlich der Absatz, obwohl auch das Pilzaufkommen insbesondere von *Tuber magnatum* sinkt. Dies führt zu jährlichen Preissteigerungen. Als Ursache sieht Herr BREZZI eine Übersammlung, obwohl es in der Toskana keine professionellen Trüffelsammler gibt.

Zur Suche nach den begehrten Pilzen werden heute wie auch in der Vergangenheit in der Toskana nur speziell trainierte Hunde benutzt. Am besten geeignet waren Kreuzungen aus verschiedenen Jagdhunderassen. Aus diesen entstand eine seit 1991 als eigenständig anerkannte neue Rasse „Lagotto“, die inzwischen auch gern

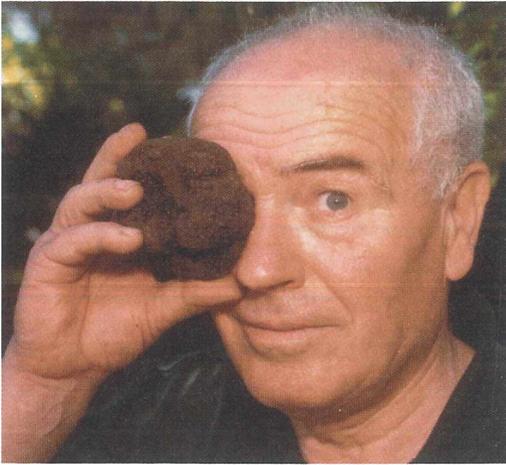


Abb. 1: Stolz präsentiert Herr BREZZI ein stattliches Exemplar der Schwarzen Trüffel, *Tuber melanosporum* (Foto: BREZZI).

von französischen Trüffelsammlern gehalten wird (CASTELLUCCI 1995).

Ein weiteres Problem ist die Kapazität zur Konservierung zum Zeitpunkt der Trüffelernte, da die frischen Trüffel auch in einer Kühlzelle

nur begrenzt lagerfähig sind. Zur Zeit unseres Besuches in der Firma im Juli waren nur wenige Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) eingelagert, die dennoch beim Öffnen der Verpackung einen sehr starken Duft entfalteten. Die Tätigkeit lief auf Sparflamme. Vom Herbst bis zum Frühjahr werden dann aber alle Hände gebraucht und weitere Familienmitglieder beschäftigt.

Sorge bereitet den kleinen Herstellern die Konkurrenz ausländischer Produkte sowie der großen Firma URBANI aus Umbrien. Dabei kommt es auch immer wieder vor, dass Produkte aus anderen Trüffelarten als Echte Trüffel verkauft oder den Erzeugnissen beige-mischt werden. So wurden aus China stammende, wesentlich billigere Trüffelarten wie *Tuber indicum* oder *T. himalayensis* auch von namhaften Firmen als *T. melanosporum* vermarktet. Regelrechter Betrug liegt vor, wenn sogenannte Sand- oder Löwentrüffel (*Terfezia arenarium*, *T. leonis*), die beispielsweise in Algerien und Marokko vorkommen, als Echte Trüffel verkauft werden.

Um die Belange der Trüffelhändler und der



Abb. 2: Einige Produkte der Firma BREZZI (Foto: P. SCHOLZ).

Produzenten von Trüffelprodukten kümmert sich in Italien die Associazione Tartufi, von der sich Herr BREZZI jedoch stärkere Aktivitäten wünschte.

Die Firma BREZZI verfügt auch über eine eigene Homepage (www.info.tartufotaste.it).

Am Ende unseres Gesprächs verriet uns Herr BREZZI auch einige Preise für Trüffeln. Am preiswertesten sind die Sommertrüffeln (*T. aestivum*) mit ca. 200 Euro pro Kilogramm. Bei Schwarzen Trüffeln (*T. melanosporum*) liegen die Kilopreise zwischen 500 und 750 Euro. Die Spitze bildet die Weiße Trüffel (*T. magnatum*) mit Preisen zwischen 1600 und 2500 Euro pro Kilogramm. Die Preise hängen dabei stark von der Jahreszeit und vom Aufkommen ab.

Zur Verwendung empfiehlt Herr BREZZI, heißes Olivenöl mit Knoblauch, Trüffelpaste und Weißwein abzustimmen und dann zur Pasta zu genießen. Butter mit Trüffeln sollte mit Brot oder Pasta verwendet werden. Ebenso kann Steinpilzpaste zur Pasta (eventuell mit Salz oder Parmesan) verwendet werden. Zum Schneiden der Trüffeln gibt es übrigens speziel-

le Messer mit denen man hauchdünne Scheiben abschneiden kann, die völlig ausreichen, um den einzigartigen Geschmack hervorzubringen.

Ein weiteres Zentrum für italienische Trüffelliebhaber ist Acqualagna in der Region Marken (Marche). Hier werden seit 1966 Trüffelmärkte durchgeführt. Wie die Firma BREZZI in der Toskana stellt die Firma TRUFFA in Acqualagna eine Reihe ähnlicher Trüffelspezialitäten her. Auch sie stellt sich im Internet mit einer eigenen Homepage (www.tartufo.it) vor und bietet dort ihre Erzeugnisse an.

Über die Kulturgeschichte der Trüffeln und ihrer Verwendung seit der Antike, informiert zusammen mit einer Reihe von Rezepten ein aus dem Italienischen übersetztes, bibliophil gestaltetes Bändchen aus der Reihe „Slow Food“ (CASTELLUCCI 1995).

Literatur

CASTELLUCCI, L. (1995): Il tartufo, Trüffel - Vom Pilz mit dem unvergleichlichen Aroma. München.

Anschrift des Verfassers:

Dr. PETER SCHOLZ, Paetzstraße 37, D-04435 Schkeuditz

Trüffel in Leipzig

In einigen Delikatess-Läden von Leipzig können ganzjährig in Salzwasser konservierte Trüffel gekauft werden. Angeboten wird vor allem die Sommer-Trüffel (*Tuber aestivum*). Ein kleines Gläschen mit 9 g Trüffel, entweder ein größerer oder zwei kleine Fruchtkörper, produziert von der Firma „EUGENIO BREZZI & C.“ kostet z.B. 7,70 Euro. Zwischen Ende Dezember und Mitte Februar kann man in Leipzig auch

frische Trüffel erwerben. Die Preise für Sommer- und Winter-Trüffel (*T. brumale*) sind mit 1 Euro pro Gramm noch vergleichsweise moderat. Als ultimativer Myko-Delizius wird die Italienische Trüffel (*T. magnatum*) für 3 Euro das Gramm feilgeboten (Kilopreise sind in diesem Metier unüblich und abschreckend).

P. OTTO

Literaturhinweis

KARATYGIN, I.V., NEZDOIMINOGO, E.L., NOVOZHILOV, YU.K. & ZHURBENKO, M.P. (1999): Griby Rossijskoj Arktiki. St. Petersburg.

Die Erforschung der Pilze der Arktis Russlands begann mit den 1820 von CHR. G. EHRENBURG publizierten Befunden, welcher Aufsammlungen von A. CHAMISSO bearbeitet hatte. Seit dieser Zeit waren die nördlichsten Regionen Eurasiens immer wieder das Ziel von überwiegend floristisch-vegetationskundlichen oder faunistischen Expeditionen, mitunter waren die Reisen aber auch dem Studium der arktischen Mycota gewidmet.

Ein Kollektiv von Mykologen des botanischen Instituts „V.L. KOMAROV“ der Russischen Akademie der Wissenschaften in St. Petersburg unterzog sich der mühevollen Aufgabe, zahlreiches Belegmaterial in russischen und europäischen Herbarien zu untersuchen sowie publizierte Fundangaben für die Arktis kritisch zu bewerten. Das Resultat intensiver Bemühungen ist eine in russischer Sprache verfasste, 212 Seiten umfassende kommentierte Checklist im A4-Format (lediglich Vorwort und Danksagung wurden ins Englische übersetzt).

Als Untersuchungsgebiet wurden alle Gebiete Russlands definiert, die sich nördlich der Waldgrenze befinden, es wurden die südliche und nördliche Waldtundra, die arktische Tundra und die polare Kältewüste unterschieden. Des weiteren erfolgte eine Gliederung in 13 geographische Regionen, z.B. FRANZ-JOSEFLAND oder Polarer Ural.

Insgesamt enthält die Checklist Angaben zu 1750 Arten der Pilze und pilzähnlichen Organismen (ohne Bodenpilze und Hefen). Folgende systematischen Gruppen wurden in der Arbeit berücksichtigt: *Myxomycota*, *Labyrinthulo-*

mycota, *Chytridiomycota*, *Oomycota*, *Ascomycota*, *Deuteromycota* und *Basidiomycota*.

Für die innerhalb der systematischen Einheiten (Abteilung, Klasse, teilweise auch Ordnung, bei *Basidiomycota* auch Familie) alphabetisch gelisteten Arten werden genannt: wichtige Synonyme, geographische Region, Lokalität, Habitat bzw. ökologische Daten wie Substrat etc., Sammler, Datum, Herbarbelege und Literatur. Bei zahlreichen Arten wurden Angaben zur Gesamtverbreitung hinzugefügt.

Für die Makromyzeten erscheint im Anschluss an die Artenliste eine Tabelle, in der ihr Vorkommen in den arktisch-subarktischen Vegetationsformationen dargestellt ist. In dieser Übersicht wird deutlich, welche Großpilzgattungen charakteristisch für die russische Arktis sind und dort relativ artenreich auftreten. Zu nennen sind diesbezüglich: *Russula* (29 Arten, u.a. *R. norvegica*, *R. olivacea*), *Lactarius* (22 Arten, u.a. *L. pubescens*, *L. salicis-reticulatae*), *Clitocybe* (10 Arten, u.a. *C. diatreta*, *C. dryadicola*), *Suillus* (10 Arten, u.a. *S. placidus*, *S. sibiricus*), *Amanita* (8 Arten, u.a. *A. groenlandica*, *A. nivalis*) und *Leccinum* (7 Arten, u.a. *L. rotundifoliae*, *L. niveum*). Lediglich 2 Großpilze konnten noch im Polargebiet nachgewiesen werden, *Cystoderma arcticum* HARMAJA und *Laccaria pumila* FAYOD (= *L. altaica* SINGER). Dies ist ein Hinweis, dass letztgenannte Art kein obligater Mykorrhizapilz ist.

Den Abschluss des insbesondere für mykogeographische Studien sehr bedeutsamen Buches bilden ein umfassendes Literaturverzeichnis sowie Register zu den Pilzarten und zu den als Substrat, Wirt oder Symbiont registrierten Gefäßpflanzen, Moosen und Flechten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Boletus - Pilzkundliche Zeitschrift](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [26](#)

Autor(en)/Author(s): Scholz Peter

Artikel/Article: [Trüffelspezialitäten aus der Toskana 113-116](#)