

ALLGEMEINE BEITRÄGE

Die Mäandertrüffel – und sie schmeckt doch!

Mein erster Mäandertrüffelfund (*Choiromyces maeandriiformis*) vor vielen Jahren war ein richtiges Ereignis. Dementsprechend mußte es auch kulinarisch gewürdigt werden. Die faustgroße Knolle wurde geschält, gewaschen und fein säuberlich in dünne Streifen geschnitten. Mit extra dafür gekauften Rotwein und Sherry zubereitet, wurde das fertige Gericht auf dem Tisch in angewärmten Teller celebriert. Der erste, genußvoll erwartete Bissen hielt für den Gaumen eine herbe Enttäuschung bereit. Pilz- oder gar Trüffelgeschmack gleich Null. Für mich bittere Randbemerkung meiner auf diese Art verwöhnten Frau: „Wenn ich nicht wüßte, daß da Trüffeln drin sein sollen, würde ich sagen es ist Glühwein. Aber der vom Weihnachtsmarkt schmeckt, ehrlich gesagt, um einiges besser.“

Dadurch doch sehr vom (nicht vorhandenen) Geschmack der oft so gepriesenen Mäandertrüffel zutiefst enttäuscht, hatte ich bei späteren Funden für diese nur noch verachtungsvolle Blicke übrig. Mitleidig belächelte ich auch diejenigen, die die von mir verschmähten Fruchtkörper mitnahmen, um zu Hause bestimmt ähnliches zu erleben. Ende Oktober 1996, es gab schon einige Frostnächte, war ich auf Kartierungsexkursion und fand eine fast handballgroße Mäandertrüffel im Fichtenwald. Sie lag von einem Tier angenagt in einem Loch im Boden. Bereits beim Bücken nahm ich einen penetranten, unangenehmen Geruch wahr, den die schon fast gänzlich in Verwesung übergegangene Knolle ausströmte. Ich kann heute nicht mehr so richtig nachvollziehen, was mich dennoch bewog, den etwas glitschigen Fruchtkörper mit dem Messer zu zerteilen. Ich fand lediglich ein kleines Stück, etwa der Größe einer Murmel entsprechend, das noch einwandfrei aussah und nahm es mit heim. Dort wurde es zerkleinert, und ich legte die Einzelteile auf den Dörrex zum Trocknen. Am nächsten Morgen war die ganze Wohnung von einem seltsamen, interessanten, leicht animalischen Duft erfüllt. Die winzigen Bruchstücke des Trüffelfleisches verströmten verschwenderisch dieses verlockende Aroma in ungeheurer Stärke. Meine Neugier wurde erneut geweckt. Was so gut riecht, muß doch auch gut schmecken. Die Trüffelbruchstücke, die durch das Trocknen auch noch stark an Größe verloren hatten, wurden einer einfachen Sahnesoße beigegeben und kurz mitgekocht. Fertig zubereitete Nudeln wurden mit dieser Pasta übergossen und wahrlich, so müssen Trüffeln schmecken! Der Geschmack war in die ganze Soße übergegangen und zauberte auf Zunge und Gaumen wahre Symphonien eines unbeschreiblichen Wohlgeschmacks.

Ein Freund klärte mich später auf. Der Trüffelgeschmack entfalte sich erst bei Voll- bzw. Überreife der Fruchtkörper. Sie werden dann von Bakterien angegangen. Die Zersetzungsprodukte des Trüffelfleisches durch Bakterienbefall und -zerfall stellen das eigentliche Trüffelaroma dar. (Diese Beobachtung bei echten Trüffeln trifft anscheinend auch bei entfernteren Verwandten wie Wüsten- oder Mäandertrüffeln zu.) Mir ist es, ehrlich gesagt egal, Hauptsache ich weiß nun, wann ich wieder eine Mäandertrüffel mitnehmen werde. Andere Pilzsucher werden diese alten, vielleicht schon etwas matschigen Fruchtkörper bestimmt sowieso (für mich) liegen lassen.

P. Reil

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1998

Band/Volume: [34_1_1998](#)

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

Artikel/Article: [Die Mäandertrüffel - und sie schmeckt doch! 31](#)