

Sensationeller Trüffelfund im Großraum Weiden i. d. OPf.

Erstfund in Bayern – Verschiedene Kostproben ergaben: „kulinarische Köstlichkeit“

Norbert Griesbacher, Prof.-Heuss-Straße 6, D-92637 Weiden i. d. OPf.

Im September 2000 legte man mir eine schwärzliche Knolle mit der simplen Frage vor: „Handelt es sich hier wirklich um eine Trüffel?“

Fundort

Altenstadt b. Vohenstrauß (ca. 18 km südöstlich von Weiden i. d. OPf.), MTB Waldthurn 6339/4, Hausvorgarten, Rasenfläche; humoser Boden; unter und auf Rasen; in Rosenbeeten, (Finder Karl RUPPRECHT); Kalkeintrag in Gartenhumus über Einbringung von Branntkalk bei Eigenkompostierung. Allgemeine geologische Formation: Vorwiegend Gneis, Muscovit – Biotit – Cordierit – Sillimanit – Gneis. Calcium evtl. aus Feldspatverwitterung und/oder Verwitterung von Kalksilikatfels. (Quelle: Geologische Karte von Nordostbayern, Bayreuth, 1981); Höhenlage ca. 550 mNN, also submontan.

Bis zu viert gesellig, hypogäisch (ca. 10 cm unter dem Rasen), semi-hypogäisch, wenig hervorbrechend bis flach der Erde aufsitzend. Funde, jeweils im Herbst: 1998: 3 Exemplare, 1999: 7–8 Exemplare, 2000: 15–20 Exemplare.

Begleitflora: *Abies concolor*, *Malus domestica*, *Picea pungens glauca*, *Prunus domestica*, *Syringa vulgaris*, *Rosa spec.* (Gartenrosen).

Makroskopische Merkmale

Fruchtkörper 3–5 cm, knollenförmig, fein körnig, leicht rissig, gefurcht, mit unregelmäßigen Erhebungen, dunkelbraunrot bis violett-schwarz.

Die Anschnittfläche war schwach grau-oliv mit beiger Marmorierung (offensichtlich handelte es sich hier um ein schon etwas älteres Exemplar). Die Knolle roch auffallend nach reifem Käse! Später mir vorgelegte weitere frische Exemplare rochen angenehm kräftig aromatisch, würzig, (vielleicht etwas nussartig?), Geruch jedoch schwer beschreibbar (auf jeden Fall nicht nach Knoblauch!).

Mikroskopische Merkmale

Sporen gelb-bräunlich, bauchig-spindelig, 29–33 x 52–83 µm, glatt, mit 1–4 Öltröpfchen.

Beim Blick durchs Mikroskop kam ich aus dem Staunen nicht mehr heraus. Solch riesige, zitronenförmige Ascosporen hatte ich in meiner 21-jährigen Pilzberatertätigkeit in der städt. Pilzberatungsstelle der Stadt Weiden i. d. OPf. noch nie gesehen. Eines war für mich klar: Es war ein Ascomycet, jedoch keinesfalls eine Tuber, da die im Mikroskop zu beobachtenden Sporen von riesigem Ausmaß und zudem glatt waren. In meiner eigentlich für den Alltagsgebrauch eines Pilzberaters sehr gut ausgestatteten Literatur war dieser Pilz nicht zu finden!

Auch im Ascomycetenband der Pilze der Schweiz von BREITENBACH, J. & F. KRÄNZLIN suchte ich vergeblich. Den Ascomyceten-Schlüssel von MOOSER besitze ich nicht (nicht mehr erhältlich, da vergriffen).

So schickte ich ein Pilzfragment meinem Pilzfreund Heinz ENGEL (in Fachkreisen bekannt als „Röhrlings-Engel“, Ehrenmitglied und Referent der DGfM) nach Weidhausen b. Coburg. Für ENGEL war dieser Pilz ebenfalls etwas „Besonderes“, das erst studiert werden musste. Nach intensivem Studium von deutscher und romanischer mykologischer Literatur teilte mir Heinz mit, dass es sich hier wohl um den äußerst seltenen Fund einer *Picoa carthusiana* Tul. handeln muss, auf deutsch: Kartäuser-Schwarztrüffel. Die Bestimmung wurde von Dr. R. A. HINTZ (bekannter Trüfflexperte, derzeit wohnhaft in Frankreich) bestätigt.

Im Übrigen hat W. PÄTZOLD (1993), Leiter der Schwarzwälder Pilzlehrschau, bei der Bestimmung eines Kartäuser-Schwarztrüffelndes aus dem Schwarzwald Sporenängen bis 95 µm gemessen. MONTECCHI & LAZZARI (1993) geben die Sporenbandbreite sogar mit 19–41 x 25-105 µm an.

Nach unserem derzeitigen Erkenntnisstand wurde dieser Pilz in Deutschland nur wenige Male und in Bayern zum ersten Mal (!) gefunden.

Unsere Recherchen ergaben:

Das Institut für Botanik der Uni Regensburg besitzt kein Exsikkat von *P. carthusiana*. Im Staatsherbar in München lagert wohl ein Fund; dieser stammt jedoch aus Frankreich.

Uns bekannte bisherige Fundstellen in Deutschland:

- 1934: Dr. Hans HAAS im Muschelkalkgebiet des Ostschwarzwalds, Baden-Württemberg
1992: M. RAU, Nähe Salzenweiher, südlich von Loßburg (MTB 7616/2, 645 mNN, ebenfalls Muschelkalk, Schwarzwald), Baden-Württemberg
1996: I. RÖMPP. Nähe Loßburg (MTB 7516/4, 680 mNN, Buntsandsteingebiet, Schwarzwald), Baden-Württemberg
2000: Schmiedebach bei Lehesten (im Oertelsbruch, Tagebau des Schieferbergbaus), Thüringen
1998, 1999, 2000: K. RUPPRECHT, Altenstadt b. Vohenstrauß, MTB 6339/4, Gartenhumus aus Eigenkompostierung mit Branntkalk, Bayern.

Die Coloradotanne und die blaue Stechfichte wurden im September 2000 gefällt; es bleibt abzuwarten, ob bei Annahme einer evtl. Mykorrhiza mit *Abies/Picea* die Fruchtkörperbildung in den nächsten Jahren ausbleibt.

Die Frage, „handelt es sich hier um eine echte Trüffel?“, habe ich nach reiflicher Überlegung bejaht. Die Kartäuser-Trüffel gehört zur Familie der *Terfeziaceae* und ist somit eine echte Trüffel, nämlich expressis verbis, sogar eine Edeltrüffel! Sie steht taxonomisch unmittelbar neben der Mäandertrüffel (*Choironomyces meandriformis*), die in Deutschland von den Mittelgebirgen bis zum Voralpenland verbreitet ist. Die DGfM hatte im Übrigen die Mäandertrüffel zum Pilz des Jahres 2001 gewählt.

Wie steht es nun mit der kulinarischen Einordnung der Kartäuser-Schwarztrüffel? In der uns vorliegenden italienischen Literatur (MONTECCHI & LAZZARI, 1993) findet sich kein Hinweis auf die Essbarkeit. MARCHAND (1976) schreibt lediglich: „Saveur douce“ (Geschmack süß). Über die kulinarische Einordnung der Kartäuser-Trüffel im Vergleich zur Piemont-, Perigord- oder Mäandertrüffel fanden wir leider keine Aussagen. Dies hängt möglicherweise mit dem seltenen Vorkommen zusammen. PÄTZOLD (1993) schreibt u. a.: „Der Pilz hat übrigens in Anlehnung an den Kartäuserorden den deutschen Namen Kartäusertrüffel verdient. Makroskopisch stellt er zumindest für den Gourmet mit seiner mattschwarzen Rinde, dem zart mäanderten weißlichen, festen Fleisch und dem köstlichen Geruch (nach Melone? Wenn ja nach welcher?) eine richtige Trüffel dar.“ Im Übrigen ist der Geruch von Hypogäen allgemein taxonomisch ein unsicheres Zeichen, da er je nach Reifegrad stark variiert.

Die von K. RUPPRECHT gefundenen schwarzen Knollen wurden im vorigen Herbst Frau TULI, einer gebürtigen Spanierin, Inhaberin von „Tuli's Restaurant“, Vohenstrauß, vorgelegt. Die Gastronomin und Köchin hat diese Trüffel sogleich fachmännisch, wie die ihr bekannte Piemonttrüffel, über ein Nudelgericht (Spaghetti) geraspelt. Weitere Bei-

gaben erfolgten nicht, um ausschließlich den Trüffelgeschmack zu erkunden. Die kulinarischen Urteile lauten wie folgt:

Frau TULI: „Eleganter, herzhafter, köstlicher und feinaromatisch nussiger Geschmack, etwas an fein zubereitete Kartoffeln erinnernd (Rückfrage vom 8. 1. 2001). Sie war über diese Geschmacksrichtung begeistert (preferiert sogar *P. carthusiana* gegenüber *T. magnatum!*) und hat dies nachfolgend auch in einem Gericht mit Meeresfrüchten (Scampi) mit begeisterndem Erfolg, ausprobiert.

Eigene Testerfahrungen: Ich habe die seit November 2000 eingefrorene Knolle am 10. 1. 2001 aufgetaut. Wir haben demnach auf 2 (kleine) warme Spaghettiportionen eine halbe Trüffel geraspelt. Ergebnis: Meine Frau fand, dass der Geschmack der Trüffel den Geruch noch übertrifft. Köstlicher Geschmack, kräftig aromatisch (nach meinem Geschmacksempfinden weder nach Kartoffeln noch nach Knoblauch).

Vielleicht wird diese Schwarze Kartäusertrüffel in nächster Zukunft von den Edelköchen und Gourmets entdeckt (ich würde mich hierüber, nach eigener Kostprobe, überhaupt nicht wundern!) und der Kilo-Preis könnte ebenfalls einige tausend Mark erreichen. Wer weiß?

Nach Auffassung der Unteren Naturschutzbehörde (Stadt Weiden i. d. OPf.) sowie der Höheren Naturschutzbehörde (Regierung der Oberpfalz) ist die Kartäusertrüffel naturschutzrechtlich derzeit „nicht besonders geschützt“, da die wissenschaftliche Bezeichnung *Picoa carthusiana* in der Anlage 1 zu § 1 der Bundesartenschutzverordnung (BArtSchV) nicht aufgenommen ist. Die wissenschaftlichen Bezeichnungen sind bindend.

Möglicherweise hat so mancher Hobbygärtner diese bis zu 7 cm große, dunkel braunrote, braunpurpurn-violett-schwarze bis fast schwarze, fein körnige, gefurcht-rissige Knolle mit dem bei Anschnitt gemaserten, festen Fleisch bisher unbeachtet „links liegen gelassen“?

Literatur

- BREITENBACH, J & F. KRÄNZLIN (1981): Pilze der Schweiz Bd. 1 Ascomyceten. Luzern.
- FORSTINGER, H. (1986): *Picoa carthusiana* und *Tyromyces kmetii*. Beiträge zur Kenntnis der Pilze Mitteleuropas II: S. 177 ff.
- MARCHAND, A. (1976): Champignons du nord et du midi, tome 4. Perpignan.
- MOSER, M. (1963): Kleine Kryptogamenflora Bd II a , Ascomyceten. Stuttgart.
- PÄTZOLD, W. (1993): *Picoa carthusiana* nach fast 60 Jahren im Schwarzwald wiederentdeckt. Südwestdeutsche Pilzrundschaue 29 (2): S. 57 ff.
- MONTECCHI, A. & G. LAZZARI (1993): Atlante Fotografico di Funghi ipogei. Trento-Vicenza.
- RÖMPP, I. (1998): Ein weiterer Standort von *Picoa carthusiana*. Südwestdeutsche Pilzrundschaue 34 (2): S. 65.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [38_1_2002](#)

Autor(en)/Author(s): Griesbacher Norbert

Artikel/Article: [Sensationeller Trüffelfund im Großraum Weiden i. d. OPf. Erstfund in Bayern - Verschiedene Kostproben ergaben: „kulinarische Köstlichkeit“ 12-14](#)