

Im Trüffelparadies

Freitag abend im Nebenraum eines kleineren Hotels in Freiburg. 19 meist vornehm gekleidete Personen werden mit einem Glas Prosecco sowohl freundlich als auch herzlich bereits am Eingang in Empfang genommen. Erste kleinere, belanglose Kennenlerngespräche untereinander lockern etwas die Stimmung. Beim Betreten des Raumes zieht bereits feiner Trüffelduft in die Nasen.

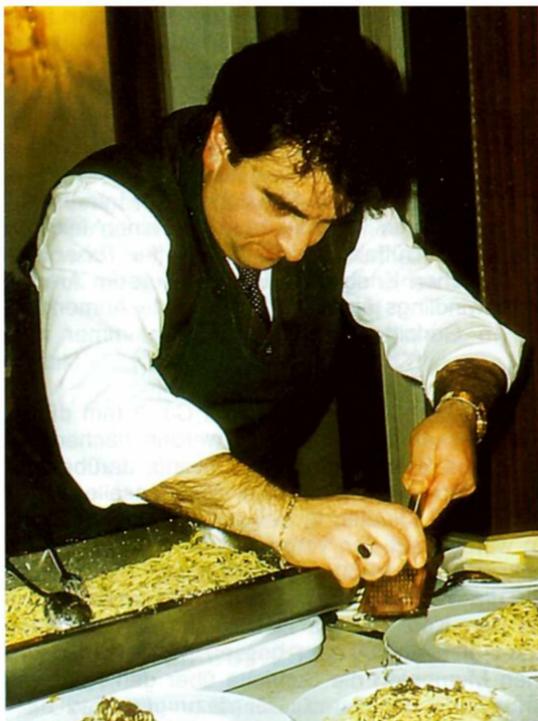
Auf einem Extratisch am Kopfende der langen Tafel liegen sie, sauber gebürstet und geordnet in kleinen Schälchen: Große Mengen Schwarzer Trüffel! Beim genaueren Hinsehen sind bereits erste Unterschiede in Form und Färbung der Außenhaut bemerkbar.

Mit einführenden Worten eröffnet Angelo Pellegrini, Inhaber der Trattoria „Tizio“ in der Freiburger Rathausgasse, die Veranstaltung. Der Italiener mit blitzenden Augen spricht voll innerster Überzeugung über „seine“ Trüffel. Der Maitre besteht darauf, dass in der Küche und auf der Speisekarte die lateinischen Namen Verwendung finden. „Wenn Sie in einem Restaurant Schwarze Trüffel auf der Karte sehen und der Koch keine Auskunft über die lateinische Bezeichnung geben kann, gehen Sie besser in ein anderes Lokal!“, so der Tipp vom Insider, den man befolgen sollte. „Bei mir ist alles live, hier wird alles frisch vor ihren Augen zubereitet. Bei Italienern muss man immer etwas aufpassen. Ich verwende in meinem Restaurant grundsätzlich nur frische *Tuber uncinatum*, *melanosporum* und *magnatum*. Sie werden bald merken und wissen warum!“

Die Trüffel werden mit einem scharfen Messer halbiert und auf den Schälchen den Gästen gereicht. Vor uns liegen vier verschiedene Arten, die wir sogleich in Augenschein nehmen. Da sind *Tuber uncinatum*, die teilweise auch als Synonym zu unserer Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) betrachtet wird, *Tuber mesentericum* (Teertrüffel), *Tuber indicum* (Chinesische Trüffel) und *Tuber melanosporum* (Perigord-Trüffel). Alle Trüffel sind reif und frisch vom Markte, nur *Tuber indicum* war vorher tiefgefroren.

Einen angenehmen Geruch verströmen lediglich *Tuber uncinatum* und *melanosporum*. *Tuber mesentericum* hat einen deutlich wahrnehmbaren Geruch irgendwo zwischen „Zahnarztpraxis“ und frisch geklebten Gummischuhsohlen. Die zuvor tiefgefrorene *Tuber indicum* riecht etwas streng nach Autoreifen. Bei einem der Autoren weckt der Geruch Assoziationen zu dem in der japanischen Küche als Gewürz verwendeten „Miso“ (fermentierte Reisstärke). Frisch soll sie bei gummiartiger Konsistenz einen öligen Geschmack besitzen. Sie wird oft Leberwurstkonserven beigegeben und auch gerne als „Schwarzes Schaf“ der Trüffel bezeichnet, weil sie häufig fälschlicherweise als Perigord-Trüffel (*T. melanosporum*) verkauft wird. Da für Perigord-Trüffel ein etwa zehnfach höherer Preis verlangt wird, ergibt die Fälschung für Trüffelgauner ein lukratives Geschäft.

Dann geht es richtig los. Der erste Gang wird zubereitet: Risotto al Tartufo nero (*T. uncinatum*). Vor unseren Augen rührt der Chef fleißig das Risotto aus dem typischen Rundkornreis mit Kalbsbrühe und etwas Parmesan. Gut die Hälfte der Trüffel werden geraspelt und gegen Ende beigegeben. Trüffel zu raspeln statt zu hobeln hat einige Vorteile. Beim Raspeln werden die Stückchen noch feiner und das nicht ganz einfache Hobeln wird vermieden. Wer dennoch lieber hobelt, sollte vorher erst mit Kartoffeln üben, um peinliche Momente des Zerbröselns zu vermeiden. Auf warmen Tellern serviert, wird nochmals eine nicht geringe Menge Trüffel frisch darübergeraspelt. Insgesamt kommen auf 100 g Risotto ca. 10–15 g Trüffel. Der erste Löffel im Munde



gibt die Gewissheit: Dieses Trüffelrisotto schmeckt sehr fein! Der dazu gereichte 2000er Sanice, ein Vernaccia di San Gimignano, tut ein übriges, um den Genuss zu vervollkommen.

Im zweiten Gang „Uova del magrate“ gibt es Rührei mit *Tuber mesentericum*. Der vorher schon wahrgenommene „Zahnarztpraxisgeruch“ wurde durch die Zubereitung übel verstärkt. Ein unangenehmer Geschmack macht sich im Munde breit. „Sie werden diese Trüffel nie mehr essen oder kaufen, aber Sie müssen wissen, dass es sie gibt!“, so der Maitre. Praktisches Lernen durch Erfahren; eine Erfahrung, die uns wohl immer verhaftet bleiben wird. Auch das vom Chef bereits angekündigte Aufstoßen am folgenden Tag mit dem immer wiederkehrenden Zahnarztpraxisgeschmack müssen wir leider bestätigen. Immerhin tröstet der hervorragende 99er Ruché, eine alte autochthone Rotweinsorte des Piemont, über die Enttäuschung hinweg.

„Tagliolini al Tartufo nero“, frische Nudeln mit *Tuber melanosporum* sorgen für einen vorläufigen Höhepunkt auf den Geschmacksnerven. Auf 100 g Pasta werden 10 g Trüffel gerechnet. Die Hälfte davon wird ca. 5 Minuten in flüssiger Butter geschwenkt, vorsichtig gesalzen und gepfeffert. Dann werden die al dente vorgekochten Nudeln zugegeben, etwas Fleischbrühe angegossen und ein wenig geriebener Parmesan daruntergezogen. Das Ganze etwa 2–3 Minuten unter vorsichtigem Umrühren bzw. Unterheben ziehen lassen. Danach die Nudeln auf den Teller geben und die zweite Hälfte der geraspelten Trüffel roh darüber streuen. Die Nudeln müssen noch guten Biss haben, bevor sie in die Trüffelsoße gegeben werden, weil sie sonst beim mehrminütigen Ziehen zu matschig werden. Ein Barbera d’Asti „Da capo“, Jahrgang 1997, rundet das Geschmackserlebnis fabelhaft ab. Die Perigord-Trüffel behauptet zu Recht den Spitzenplatz unter den Schwarzen Trüffeln.

Auch die folgenden Gnocchi mit *Tuber indicum* munden fein. Die bewährte Raspelmethode findet auch hier Anwendung. In der Intensität fällt sie zwar gegenüber der direkt zuvor verkosteten Perigord-Trüffel ab, allerdings findet der beabsichtigte Vergleich nicht unter gleichen Bedingungen statt. Zum einen war *Tuber indicum* zuvor tiefgefroren, weshalb auch ihr Reifegrad nicht mit dem der vorhandenen *Tuber melanosporum* verglichen werden kann. Außerdem stellen die Gnocchi eine weniger neutrale Geschmacksgrundlage dar. Unter diesen Bedingungen sind wir mit dem Resultat sehr zufrieden. Weshalb diese Chinesische Trüffel häufig als minderwertig bezeichnet wird,

können wir nicht ganz verstehen. Es ist wohl eher die Furcht vor der Konkurrenz der „Billigtrüffel“ im internationalen Wettbewerb auf dem Markt. Für den kleinen Geldbeutel ist *Tuber indicum* eine diskutabile Alternative.

Nun ist der Trüffeltisch am Ende der Tafel bis auf zwei noch geschlossene Behälter abgeräumt. Schon bei deren Öffnen entlädt sich schwallartig kräftiges Trüffelaroma in den Raum. Die Knollen der beiden weißen Trüffelarten *Tuber magnatum* und *Tuber borchii* werden jeweils geteilt und in den schon bekannten Schälchen den Interessierten gereicht. *Tuber borchii* mit den etwas kleineren Fruchtkörpern hat einen leichten Geruch nach Essig, wogegen die Königin der Trüffeln, die Piemonttrüffel *Tuber magnatum* fein trüffelartig riecht, mit einer deutlichen Knoblauch-/Bärlauchnote im Aroma, das dem des Saitenstieligen Knoblauchschildlings ähnelt. Die wichtigste Anmerkung des Chefs: „Die weißen Trüffeln nicht im Gericht mitkochen, sondern immer zum Schluss darüberhobeln!“

Der folgende Gang wird wieder direkt vor unseren Augen zubereitet. Ca. 2 mm dünne Scheiben feinstes Rindercarpaccio (noch besser ist vom Pferd) werden flächendeckend auf einem Backblech angeordnet, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl darüber gegeben. Am Schluss wird noch ein wenig Parmesan und etwas Staudensellerie fein darüber gehobelt. Das Ganze wandert für ca. 2 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen. Die lauwarmen Scheiben werden auf den vorgewärmten Tellern serviert und anschließend *Tuber magnatum* deckend in hauchdünnen Scheibchen darüber gehobelt (mindestens 4 g/Person). Durch die Wärme entfaltet das Trüffelaroma seine echte Größe. Der wahre Kenner stützt den Kopf auf die Hände, um mit der Nase möglichst nahe der Trüffel deren Aroma aufzusaugen oder besser in sich aufzunehmen. Es soll Leute geben, die in solchen Momenten die Serviette über den Kopf ziehen und den Trüffelduft minutenlang regelrecht inhalieren. Der dazu gereichte 98er Luenzo, ein reinrassiger Sangiovese aus San Gimignano, vervollkommnet das Ensemble. Das ist wahrer Genuss pur!

Im vorletzten Gang gibt es „etwas Wurscht, Käse und Grünzeug“, so der Maitre beinahe respektlos. Was dann auf dem Teller liegt, sind ein paar Rädchen einer Dauerwurst (Salsicce), ein Hartkäse und eine Olive, die dann doch keine ist. Selbstverständlich sind in Käse und Salami Trüffelstückchen, diesmal *Tuber borchii*, zu entdecken, die ihnen auch ein ausgezeichnetes Aroma verleihen. Die grüne Olive entpuppt sich als Pfirsich (!), der im Jugendzustand geerntet und eingelegt wirklich täuschende Ähnlichkeit mit einer Olive besitzt. Vorzüglich harmoniert die servierte 98er Cappellaccio Reserva aus Castel del Monte im apulischen Süden Italiens, gekeltert aus der Rotweinsorte Aglianico.

Den Abschluss unseres Menüs bildet „Brunetto al Tartufo“, ein Mittelding aus Panna-cotta und Crème brûlée, mit einer leichten Vanillesauce. Und tatsächlich sind im Puddingtörtchen kleine Stückchen von *Tuber melanosporum* zu erkennen. Schmeckt man bei den ersten beiden Löffelchen noch kaum etwas von der Trüffel, so stellt sich beim Weiteressen dann doch ein sanfter Trüffelgeschmack ein, der erstaunlich gut mit der süßen Grundmasse harmoniert. Der Moscato D'Asti als Dessertwein wird nur in kleinsten Schlückchen genossen.

Es schließen sich noch viele Fragen an den Maitre an, die dieser aufgrund seiner vielfältigen Trüffel-Erfahrungen geduldig beantwortet. In diesem Zusammenhang wird auch seine abfällige Meinung über Trüffelöle deutlich, da diesen oftmals künstliche Aromastoffe zur Aufwertung beigelegt werden. Rezepte mit x-erlei Zutaten und oben-

drein dann auch noch Trüffeln finden bei ihm keinen Zuspruch, weil die Trüffel sich darin verliert. Trüffelkonserven bezeichnet er kommentarlos als „unbrauchbar“. Der einfache Grundsatz lautet: Je neutraler die Grundlage, desto besser entfaltet sich das Trüffelaroma. Hier spricht ein Mann der Tat.

Auf einen Pilzler, der in erster Linie meist das Bestimmen im Auge hat, wirkt so ein Abend zunächst etwas fremdartig. Wer aber noch beweglich genug ist, sich auf Fremdartiges einzulassen, der kann auch von solch einem Seminar profitieren. Was man hier an einem einzigen Abend über Trüffeln erfahren kann, das wird den meisten Personen und selbst vielen Gourmets für immer verborgen bleiben. Und es ist ein ziemlich erhebendes Gefühl, sich einen Abend lang wie Lukull zu fühlen.

Till Bannasch/Peter Reil

Kontakt: www.trueffelseminar.de
pellegrini-freiburg@t-online.de

AUS DEM VEREIN

Pilzler des Jahres 2002 Werner Stegmaier

Die Überraschung war riesig und die Freude natürlich auch, als unser hochgeschätzter Mykologe und Fotograf Herr Achim Bollmann mich vor über einem Jahr zur Pilzlerin des Jahres 2001 erkor. Ein wenig getrübt wurde meine Freude durch die Erkenntnis, sehr berechtigt finde ich, nicht an die Messlatte der bereits früher Ausgezeichneten heranzureichen. Zum Beispiel bin ich noch längst keine zehn Jahre Vereinsmitglied. Gerade deshalb freue ich mich besonders, einem wirklich langgedienten oder besser längst verdienten Mitglied unseres Vereins als den Pilzler des Jahres 2002 vorzuschlagen und ihm den Pokal weiterreichen zu dürfen.

Seit über einem Vierteljahrhundert lebt unser Pilzfreund Werner Stegmaier für die Pilze und den Verein unauffällig, verlässlich und stets zur Stelle wann immer er gebraucht wird. Die Vereinsmitglieder mit den Jahresringen haben es mir berichtet.

Als früher unter harschen Bedingungen die Pilzausstellungen beim Jägerhaus in Esslingen organisiert wurden, kam er mit seinem Lastwagen vom Remstal herauf, frachtete Tische und Ausstellungsutensilien und löste die anfallenden Transportprobleme. Auch jetzt, bei Pilzausstellungen im Haus des Waldes, zu dem keine Tische und Stühle mehr angekarrt werden müssen, steht Werner Stegmaier im Einsatz – immer bereit für den Verein, unspektakulär und beinahe unsichtbar. Was wäre unser Verein ohne Menschen wie ihn?

Es ist mir ein besonderes Anliegen, gerade ihm, Werner Stegmaier, zum Pilzler des Jahres von Herzen Glück zu wünschen.

Gisela Lockwald



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [38_2_2002](#)

Autor(en)/Author(s): Bannasch Till, Reil Peter

Artikel/Article: [Im Trüffelparadies 62-65](#)