

Trüffelgeschmack in Trüffelprodukten?

Von Bekannten höre ich oft, dass Trüffeln ja nach nichts schmecken würden. Sie hätten es ausprobiert und der hohe Preis für nicht wahrnehmbaren Trüffel-Geschmack sorgte meist für enttäuschte Gaumen.

Vor vielen Jahren, bei meinen ersten Versuchen mit Trüffeln stellte sich auch bei mir nicht das erwartete Geschmackserlebnis ein. Erst als ich zu Weihnachten zwei kleine Fläschchen geschenkt bekam, fand ein Umdenken statt. Es handelte sich um Trüffelöl und Trüffel-essig. Kurz darauf fanden die beiden Zutaten reichlich Verwendung in einer Salatsauce. Das Erlebnis war überwältigend, wenn auch anders als erwartet. Der Salat schmeckte so intensiv – oder wohl besser – penetrant nach Trüffel, dass man ihn wirklich nicht essen konnte. Es lässt sich vielleicht so umschreiben: Als hätte ein brünftiger Eber den Salatkopf einige Tage unter den Achselhöhlen getragen. Die Mischung von Trüfflessig und -öl war doch zu heftig. Daraus lernte ich, dass die richtige Dosierung eine entscheidende Rolle spielt. Eben so, wie bei allen anderen Gewürzen auch.

Trüffel werden unterschiedlichen Lebensmitteln beigesetzt. Eigentlich sollte man meinen, dass dann auch ein entsprechender Trüffelgeschmack mitgeliefert werde. Dem ist aber leider nicht immer so. In den letzten Jahren habe ich mit Freunden und Bekannten so manches Trüffelprodukt getestet. Unter diesen befanden sich Fastfood geschädigte Gaumen ebenso wie echte Gourmets. Einige dieser Erfahrungen möchte ich hiermit weitergeben. Auch wenn alle Produkte immer von mehreren Personen getestet wurden, erhebt diese „Ministudie“ natürlich nicht den Anspruch auf Objektivität wie in einem repräsentativen Massentest. Irgendwie bleibt sie bei den Geschmacksaussagen immer etwas subjektiv, was in der Natur der Sache liegt.

Als objektive Ergänzung mögen die mikroskopischen Überprüfungen der auf den Etiketten angegebenen Trüffelarten dienen.

Trüffelöl – Trüffelbutter

Trüffelöle sind für viele Trüffelfans der Einstieg in eine Leidenschaft. Frisch geöffnet können auf einem getoasteten Weißbrot ein paar Tropfen ein erstes Geschmackserlebnis darstellen. Wenn der Toast noch warm ist, ist der Geschmack und vor allem auch der Geruch deutlich stärker. Der Geruch alleine steigert enorm die Vorfreude aufs Geschmackserlebnis. Dabei entscheidet sich meist schon, ob einem der Trüffelgeschmack überhaupt zusagt. Wenn nicht, können Sie jetzt aufhören. Wenn ja, werden Sie nach neuen Variationen suchen.

Gut brauchbar ist das Öl auch über frisch zubereiteten Nudeln. Ob sie es für Salate verwenden, sollten Sie für sich selbst entscheiden.

Nachteil der Trüffelöle ist der schnell abnehmende Geschmack nach Anbruch der Flasche (bereits nach Tagen – wenigen Wochen). Die Aromen verduften – im wahrsten Sinne des Wortes – rasch. Steht die Flasche dann zu lange, schmeckt das Öl muffig und nicht mehr gut. Deshalb reicht ein kleines Fläschchen für einen ersten Versuch allemal aus.

Trüffelbutter ist für die gleichen Verwendungszwecke zu empfehlen. Sie ist geschmacklich sogar feiner, besonders wenn man den zusätzlichen Buttergeschmack mag. Jedoch ist Trüffelbutter schwerer erhältlich.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
1	Lorena Würzöl	Olivenöl mit Trüffel-Einlage von ALDI	Trüffel	<i>Tuber indicum</i>	Gut	Trüffelgeschmack nimmt nach Anbruch der Flasche stetig ab.
2	Trüffelöl	Sonnenblumenöl mit Trüffelscheiben von Wagner-Pilze	<i>Tuber indicum</i>	<i>Tuber indicum</i>	Gut	Trüffelgeschmack nimmt nach Anbruch der Flasche stetig ab.
3	Trüffelbutter (125g/ca. 3€)	Burro al Tartufo von Pilze Zollner (28.8.05)	<i>Tuber aestivum</i>	<i>Tuber aestivum</i>	Gut	Butter- und Trüffelgeschmack ergänzen sich gut.

Trüffelkäse

Auch wenn diese Käsesorten nicht leicht zu finden sind, lohnt es sich doch, danach Ausschau zu halten. Mein Tipp fällt dabei auf eher weichere Käsesorten. Sie nehmen das Trüffelaroma besser auf und der Geschmack wird nicht vom Eigengeschmack des Käses überdeckt (wie z. B. bei einem strengen Ziegenkäse).

Besonders gut zur Geltung kommt Trüffelkäse, wenn man ihn auf Zimmertemperatur bringt und mit Weißbrot und Rotwein (Chianti, Bordeaux) genießt.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
4	Frischkäse mit Trüffel (100g/4€)	Messer Bosco Formaggio al Tartufo Bianchetto	<i>Tuber albidum</i>	<i>Tuber borchii</i> (<i>T. albidum</i> ist synonym)	Gut, fein intensiv nach Trüffel	Weicher Trüffelkäse
5	Trüffelkäse (100g/ca.7€)	Brie de Meaux Trüffel vom Globus in Basel	Trüffel	<i>Tuber aestivum</i> (?)	Hervorragend	Käse soll aus Frankreich stammen.
6	Trüffelkäse hart (100g/5,30€)	Ohne nähere Bezeichnung vom Globus in Basel	keine Angabe	<i>Tuber indicum</i>	kaum wahrnehmbar	Fester Käse, der gut schmeckt, nur eben nicht nach Trüffel.
7	AFH Formaggio al Tartufo (100g/5€)	Pecorino mit Trüffel	<i>Tuber borchii</i> , <i>Tuber aestivum</i>	<i>Tuber aestivum</i> , (<i>T. borchii</i> nicht gefunden)	Guter Trüffelgeschmack	Würziger Hartkäse mit gutem Trüffelgeschmack
8	Crotin con tartufi (100g/4,99€)	Fester Ziegen- und Schafsmilchkäse mit schwarzen Trüffeln von Markthalle Stuttgart (27.9.03)	Schwarze Trüffel	<i>Tuber aestivum</i>	Gut	Im Randbereich schmeckt der Käse stark nach Ziege und scharf.

Trüffelsalami

Es ist erstaunlich, wie lange sich der Trüffelgeschmack in Salami hält. Wenn sich auch hier die mikroskopisch tatsächlich gefundenen Trüffeln nicht immer mit den angegebenen Trüffelarten decken, so haben alle getesteten Trüffelsalamis durchgehend einen guten bis sehr guten Trüffelgeschmack, der mit dem reinen Salamigeschmack gut harmoniert. Wenn man die dünn(!) aufgeschnittenen Salamischeibchen auf den Tisch stellt, verbreitet sich schon ein feiner Geruch. Auf der Zunge entfaltet sich das volle Aroma, wenn man die Scheibchen etwas im Munde belässt. Rotwein steigert auch hier das Geschmackserlebnis.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
9	Trüffel-Salami (100g/ca. 4€)	Macellaria Falorni Salame Magro al Tartufo Bianco von Markthalle Stuttgart (02)	<i>Tuber magnatum</i>	? (Keine ordentlichen Trüffelsporen zu sehen)	Sehr gut	Die Sporen(?) sind total deformiert, so dass keine verlässliche Aussage getroffen werden kann. Bei einer weiteren, später gekauften Salami zeigte sich das gleiche Bild.
10	Trüffel-Salami	Cavour Salame al Tartufo, von ital. Laden in Ludwigsburg (27.8.00)	Trüffel	?	Gut bis befriedigend	Keine Trüffelsporen gefunden.
11	Trüffel-Salami	Salumi Artigianali Armini Salame al Tartufo von Markthalle Stuttgart (27.8.01)	–	?	Sehr fein	Auf dem Etikett werden gar keine Trüffeln erwähnt. Keine Trüffelsporen zu finden.
12	Trüffel-Salami	Chiapella Salumi Salami mit Trüffel (16.12.98)	<i>Tuber melanosporum</i>	<i>Tuber aestivum?</i> , sicher nicht <i>melanosporum</i>	?	Zusendung, nicht selbst gekostet. Soll gut geschmeckt haben.
13	Trüffel-Salami (100g/ca. 4€)	SEGARELLI Salumi tipici dell Umbria (26.3.05)	<i>Tuber aestivum</i>	<i>Tuber aestivum</i>	Gut	Kleine Würstchen zu je ca. 40 g.

Leberpastete mit Trüffeln

Einen absoluten Reinfluss bilden sämtliche gekosteten Leberpasteten. Die Inhaltsangabe „Trüffel“ soll vermutlich dem Verkaufspreis etwas nach oben helfen, nach Trüffel schmecken sie jedenfalls absolut nicht. Wir hatten noch mehrere Dosen auch anderer Hersteller getestet und kamen immer übereinstimmend zu diesem Ergebnis.

Die beste Verwendung dafür: Essen Sie die Pastete als normale Pastete und suchen Sie sich die dunklen Stückchen heraus, um sie später zu mikroskopieren. Zumindest dann sind Überraschungen garantiert.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
14	Leberpastete mit Trüffel (100g/1,49€)	Mortier Leberpastete mit Trüffel, Dose (1.6.01)	Sommertrüffel, Champignon	<i>Tuber indicum?</i> , <i>Agaricus bisporus</i>	Null	<i>Tuber aestivum</i> kann nicht mit Sicherheit nachgewiesen werden. Runde, farblose Sporen um 6 µm enthalten. Pastetengeschmack gut, aber eben nicht nach Trüffel.
15	Leberpastete	Lacroix Geflügelleber-Paté mit Sommer-Trüffeln (27.1.02)	Sommer-Trüffeln	<i>Tuber indicum</i>	Null	Pastetengeschmack gut, aber nicht nach Trüffel.

Trüffelnudeln

Trüffelnudeln werden teuer verkauft und stellen geschmacklich eine Enttäuschung dar. Eigentlich ist es logisch, dass die hitzeempfindlichen Aromen die lange Kochprozedur nicht überstehen können. So werden Sie höchstens während der Kochzeit leichten Trüffelduft wahrnehmen. Die Hoffnung, beim Erwerb von Trüffelnudeln bereits den Geschmack mit zu kaufen, wird nicht erfüllt.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
16	Trüffelnudeln	Laganelle al tartufo (Dez. 01)	<i>Tuber aestivum</i>	<i>Tuber aestivum</i>	Angenehm, nicht sehr intensiv	Als Alleingericht nicht empfehlenswert, eher als Beilage.
17	Trüffelnudeln	La Trafilata Gili al Tartufo	Getrocknete Trüffel	?	Null	Keinerlei Sporen zu finden. Beim Kochen der braunen Nudeln entsteht schwacher Trüffelgeruch

Trüffelcremes - Trüffelsoßen

Die in Gläsern angebotenen Trüffelcremes fanden bei uns als Zugabe zu Nudeln Verwendung. Mit Vorliebe haben wir sie Sahnesoßen beigegeben und unter die fertigen Nudeln gemengt. Und da entfalten diese Cremes auch ihren Geschmack. Alle getesteten Trüffelcremes fanden zusammen mit Spaghetti zubereitet unsere volle Zustimmung. Der Trüffelgeschmack ist immer deutlich und einfach wunderbar. Es ist günstig, die Creme erst kurz vor dem Servieren heiß unterzumengen und vorher auch nur kurz zu erhitzen. Langes Kochen sorgt für die Verflüchtigung der Aromen.

Es fällt auf, dass zum Teil auch größere Mengen Champignons oder Röhrlinge enthalten sind. Vielleicht sorgen sie für ein „pilzliches Grundaroma“?

Den angebotenen Trüffelsoßen hingegen konnten wir geschmacklich nichts abgewinnen und so blieben deren eventuelle Geschmacksgeheimnisse für uns im Verborgenen.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
18	Trüffelcreme	La Tartufata von der Markthalle Stuttgart (Juli 01)	<i>Tuber magnatum</i> , <i>Boletus edulis</i>	<i>Tuber magnatum</i> , Röhrlings-sporen	Gut	Enthält auch Steinpilze oder deren Verwandte.
19	Käse-Trüffelcreme	Tentazioni Crema die Formaggi e Tartufo Bianco (Edeka 14.4.01)	<i>Tuber magnatum</i>	<i>Tuber borchii</i> (?), sicher nicht <i>magnatum</i>	Hervorragend	Haben evtl. die enthaltenen künstlichen Aromen den Geschmack gebracht?
20	Trüffelcreme (80g/ca. 10€)	Crema Tartuffon (6.8. 01)	<i>Tuber magnatum</i> , <i>Boletus edulis</i>	<i>Tuber magnatum</i> , <i>Boletus edulis</i>	Gut bis hervorragend	Ein weiteres Glas brachte gleiche Ergebnisse.
21	Trüffelcreme	Leverno Champignon-Trüffel-Creme (6.2.99)	<i>Psalliota bispora</i> , <i>Tuber aestivum uncinatum</i> , <i>Tuber melanosporum</i>	<i>Tuber aestivum</i> , <i>Agaricus bisporus</i>	Gut	<i>Tuber melanosporum</i> kann nicht nachgewiesen werden, <i>T. uncinatum</i> wird synonym zu <i>T. aestivum</i> betrachtet.
22	Trüffelcreme	KATTUS Crema di Funghi Tartufata	Champignons, Sommertrüffeln	<i>Agaricus bisporus</i> , <i>Tuber aestivum</i>	Hervorragend	Besonders zu Nudeln gutes Geschmackserlebnis. Enthält 80 % Champignons.
23	Trüffelsauce	Longhi Salsa Tartufata	<i>Tuber aestivum</i>	<i>Tuber aestivum</i>	Noch befriedigend	
24	Trüffelsauce	Christian Potier, Sauce aux Truffes (2001)	Truffes	<i>Tuber melanosporum</i>	Nicht wahrnehmbar	Schmeckt eher wie die häufig in Kneipen zu Schnitzeln gereichte „Päcklesoße“.

Trüffelschnaps

Auch wenn die Flasche wirklich originell und „trendy“ aussieht, kostete es jeden Tester deutlich Überwindung einen kleinen Schluck des ziemlich unangenehm riechenden Trüffelcognacs zu versuchen. Im Mund breitete sich ein penetrant muffiger Geschmack aus, der nicht zu ertragen war. Ein ähnliches Erlebnis kannten einige Personen noch von

einem vor Jahren vertriebenen „Steinpilzschnaps“ (und der ist im Vergleich zum Trüffelcognac fast harmlos). Meine Steinpilzschnapsflasche ist bestimmt über 15 Jahre alt und noch fast voll, obwohl schon viele Personen davon versucht haben. Ich befürchte, mit dem Trüffelcognac wird es mir ähnlich ergehen.

Versuche, den Trüffelcognac als „Schuss Cognac“ in Soßen unterzubringen, führten unweigerlich zum Wegwerfen der nicht mehr zu genießenden Soße. Sollte irgend jemand Versuche mit dem Trüffelcognac machen wollen, bin ich gerne bereit, mich von der Flasche zu trennen.

Nr.	Trüffelprodukt	Nähere Bezeichnung	Angegebene Trüffelart	Mikroskopisch gefunden	Trüffel-Geschmack	Bemerkungen
25	Trüffelcognac	Gerhard Seuß Wintertrüffel in Cognac	Wintertrüffel	<i>Tuber indicum</i>	Nicht angenehm.	Unangenehm muffiger, penetranter Geschmack.

Zusammenfassung

Nicht in allen Produkten sind tatsächlich Trüffeln nachweisbar. Das kann natürlich auch daran liegen, dass dem Produkt nur Trüffelschalen beigelegt wurden. Sporentragende Elemente sind dann nur selten zu finden. Trüffelschalen sind wohl auch deutlich billiger zu erwerben.

Die angegebene Trüffelart entspricht nicht immer der tatsächlich enthaltenen. Gerne wird beispielsweise die Chinesische Trüffel *Tuber indicum* anstatt einer anderen Trüffelart verwendet. Kostet das Kilogramm Perigordtrüffel ca. 1000-2500 €, bei der Italienischen Trüffel *Tuber magnatum* ca. 2000-5000 €, so ist der Preis für die Chinesische Trüffel *Tuber indicum* mit ca. 100-300 € deutlich niedriger. (Die tatsächlichen Trüffelpreise schwanken sehr stark und sind von Nachfrage und Verfügbarkeit abhängig.) Solch erhebliche Preisdifferenzen locken natürlich Trüffel-Betrüger an. Eine Lieferung von 1000 kg Billigtrüffeln aus Asien kann beispielsweise durch Umdeklarierung als höherwertige Perigord-Trüffel im Wert verzehnfacht werden. Für den Betrüger ergibt sich bei der einen angenommenen Lieferung eine rechnerische Wertsteigerung um mindestens ca. 700 000 € (wohlgemerkt bei nur einer Lieferung!). Wo lassen sich sonst solche Gewinnspannen erzielen?

Eine bessere und strengere Kontrolle ist dringend geboten!

Der vorhandene Trüffel-Geschmack lässt nicht auf die enthaltene Trüffel oder deren Menge schließen. Man muss sich einfach bewusst sein, dass Lebensmittelprodukten gerne zusätzlich Trüffelaromen beigelegt werden. „Trüffelaromen verflüchtigen sich nach der Ernte bei Raumtemperatur in wenigen Tagen“ (FLAMMER & FLAMMER 2003). Getrüffelten Produkten werden wohl immer synthetische Aromen beigelegt, um verlorengegangene Aromen wiederherzustellen oder um diese zu verstärken.

Will man Trüffelgeschmack überhaupt einmal kennenlernen, so können frisches Trüffelöl oder Trüffelbutter in kleiner Menge auf noch warmem Toastbrot ein erster Anfang sein. Dann kann man auch sagen, ob einem der Geschmack überhaupt zusagt. Nicht jeder findet den Geschmack auch wirklich gut.

Von Trüffelnudeln und Pasteten ist abzuraten, da sie keinen Trüffelgeschmack preisgeben.

Den als Trüffelsoßen verkauften Produkten konnten wir nichts abgewinnen.

Trüffelcognac kann für nichts empfohlen werden.

Bei Käseprodukten kommt der Trüffelgeschmack meist deutlich zum Vorschein; schlicht mit Weißbrot und einem Glas Rotwein können sich prima Geschmackserlebnisse einstellen.

Bei Trüffelsalami hatte ich bisher geschmacklich keine Reinfälle zu verzeichnen und finde sie persönlich sehr fein.

Einfach und leicht sind Trüffelcremes in Nudelsonnen zu gebrauchen. Diese liefern immer gute Ergebnisse, wenn sie erst am Schluss beigemischt und nicht mitgekocht werden. Sonst kann das Aroma sich verflüchtigen und es schmeckt nicht mehr nach Trüffel.

Sollten Sie Gefallen am Trüffelgeschmack finden, werden Sie früher oder später das Naturprodukt Trüffel frisch kaufen und dann auch selbst zubereiten wollen. Dazu vielleicht ein anderes Mal mehr.

Peter Reil

Literatur

FLAMMER, R. & T. FLAMMER (2003): Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten. Eigenverlag.

MONTECCHI, A. & M. SARASINI (2000): Funghi Ipogei D'Europa. Trento.

Rückblick auf über 50 Jahre pilzkundliche Arbeit in Berlin West und Ost

Heinz MICHAELIS, Unter den Rüstern 12, 12167 Berlin

Die folgenden Ausführungen können keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben, es sind Erinnerungen. In der Annahme, dass sich niemand dafür interessiert, haben wir (meine Frau und ich) aus Platzmangel zwei große, prall gefüllte Ordner mit Schriftwechsel, Berichten usw. im Reißwolf vernichtet. Ein Fehler, wie ich jetzt zugeben muss, aber wer macht keine Fehler im Lauf eines langen Lebens?

Als zehnjähriger Junge habe ich von meinem Vater schon etliche Speisepilze kennengelernt, weil er sich gut damit auskannte: Runzelschüppling (*Rozites caperata*), Kahler Krempling (*Paxillus involutus*), Brotpilz (*Cortinarius mucosus*) und die allgemein bekannten Speisepilze waren mir schon damals vertraut. 1942 habe ich im Krieg für meinen Zug viele Flockenstielige Hexenröhrlinge (*Boletus erythropus*) auf dem Parnas westlich von Athen gesammelt. So habe ich die Liebe und das Interesse für die Pilze von meinem Vater mitbekommen und in meinem späteren Leben mit meiner Frau Vera zu unserer beider Freude weiter gepflegt und diese an andere weitergegeben.

Im Jahre 1930 fand mein Vater die Schleierdame (*Phallus duplicatus*) in der südlichen Schorfheide. Der Lehrer vom Waisenhaus veröffentlichte den Fund damals im „Märkischen Stadt- und Landesboten“.

Bruno HENNIG hat noch während des Krieges und nach dem Krieg 1945 öffentliche Pilzwanderungen in Berlin und der nahen Umgebung durchgeführt. Bei diesen Pilzwanderungen hatte er sehr viele interessierte Pilzleute unter den Teilnehmern. Zu dieser Zeit war

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [42_1_2006](#)

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

Artikel/Article: [Trüffelgeschmack in Trüffelprodukten? 17-23](#)