Tipps für Trüffelliebhaber : Hypogäen V

Autor(en): **Flammer, René**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-935903

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

violette à améthyste dans toutes les parties de la fructification. Les descriptions microscopiques et la photo présentée dans cet ouvrage laissent bien des questions ouvertes.

H. viola semble encore connue de manière très incomplète à cause de la rareté de ses découvertes. Sa position taxonomique est insatisfaisante à ce jour. Même dans la description originale par Geensink et Bas, dans Arnolds (1985) dans la revue Persoonia donne en dernier lieu la position systématique du champignon présenté ici et qui n'est en réalité pas tranchée. Seule une analyse ADN révèlera peut-être si cette espèce appartient au genre *Omphalina, Chrysomphalina* ou *Cuphophyllus* ou bien un autre genre encore. En tous les cas, les dimensions importantes des basides prêchent pour le genre *Hygrocybe* (resp. *Cuphophyllus).*

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH

Tipps für Trüffelliebhaber – Hypogäen V

DR. MED. RENÉ FLAMMER

Welche Trüffeln sind eine Sünde wert?
Nur frische reife Trüffeln vermitteln unsern Geschmacks- und Geruchsknospen den als Hochgenuss gepriesenen Gaumenkitzel. Die Duftnoten lassen sich durch Gefrieren, Tiefgefrieren, Sterilisieren (Jus de truffes) und in Öl zwar konservieren. Doch das Aroma, ein Gemisch zahlreicher flüchtiger und instabiler chemischer Substanzen, verduftet und verändert sich schon bei Raumtemperatur innerhalb Stunden und Tagen. Und da kaum zwei Individuen über dieselbe Anzahl und Aktivität an Geschmacks- und Geruchsrezeptoren verfügen, ist es sinnlos auf Objektivität zu pochen (de gustibus non est disputandum), und so unterliegen auch Trüffeln einer sehr unterschiedlichen kulinarischen Wertung.

Spitzenreiter ist die Alba-Trüffel *(Tuber magnatum)* mit dem aufdringlichen schwefeligen Aroma von 2,4-Diapentan, das sich über Reis oder Teigwaren üppig entfaltet. Wahre Gourmets beugen ihre Häupter über das dampfende Gericht, breiten ein Tuch aus über Kopf und Topf und inhalieren genüsslich die schwefeligen Dämpfe.

Platz 2 ist an die Périgord-Trüffel *(Tuber melanosporum)* vergeben, deren weicheres Aroma von 2- und 3-Methylbutan-al (-ol) verströmt wird. Die nur in Spuren nachweisbaren Schwefelverbindungen sind dennoch wesentlich für das charakteristische Duftprofil. Périgord-Trüffeln empfehlen sich besonders zu Eierspeisen, Teigwaren und Reis. In Käse und Charcuterie-Konserven bleibt das Aroma während Monaten einigermassen erhalten, doch achte man dabei sorgfältig auf das Aushängeschild der Produzenten. Aromen lassen sich leicht ersetzen durch echtes Trüffelöl oder synthetische Duftstoffe.

Platz 3 nimmt die Burgunder-Trüffel (Tuber uncinatum) ein.

Am Ende der Liste stehen die Sommer-Trüffel *(Tuber aestivum)*, deren Geschmack nicht an die Herbst-Trüffel *(Tuber uncinatum)* herankommt, die Winter-Trüffel *(Tuber brumale)* mit einem aufdringlichen, oft als widerlich empfundenen Parfum und die China-Trüffel *(Tuber indicum)*, die nur frisch und tiefgekühlt etwas an die Burgunder-Trüffel erinnert, sonst am ehesten mit Stall, Stroh und Heu assoziiert wird. Die schwarze Sprenkelung in Charcuterieprodukten verleitet den Konsumenten zur Annahme die Ware sei getrüffelt. Doch oft sind die aus Spanien oder Italien gelieferten Konserven mit gehackter Ausschussware nachträglich aromatisierte Gemenge von echten Trüffeln, Terfezien und/oder billigen China-Trüffeln. Noch schlimmer: die Sprenkelungen sind nur Attrappen aus Totentrompeten, Judasohren und Pasten mit Pflanzenkohle. Jetzt noch einige Tropfen künstliches Aroma und die Täuschung ist perfekt.

Der informierte Konsument

Die unterschiedlichen Preislagen der begehrten weissen und schwarzen Knollen locken zu Betrug und Täuschung. Der Handel wird kaum überwacht, Kontrollen sind selten, Trüffelspezialisten rar. Der nicht informierte Konsument sollte dem Verkäufer vertrauen können. Doch bereits bei der Deklaration hapert es. Streichleberwurst mit Trüffeln, getrüffelte Käse, Trüffeln aus dem Périgord, Trüffeln aus Alba, Schwarze Trüffeln, Weisse Trüffeln sind keine sauberen Deklarationen. Man vergewissere sich, ob es sich um die kostbare Périgord-Trüffel *(Tuber melanosporum)*, um die begehrte Burgunder-Trüffel *(T. uncinatum)* oder die billige Sommer-Trüffel *(T. aestivum)* handelt. Mit diesen Fragen sind viele Verkäufer überfordert, sie haben keine Ahnung und begnügen sich mit einem Schulterzucken und dem Hinweis auf den Lieferanten.

Licht in die Welt der Unterirdischen bringt die Sporenanalyse. Auch kleine, schwarze Fragmente in Charcuterie-Produkten sind reich an Sporen. Sie müssen nur unter dem heissen Wasserstrahl unter Zugabe einiger Tropfen eines Abwaschmittels entfettet werden. Die Quetschpräparate lassen sich bereits bei 400-facher Vergrösserung sehr gut beurteilen (2).

Der Fachmann

Anlässlich einer Trüffelreise mit Werner Zimmermann in die Provence und einigen kulinarischen Verführungen, stach mir der eklatante Unterschied zwischen der provenzalischen Trüffelküche und den faden und verfremdeten Rezepten innovativer Köche in Gaumen und Nase.

Jean-Marie Rocchia (4), ein mit allen Sonnen- und Schattenseiten vertrauter Trufficulteur bringt das Thema auf den Punkt: «Frische Trüffeln zur besten Zeit geerntet (Januar/Februar) sollen so einfach und natürlich wie möglich zubereitet werden. Als Renner gilt ‹la brouillade aux truffes›. Viele Trüffeln sind in Form sterilisierter Konserven kommerzialisiert. Schade! Dabei werden sie kläglich in eine Art von geschmack- und geruchlosem Kautschuk verwandelt. Die Mehrheit der Konsumenten kennt nur denaturierte und/oder künstlich aromatisierte Produkte. Die Erinnerung an das ‹köstliche› Gericht ist vergänglich, nicht jedoch der Schwindel erregende Preis. Was so sündhaft teuer ist muss ja köstlich sein!»

«*Tuber brumale*, an denselben Standorten heimisch wie *Tuber melanosporum* riecht widerlich. *Tuber aestivum* ist wenig schmackhaft, jedoch sehr zur Täuschung geeignet: schwarz eingefärbt werden die Sommer-Trüffeln als Périgord-Trüffel vermarktet.» Soweit der Fachmann.

Einige empfehlenswerte Rezepte finden sich im ansprechenden von Werner Lichtner-Aix kunstvoll gestalteten provenzalischen Kochbuch seiner Frau Monique (3). Nicht zu empfehlen sind die Rezepte im bekannten Heinrichsbader Kochbuch von Louise Büchi (1), da die vielen Zutaten das Trüffelaroma unterdrücken.

LITERATUR

1. BÜCHI L. 1912. Heinrichsbader Kochbuch. 15. Auflage, Orell Füssli, Zürich.
2. FLAMMER R. & T. FLAMMER. 2009. Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten. 6., aktualisierte Auflage. Eigenverlag.
3. LICHTNER M. 1987. Knoblauch, Kräuter und Oliven. Kunstverlag Weingarten.
4. ROCCHIA J.-M. 1996. Le Maire, les Truffes et le Parisien. Edition A. Barthélemy, Le Pontet.

Brouillade aux truffes für 4 bis 6 Personen

nach Monique Lichtner (3)

40 g Trüffel, 1 EL Madeira, 100 g Butter, 10 Eier, 10 EL Crème fraîche, Salz und Pfeffer.

Trüffel in feine Scheiben schneiden und während 15 Minuten in Madeira ziehen lassen. In einer Schüssel die Eier verrühren, Trüffel und Madeira * zufügen und 2 bis 3 Stunden stehen lassen.
Butter auslassen und Eier unter ständigem Rühren und Wenden in einer schweren Pfanne stocken, Crème fraîche unterziehen und weiterrühren**. Die Eiermasse muss cremig bleiben. Sie darf nicht ganz fest werden. Heiss servieren.

* Variante 1: ohne Madeira.
Variante 2: Von Konserven Saft beifügen
** Variante 3: Kochen im Bain-marie unter ständigem Rühren. Nur 50 g Butter und 4 EL Crème fraîche zugeben.