

# Trüffeln der Provence

Autor(en): **Wagner, Ernst**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **53 (1975)**

Heft 6

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936805>

## **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.

# SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
und der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

# BSM Bulletin Suisse de Mycologie

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,  
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

---

*Redaktion:* Adolf Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp, Tel. 031 81 11 51.  
*Druck und Verlag:* Druckerei Benteli AG, 3018 Bern, Tel. 031 55 44 33, Postcheck 30-321.  
*Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 23.-, Ausland Fr. 25.-, Einzelnummer Fr. 2.10. Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen.  
*Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 200.-, ½ Seite Fr. 110.-, ¼ Seite Fr. 60.-.  
*Adressänderungen:* melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Ernst Mosimann, Schulhausstrasse 15, 3076 Worb.*  
*Nachdruck:* auch auszugsweise, ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

---

53. Jahrgang – 3018 Bern, 15. Juni 1975 – Heft 6

## Trüffeln der Provence

Dass die Provence der Garten Frankreichs ist, wird niemand bestreiten wollen, der sie auch nur einmal bereiste. In der Provence liegt zwischen dem Mont Ventoux und dem Lubéron-Gebirge das Gebiet der Vaucluse – in der Vaucluse die Stadt Carpentras mit ihrem berühmten Trüffelmarkt. Jeden Freitagmorgen drängen sich Hunderte von Trüffelsammlern um primitive Waagen, mit denen Säckchen um Säckchen, Beutel um Beutel gewogen und geschätzt wird. Geldscheine – grosse und kleine – wechseln die Besitzer.

Um die Mittagszeit hängt noch immer der Duft der «rabassos» in der Luft. Die Geldbörsen der Einkäufer sind dünner geworden; dafür stehen Dutzende von Säcken, prall gefüllt mit den unscheinbaren schwarzen Knollen, in den Ecken und warten darauf, verladen zu werden. Noch immer wird diskutiert, wortreich, aber nicht so laut, wie es sonst im Süden üblich ist. Die Trüffelsammler debattieren sachlich über Preise, Grösse der Funde, das Wetter ... in diesem Jahr sei es nicht günstig gewesen. Von Zeit zu Zeit ziehen sie ihre Jacken fester um den Leib: der Mistral hatte wieder einmal seinen schlimmen Tag und heulte um die Ecken der schmalen Gässchen.

Carpentras, das sei erwähnt, hat nicht nur seinen Trüffelmarkt. Im Mai werden Erdbeeren versandt, im Juni Kirschen, im Juli Pfirsiche und Aprikosen, im August Melonen und Tomaten, im September Weintrauben. Den ganzen Winter hindurch, bis die Schwalben wieder im Lande sind, Trüffeln, die «schwarzen Perlen der Vaucluse».

Eine reizende kleine Geschichte fällt mir ein, die ich der berühmten Bibliothek von Carpentras zu verdanken habe; sie spielt in der Zeit Alphonse Daudets. Ich will sie gekürzt wiedergeben:

Zwei Schriftsteller aus Paris, bekannte Feinschmecker, stritten darüber, welche Trüffel schmackhafter sei: die aus Périgord oder die aus der Vaucluse. Sie fuhren zu einem bekannten Trüffelbauern in die Vaucluse, wo sofort der Streit heftig entbrannte. Endlich wollten sie sich an Ort und Stelle überzeugen lassen, dass die Périgord-Trüffel, oder wenigstens ein grosser Teil davon, eigentlich aus der Provence stamme. Der Bauer rief seinen Knecht: «André, such Jocaste, und dann auf zu den Trüffeln!» – «Jocaste», rief einer der Schriftsteller aus, «das ist doch der Name einer Königin, und einer nicht wenig berühmten, der Mutter des Ödipus! Ihr habt hier Mägde, die Jocaste heissen? Oh, dieser Süden ...» – «Pardon, mein Herr Schriftsteller», sagte der Bauer,

«dass es eine Königin gibt, die Jocaste heisst, weiss ich nicht. Jocaste ist meine Trüffelsau. Ich habe sie in Joucas gekauft und deshalb so genannt ...»

Die Bibliothek in Carpentras bietet eine Fülle von Schätzen aller Art. Ich zitiere einige Stellen aus einem Bericht über eine Trüffelanlage aus dem Jahr 1866, die auch heute noch Gültigkeit haben. Es war damals eine Kommission eingesetzt worden, die eine «truffière artificielle» unweit Carpentras überprüfen sollte. Die untersuchte Anlage besteht heute noch. Es fallen in Reihen gesetzte Grüneichen (*Quercus ilex* – Chêne vert oder Yeuse) auf, dazwischen einige Weisseichen (*Quercus pubescens*) und vereinzelt Pinien (*Pinus halepensis*). Die Kommission stellte fest: «Eine Trüffelanlage ist nichts anderes als eine Anpflanzung von Eichen in möglichst gutem Boden und gutem Klima, eine Imitation und Perfektionierung der Natur.»

Die Untersuchung des Bodens ergab eine Vegetationstiefe von 25–30 cm; Mischung von 4 Prozent Kalk, 57 Prozent Silikaten und 39 Prozent krümelige Tonerde. Die Bewässerung habe gute Erfolge gezeigt, eine Düngung gar keine. Interessant war ein Hinweis, dass spontan alle Quecken (lästiges Ackerunkraut) verschwunden seien, sobald die Trüffeln auftraten.

Aus dem Jahr 1903 stammte der Bericht eines Apothekers E. Boulanger, der das Auskeimen von Trüffelsporen und die Herstellung von Trüffelmyzel beschreibt. Als Substrat verwandte er Karottenscheiben.

Um auf das Trüffelschwein zurückzukommen: Heute ist in der Vaucluse an seine Stelle der dressierte Trüffelhund getreten. Ich hatte leider keine Gelegenheit, ihn bei der Arbeit zu beobachten. Dagegen packte mich wie meine beiden Begleiter die wahre «Sammelwut», als wir auf einem steinigen Acker – Kalksteinbrocken von Faustgrösse –, der mit Aprikosenbäumen und jungen Espen (*Trembles*) bewachsen war, «Trüffelfliegen» entdeckten. Sie waren mit einem Pinienzweig



Mit einem Pinienzweig werden die Trüffelfliegen aufgescheucht.

Rechte Seite oben:

An der durch die Fliegen verratenen Stelle wird mit der Hacke nach den begehrten Trüffeln gegraben.

Rechte Seite unten:

Freudestrahlende Gesichter nach reicher Ernte.



aufgescheucht worden. Es handelt sich um *Helomyza tuberivora* – die Art gehört zu *Dipteres branchyceres cyclorhapis* in der Familie der *Helomyziden* –, eine gelbliche kleine Fliege, deren Larven in Trüffeln leben. Die entwickelte Fliege kriecht im Winter aus der Erde. Einer meiner Begleiter, M. Marcellin Raymond aus Le Barroux, war mir als Spezialist für «Trüffelsuche mit Fliegen» genannt worden. Wo seine geschulten Augen mehrere dieser Fliegen sahen, hackte er mit einer krummzinkigen Kralle blitzschnell den Boden auf, beroch wiederholt die Erde und verfolgte mit sicherem Spürsinn die Wege der Fliegen. Nach wenigen Minuten, oft nur Sekunden, hielt er mir eine der «schwarzen Perlen der Vaucluse» entgegen.

Man zerkleinere am Abend frische Trüffeln – nicht zu viele – und vermenge sie mit der vorbereiteten Omelette. Bis zum nächsten Mittag ist die Masse von einem herrlichen Trüffelgeschmack durchzogen, der die Omelette zu einem einmaligen Genuss werden lässt.

Ich hatte Gelegenheit, einige Male mit dem Präsidenten des «Syndicat des truffières» zu sprechen. Es sei noch immer nicht gelungen, Trüffeln wie weisse Champignons zu züchten. Der alte Bericht habe – leider – noch immer seine Gültigkeit: «Zu versuchen, die Natur bestens zu imitieren!» Nach seinen Worten erzeugt Frankreich jährlich 70–80 Tonnen Trüffeln, von denen fast 80 Prozent aus der Vaucluse und der benachbarten Drôme stammen, der Rest aus Périgord. Die Périgord-Trüffel – *Tuber melanosporum* – habe einen (vielleicht) vornehmeren Geschmack, die der Vaucluse – *Tuber brumale* – einen intensiveren. Er meinte, es gehöre eine sehr kultivierte und in langen Jahren geschulte Zunge dazu, um überhaupt einen Unterschied herauszufinden. In erster Linie käme es auf die Zubereitung an. Er versprach, mir im nächsten Jahr einen gut dressierten Trüffelhund vorzuführen und uns eine Trüffelpastete zuzubereiten. Soll man sich da nicht auf das Wiedersehen freuen?

Ernst Wagner, Gaienhofen

Trüffelmarkt in Carpentras.

