

Buchbesprechungen = Recensions = Recensioni

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **81 (2003)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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

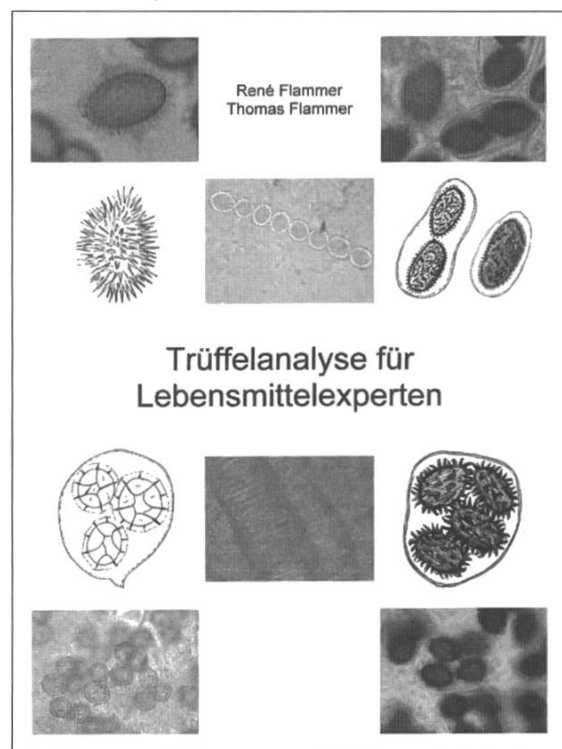
<http://www.e-periodica.ch>

René & Thomas Flammer: Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten

René und Thomas Flammer, *Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten* (2003). Format: Broschüre von A4 Grösse, 32 Seiten mit zahlreichen Farbfotos von Trüffelsporen und artfremden Elementen. Preis: CHF 32.–, im Eigenverlag.

Bestelladresse: Dr. med. R. Flammer, Fichtenstrasse 26, 9303 Wittenbach.

Auf Anfrage: Photo-CD mit etwa 70 Bildern (vorwiegend Trüffelsporen und einigen artfremden Elementen). Preis: CHF 20.–.



Trüffeln sind von unterschiedlicher Qualität. Einige davon werden von verschiedenen Gastronomiepäpsten und Feinschmeckern ihres wohlschmeckenden Aromas wegen nicht nur hoch geschätzt, sondern auch entsprechend teuer bezahlt. So gehört insbesondere die Piemont-Trüffel zu den am teuersten bezahlten Nahrungsmitteln. Es erstaunt daher nicht, dass die wertvollen Trüffeln sowie die zum Teil sündhaft teuren trüffelhaltigen Produkte oft mit allerlei minderwertigen Pilzarten oder anderen Stoffen pflanzlicher Herkunft gefälscht und gestreckt werden.

Weltweit sind bis heute etwa 60 *Tuber*-Arten validiert worden, davon 20 in Europa. In der Schweiz werden nur gerade folgende sechs Trüffelarten gemäss «Verordnung für Speisepilze (VSp)» für den Handel zugelassen:

Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), Herbsttrüffel (*T. uncinatum*), Weissliche Trüffel (*T. borchii* = *T. albidum*), Wintertrüffel (*T. brumale*), Piemont- oder Alba-Trüffel (*T. magnatum*) und Périgord-Trüffel (*T. melanosporum*).

In der Schweiz bis jetzt nicht zugelassen sind die billigen schwarzen, asiatischen Trüffeln, die unter dem Namen Chinesische Trüffel (*T. indicum*), Chinesische Hohltrüffel (*T. pseudoexcavatum*) und Himalaya-Trüffel (*T. himalayense* oder *T. pseudo-himalayense*) bekannt sind. Die Autoren bemerken jedoch, dass sich die beiden seltenen Himalaya-Trüffeln mit ihren sehr diskreten Trennmerkmalen und ihrer unsicheren taxonomischen Stellung praktisch nicht von der Chinesischen Trüffel unterscheiden lassen. So ist es vor allem *T. indicum*, welche tonnenweise nach Europa importiert wird und illegal als Périgord-Trüffel sowie in verschiedenen Trüffelprodukten in den Handel gelangt.

Je nach Angebot und Nachfrage schwankt der Kilopreis nach Art und Herkunft zwischen einigen hundert und mehreren tausend Franken. Dementsprechend gross ist die Verlockung zu Betrug und Täuschung, zumal die Bestimmung in Trüffelprodukten viel Wissen und Erfahrung voraussetzt. Wie die Autoren bemerken, ist es Aufgabe der Lebensmittelkontrolle, verbotene Machenschaften und eine gewisse Nonchalance im Trüffelhandel zu unterbinden. Aber Trüfflexperten sind rar, und so ist kaum mit Kontrollen zu rechnen. Ebenso rar ist die geeignete Literatur für eine Analyse von Trüffelprodukten. Dies brachte die Autoren auf die Idee, eine Broschüre «Trüffelanalyse für Lebensmittelexperten» herauszugeben. Von Vorteil wäre allerdings zusätzlich ein ein- bis zweitägiger mikroskopischer Trüffelkurs, um die Hemmschwelle zur Trüffelbestimmung abzubauen.

gen schwarzen, asiatischen Trüffeln, die unter dem Namen Chinesische Trüffel (*T. indicum*), Chinesische Hohltrüffel (*T. pseudoexcavatum*) und Himalaya-Trüffel (*T. himalayense* oder *T. pseudo-himalayense*) bekannt sind. Die Autoren bemerken jedoch, dass sich die beiden seltenen Himalaya-Trüffeln mit ihren sehr diskreten Trennmerkmalen und ihrer unsicheren taxonomischen Stellung praktisch nicht von der Chinesischen Trüffel unterscheiden lassen. So ist es vor allem *T. indicum*, welche tonnenweise nach Europa importiert wird und illegal als Périgord-Trüffel sowie in verschiedenen Trüffelprodukten in den Handel gelangt.

In der vorliegenden Broschüre wird in zwölf Kapiteln auf zwölf für den Handel relevante Trüffelarten (vor allem mikroskopische Merkmale) umfassend und kompetent eingegangen. So ist im Kapitel 4 ein ausführlicher und einfach anzuwendender Sporenschlüssel zu finden. Aus diesem wird ersichtlich, dass beispielsweise *Tuber aestivum* und *T. uncinatum* mikroskopisch fast nicht zu unterscheiden sind. Tatsächlich wird heute im «Abbildungsverzeichnis europäischer Grosspilze», 3. erweiterte und überarbeitete Auflage, 2002, *T. uncinatum* nur mehr als Synonym von *T. aestivum* betrachtet. Im Kapitel 5 werden dann die zwölf Trüffelarten mit erstklassigen Sporenfotos und Sporenskizzen abgebildet, begleitet von einem klaren und kompetent geschriebenen Text. In einem weiteren Kapitel wird auf die mikroskopische Beschreibung und Abbildung artfremder Elemente wie Fremdpilze, verschiedene pflanzliche Bestandteile und tierische Produkte eingegangen. Weiterführende interessante Links aus dem Internet finden sich am Schluss der Broschüre.

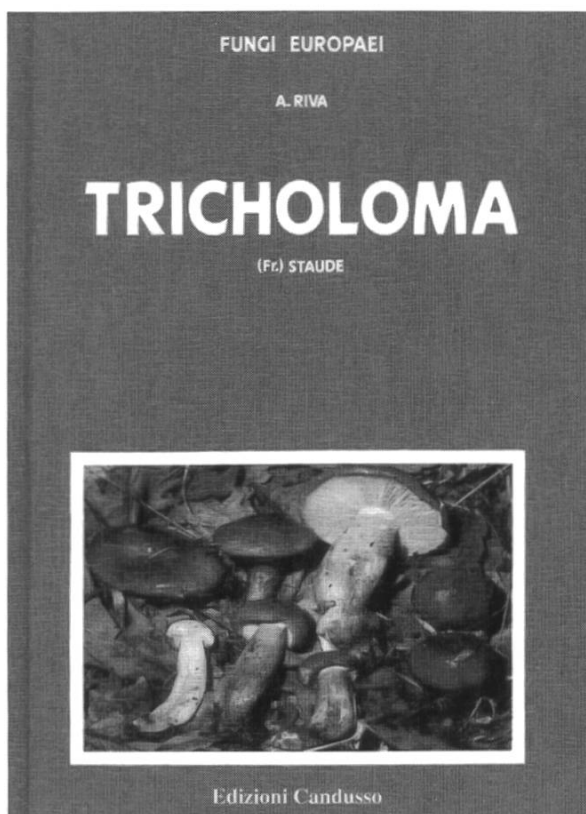
Die 32 Seiten umfassende Trüffelbroschüre für Lebensmittelexperten von René und Thomas Flammer vermittelt dem Trüffel-Interessierten einen umfassenden, übersichtlichen Einblick in «verbotene Machenschaften» des Trüffelhandels und rechtfertigt den Preis von CHF 32.–. Die Broschüre kann deshalb sowohl dem Fachmann wie auch jedem mikroskopisch an Pilzen Interessierten wärmstens empfohlen werden.

Hans-Peter Neukom

A. Riva – Tricholoma (Fr.) Staude, Supplemento. Edizioni Candusso.

In der Reihe Fungi Europaei ist zum 1988 erschienenen Werk **Tricholoma** von Alfredo Riva neu vom gleichen Autor ein Ergänzungsband veröffentlicht worden.

Der neue Band von rund 200 Seiten enthält einen makroskopischen Bestimmungsschlüssel in italienischer und englischer Sprache, Beschreibungen von Arten, die im ursprünglichen Buch fehlen, sowie viele Anmerkungen und Ergänzungen zu dort bereits beschriebenen Arten. Der Band ist mit rund 90 ausgezeichneten Farbbildern, meistens Standortfotografien, reichhaltig illustriert.



En 1988, Alfredo Riva publiait une monographie du genre **Tricholoma** dans la série FUNGI EUROPAEI. L'auteur vient de publier un supplément à son ouvrage. Ce supplément comprend:

- une clé de détermination macroscopique mise à jour, en italien et en anglais,
- les descriptions d'espèces non présentées dans l'édition précédente,
- des remarques et compléments nombreux concernant des espèces décrites dans l'édition 1998.

Le volume comprend en outre près de 90 excellentes photographies polychromes, la plupart réalisées in situ.

Bestellungen / commandes à:

Beat Marti, Oberdorf 2, 6166 Hasle.

Tel. 0041 41 4800476.

Fax. 0041 41 4800576,

E-Mail: verofit@gmx.ch

Preis / prix: CHF 66.–.