



Trüffel – Liebling der Gastronomie

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

In Frankreich nennen sie ihn den schwarzen Diamant der Gastronomie. Schwarzer Trüffel ist sehr begehrt und gehört zu den teuersten Speisepilzen der Welt. Kurz vor Weihnachten steigt der Preis pro Kilo auf 1.000 Euro und mehr. In den Restaurants werden dann besonders viele Gerichte mit frischem schwarzen Wintertrüffel angeboten. Mit einer Reibe wird der Trüffel kurz vor dem Servieren über das Essen gehobelt. Der knollige, schwarz bis dunkelbraune Fruchtkörper des Tuber Melanosporum wird von weißen Adern durchzogen. Die Saison für Wintertrüffel beginnt Anfang Dezember und wird feierlich eröffnet.

Das Trüffel-Syndikat von Aups

Jedes Jahr am ersten Donnerstag im Dezember postieren sich die Trüffelzüchter des südfranzösischen Departments Var auf dem kleinen Marktplatz zur Eröffnung der Trüffel-Saison. Einige verkaufen direkt aus dem Kofferraum ihres Autos, andere bauen Stände in elegantem Schwarz auf. Küchenwaagen werden platziert, kleine Körbe mit einem Tuch bedeckt. Preisschilder sieht man keine. Wer hier verkaufen darf, an wen und zu welchem Preis, das regelt seit über 50 Jahren das Syndikat. Aups ist damit der erste europäische Trüffelmarkt, der sich organisiert hat und einer von drei Orten in ganz Frankreich, an dem Trüffel direkt an Privatleute verkauft werden. Immer mehr Kaufinteressenten füllen an diesem Morgen den Marktplatz. Alle scheinen auf ein Zeichen zu warten. Erst in der Eröffnungsrede von Syndikatschef Philippe de Santis wird der aktuelle Kilopreis für schwarze Wintertrüffel bekanntgegeben. Der Preis liegt zum Saisonstart bei 600 Euro und könnte sich bis Weihnachten fast verdoppeln.

Saisonöffnung des Trüffelmarkts in Aups durch den Syndikatspräsidenten Philippe De Santis



Auf Trüffelsuche – mit Fliege, Hund oder Schwein

Da sich Trüffel nur wenige Tage frisch halten, ist nun die Trüffelsuche in vollem Gange, um die Nachfragen von Restaurants und Privatpersonen zu befriedigen. In der Region Var in der Provence besitzen die meisten Trüffelzüchter privates Land, auf dem sie Eichenbäume pflanzen und die Wurzeln des Baumes mit den Pilzsporen impfen. Auf der Domaine de Majastre in Bauduen wird die Trüffelsuche mit Spürhund auch Touristen gezeigt. Grundsätzlich eignen sich alle Hunderassen für die Ausbildung zum Trüffelspürhund, erzählt uns „Trufficulteur“ Tangay Demachy. Das war nicht immer so, denn noch vor 1949 war vielen Trüffelsuchern das Halten von Hunden zu kostspielig. Die Tiere mussten das Jahr über gefüttert werden. Die Bauern setzten daher auf Fliegen. Die kleine Fliege war ein effektiver Anzeiger für Trüffelvorkommen. Verweilen Fliegen im Sommer lange über kargen, oft steinigten Stellen in der Nähe von Bäumen, dann wird diese Stelle markiert und später im Jahr nach Trüffeln abgesucht.

Trüffelspürhund Manolo zeigt dem „Trufficulteur“ Tangay Demachy eine Fundstelle an



Auf dem Trüffelmarkt in Aups verkaufen Trüffelhändler direkt an Endkunden.



Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Trüffelsuche professionalisiert. Plantagen mit Eichenbäumen wurden gepflanzt und fortan mit Hunden gearbeitet. Im Gegensatz zu einem gut abgerichteten und folgsamen Hund, lässt sich ein Trüffelschwein schwer kontrollieren. Es ist verfressen und neigt zum Trüffelkonsum. Trotzdem werden in Aups jedes Jahr am vierten Sonntag im Januar die Trüffelhunde und auch ein Trüffelschwein vor der Kirche gesegnet.

Im Department Var werden für die Trüffelzucht Eichenbäume eingesetzt.



Der Trüffel und sein Wirt, der Eichenbaum

Auf der Domaine de Majastre in Bauduen arbeiten in der Hochsaison fünf Trüffelsucher mit ihren Hunden. Sie werden pro Woche und nach Gewicht der Trüffel bezahlt. Erntezeit und Verkauf beginnen Ende November oder Anfang Dezember und gehen bis Ende Februar. Spätestens im März stoppt die Trüffelsuche. Im April beginnt die Vermehrung der Edelpilze. Fünf bis 15 Trüffel wachsen pro Jahr an einem Baum. Doch erst nach zehn Jahren können erste Trüffel an den Baumwurzeln geerntet werden. Bereits ab einem Alter von 30 Jahren produziert ein Eichenbaum nur noch kleine Trüffel. Auf Plantagen wird der alte Baum dann durch Neupflanzungen ersetzt.

Im Department Var werden für die Trüffelzucht Eichenbäume eingesetzt.

Große Delikatesse, einfach zubereitet

Ob kiloschweres Prachtexemplar oder Trüffelbruch, von einer der teuersten Pilzarten der Welt wird fast jeder Fund für die Gastronomie verwertet. Dabei muss es schnell gehen, denn Trüffel halten sich maximal fünf Tage frisch. Reduziert auf wenige Zutaten kommt das Aroma von schwarzem Trüffel besonders gut zur Geltung. Ein traditionelles und einfaches Trüffelgericht aus der Provence ist Brouillade aux Truffes. Manche Köche schwören darauf, die rohen Eier mit den Trüffeln in ein Schraubglas zu geben. Das Aroma der Trüffel zieht durch die poröse Schale der Eier. Andere Köche verzichten auf das Wunder der Diffusion und geben Trüffel unter das Rührei mit Sahne, Pfeffer und Meersalz. Ab wann der schwarze Wintertrüffel sein bestes Aroma erreicht, erfahre ich auf dieser Reise hinter vorgehaltener Hand von einem Trüffelzüchter. Der perfekte Reifegrad und somit das beste und intensivste Trüffelaroma ist erst im Januar erreicht. Wer also wahrlich gute Trüffel genießen will, sollte sich im Januar und Februar auf Trüffelreise begeben.



Das Restaurant Saint Marc in Aups, Department Var ist eine der besten Adressen, um frische Trüffelgerichte zu genießen.

Reisetipps

Die Trüffelsaison geht von Anfang Dezember bis Ende Februar. Für Trüffelliebhaber ist ein Besuch des Trüffelmarkts in Aups am Donnerstag Vormittag ein Muss, am besten in Kombination mit dem Besuch des Trüffel-Museums und einem Mittagessen.

Restaurant Le Saint Marc in Aups
www.lesaintmarc.com/

Maison de la Truffe in Aups
www.maisondelatruffe-verdon.fr

Trüffelsuche mit Hund, Domaine de Majastre
www.domaine-de-majastre.fr

Reiseinformationen über das Department Var
www.visitvar.fr/en