„Mich interessiert die Vilefalt“: Simon Schauer beim Säubern, . . .

. . . Begutachten der verschiedenen Fundstücke und . . .

. . . beim Zubereiten und Verarbeiten der Pilze. *Fotos: Elisabeth Zoll*

> „Ich bin quasi im Wald aufgewachsen“, sagt Simon Schauer. Der Vater ist Förster, die Mutter als Lehrerin am Umgang mit Pflanzen interessiert. Von beiden hat er die Liebe zur Natur. „Wenn meine Kumpels mit der Playstation spielten, war ich draußen im Wald oder beim Fischen.“ Solche Expeditionen liebt der 34-Jährige noch heute. Ein klappbares Schäufelchen und ein robustes Messer sind immer mit dabei. Ohne sie geht die Trüffelsuche nicht. „Mich interessiert heute weniger die Menge, mehr die unterschiedlichen Arten, die wir finden.“

Rund 150 Sorten Trüffel soll es in Europa geben. Ein kleiner Teil davon ist essbar. Vor allem der Burgundertrüffel ist in Deutschland verbreitet. Die Knollen umgibt eine feste, schwarze Reptilienhaut. Das Fruchtfleisch ist dunkelbeige bis braun, von weißen Äderchen durchzogen. Unter dem Mikroskop an seinem Schreibtisch im 1640 gebauten Bauernhaus bestimmt Simon Schauer seine Funde und dokumentiert die Geodaten. Manchmal schickt er auch Proben an das Bundesamt für Strahlenschutz. „Sechs verschiedene Sorten habe ich für das Allgäu bereits nachgewiesen“, sagt Simon Schauer stolz. Wo? Darüber lässt er sich nicht aus. Unberechtigte will er nicht zu einer Ordnungswidrigkeit verleiten.

Skadi muss sich um Auflagen nicht kümmern. Die in Kroatien ausgebildete Trüffelsucherin schnuppert an einer mitgebrachten Knolle und stiebt dann los durch Schichten aus braunem Laub. Nicht einmal feuchte Erde kann ihren Geruchsinn trüben. Skadi wittert Pilzknollen, auch wenn sie 5 bis 50 Zentimeter tief unter der Erde liegen. Gut 80 Gramm Burgundertrüffel registriert die Goldwaage nach gut zwei Stunden Jagd. Die emsige Sucherin bekommt davon freilich nichts ab. Ihr dienen Landjäger und Wienerle als Finderlohn. Die Pilzbeute ist dem zweibeinigen Expeditionsteam vorbehalten: Gnocchi in Trüffelsahnesoße, die im Parmesanlaib abgeschmeckt werden. Merke: Der Verkauf ausgegrabener Trüffel für wissenschaftliche Zwecke ist verboten. Nicht aber der Verzehr.

Simon Schauer bietet geführte Touren an.
www.gourmetundmeer.de

Geheimnisvolle Aura

Edel, selten, empfindlich: Um Trüffel ranken sich viele Geschichten und Gerüchte. Richtig ist, dass Geruch und Geschmack der rund 150 Sorten sehr unterschiedlich sein können. Und dass auch Gauner mit den Knollen einträgliche Geschäfte machen.

Trüffel umgibt auch heute noch eine geheimnisvolle Aura. Das liegt einerseits an dem Gerücht, dass die Knolle in Deutschland ausgestorben sei – was nicht zutrifft. Andererseits an den Preisen, die für besonders edle Sorten erzielt werden. Mehrere tausend Euro blättern Feinschmecker für ein Kilo der besonders edlen Sorten hin.

Beim Trüffel handelt es sich um die Fruchtknolle eines Pilzes, der sich unter der Erde nicht selten über eine Fläche von mehreren Quadratmetern erstreckt. Nur die Knolle, die von ihrem Aussehen an runzlige Kartoffeln, Nierensteine oder Kieselsteine erinnert, ist für Feinschmecker relevant. Je nach Sorte und Erntezeit sind Geruch und Geschmack unterschiedlich intensiv. So sind etwa Frühjahrstrüffel weit weniger aromatisch als Knollen, die im Herbst oder Winter ausgegraben werden.

Der meist nussige Geschmack jedenfalls ist unvergleichlich. Der Geruch ist für Hunde, die zur Trüffelsuche ausgebildet wurden, und – von Natur aus – für Schweine eine Herausforderung. Der Ausdruck Trüffelschwein kommt nicht von ungefähr: Die Knollen verströmen durch Erdschichten hindurch einen Duftstoff, den Schweine mit dem Sexuallockstoff Pheromon des Keilers in Verbindung bringen. Dass sie danach graben, liegt auf der Hand. Doch Schweine fressen die Pilze nicht nur, sie scheiden sie fermentiert auch wieder aus, was neues Pilzwachstum garantiert. Nur wenige der rund 150 Trüffelsorten sind für den Verzehr geeignet. Sie werden unter der Gattung „Tuber“ erfasst.

Trüffel sind nicht nur kostspielig, sondern auch empfindlich. Mit jedem Tag verlieren sie an Aroma. Wegen der hohen Preisspannen sind sie auch ein lohnendes Geschäft für Gauner, die Knollen minderer Qualität für teures Geld verkaufen. Diese Masche hat es sogar in die Kriminalliteratur geschafft: Der Schriftsteller Martin Walker hat vor Jahren Bruno, seinen Chef de Police, zum Betrug mit den „schwarzen Diamanten“ ermitteln lassen. Auch literarisch lässt sich so Gefallen an der edlen Knolle finden.

Elisabeth Zoll

FOTOS: ©LURI, ©HANS GEEL, ©TRUFERO/SHUTTERSTOCK.COM

Alba-Trüffel

König der Trüffel-Familie ist der weiße Piemont oder Alba-Trüffel (Tuber Magnatum). Bei ihm handelt es sich um eine weiß-gelbliche Knolle mit intensivem Duft und mildem Geschmack. Er kommt bestenfalls aus dem Piemont und aus dem nördlichen Apennin rund um Bologna, wächst aber auch auf dem Balkan.

Saison ist zwischen September und Dezember. Spitzengastronomen zahlen für die edle Knolle je nach Qualität und Vorkommen 6000 bis 8000 Euro pro Kilo. Es wurden auch schon höhere Preise erzielt.

Périgord-Trüffel

Als Delikatesse ebenbürtig ist dem Alba-Trüffel der Périgord-Trüffel (Tuber Melanosporum). Geerntet wird er zwischen Mitte November und März im Périgord sowie in Spanien, Italien und Australien.

Als Wintertrüffel ist er besonders aromatisch und schmeckt nach Nuss, Moschus und Humus. Das Trüffelinnere, die Gleba, ist braunviolett bis schwarz und weist ein dichtes weißliches Adernetz aus. Auch hier beläuft sich der Preis pro Kilo auf einige tausend Euro.

Burgundertrüffel

In Deutschland gängig ist der Burgundertrüffel (Tuber Uncinatum). Im Frühjahr ist sein Geruch zurückhaltender, im Herbst verstärkt sich die nussige Note. Die dunklen Knollen haben ein grauweißes bis graubraunes Fleisch mit hellen Adern.

Zum 1. September wechselt der Burgundertrüffel nicht nur seinen Namen von Sommer- auf Herbsttrüffel, sondern auch seinen Preis. Er wird teurer. Je nach Qualität und Vorkommen werden dann für ein Kilogramm 500 bis 900 Euro verlangt.

FOTOS: ©HQUALITY, ©ANDERSPHOTO, ©WORKRETRO/SHUTTERSTOCK.COM

Pastanest an Buttertrüffelsoße

Unterschiedliche Trüffel lieben unterschiedliche Zubereitungsarten. Während weißer Trüffel nicht mitgekocht, sondern nur hauchzart vor dem Verzehr über ein Gericht gerieben werden, verträgt der schwarze Wintertrüffel durchaus Wärme. Er kann in Suppen oder Soßen mitgekocht werden. Einem Jus zum Rinderfilet oder Hirschbraten verleiht er eine besondere Note.

Trüffel veredelt auch Sahne- oder Buttersoßen. Er soll die Wärme des Gerichts annehmen und duften. Besonders gut harmonieren Burgundertrüffel zum Beispiel mit Nudeln, Risottoreis, Gnocci und auch mit (Käs-)Spätzle.

Einfach, wegen des Trüffels aber immer raffiniert, ist Pasta mit frischem Trüffel.

Zutaten:
200g Butter
2 Knoblauch
500g Spagetti
4 Eier
Trüffelöl
frisch geriebener Parmesan (reichlich)
1 Knolle Trüffel
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Butter schmelzen, feine Knoblauchscheiben zugeben. Etwas Trüffel in die Soße raspeln, ziehen lassen. Parallel Nudeln in Salzwasser garen. Etwas vom stärkehaltigen Nudelwasser in die Buttersoße geben, mit Pfeffer und Trüffelöl abschmecken und leicht köcheln lassen. Ein Teil des Parmesans in die Soße geben, anschließend die bissfest gegarten Nudeln unterheben.

Auf Tellern anrichten und in der Mitte ein Nest formen. In dieses wird ein Eigelb gefüllt. Frischer Parmesan und frischer Trüffel über die Spagetti reiben. Guten Appetit.