

# Der edelste und teuerste Pilz

Jetzt im Herbst und Winter ist Trüffelhochsaison. Die edle schwarze Wintertrüffel und die am meisten geschätzte Trüffel, die weiße Trüffel, haben nun Saison. Italien und Frankreich gelten als die typischen Länder, in denen Trüffelmärkte stattfinden und die Knollen zu unglaublichen Preisen versteigert werden. Zahlreiche Gerichte wie Risotti, Steaks oder Eierspeisen werden damit verfeinert. Aber auch Istrien zieht nach. Um Motovun und Buzet gedeiht die edle Knolle in hervorragender Qualität und zieht besonders im Herbst zahlreiche Touristen an, die auf Trüffel Festen die Pilzknollen kaufen und genießen und das, im Vergleich zu Italien und Frankreich, zu moderateren Preisen.

## Trüffel in Österreich

Wer bei Trüffel nur an Périgord oder den Piemont denkt, der irrt. Trüffel wachsen auch in Österreich. Dort wo Steinpilze

und Eierschwammerl wachsen, also auf sauren Waldböden, ist es sehr unwahrscheinlich welche zu finden. Der Boden und der pH-Wert spielen eine große Rolle und so finden sich die Pilzknollen besonders auf Kalkschotterböden und wachsen somit auch im Wiener Wald, in Kärnten oder im Leithagebirge im Burgenland. Trüffel sind besonders unter Eichen, Hainbuchen oder Haselnusssträuchern zu finden. Aber im Gegensatz zur üblichen Pilzsuche findet der Mensch kaum eine Trüffel, da sie unterirdisch wächst. Es benötigt dazu tierische Helfer, wie Schweine oder besser Hunde, die die reifen Trüffel riechen und ausgraben.

Nicht in allen Bundesländern ist es erlaubt, Trüffel zu suchen und zu sammeln, das gilt besonders für Kärnten. Hier ist es komplett verboten, Trüffel aus dem Wald mitzunehmen. Gerade für Kärnten wird aber geschätzt, dass Vorkommen und Qualität der

Knollen mit jenen aus Istrien vergleichbar wären. Wer sich wirklich für Trüffelsuche interessiert, sollt sich über die verschiedenen gesetzlichen Bestimmungen in dem betreffenden Bundesland informieren und viel Zeit für das Training zum Abrichten eines Trüffelhundes investieren.

## Trüffel aus der eigenen Plantage

Die Trüffel ist ein unterirdischer Pilz, der in Symbiose an den Wurzeln bestimmter Baumarten wie Eiche, Baumhasel, Schwarzkiefer oder Hainbuche gedeiht. Bereits beimpfte kleine Bäumchen können inzwischen gekauft und auf dem eigenen Grund gepflanzt werden. Dafür braucht es aber den richtigen Boden und das richtige Klima. So einfach wie das Ganze klingt, ist es leider nicht und jeder der sich dafür interessiert, sollte sich genau informieren. Im Herbst ist zumindest die ideale Pflanzzeit. Nach dem Setzen bedarf es aber

viel Geduld. Frühestens nach 3 bis 6 Jahren kann mit ersten kleinen Trüffeln gerechnet werden.

## Trüffelarten

Über 200 Trüffelarten sind weltweit bekannt, jedoch sind nur einige davon genießbar. Wenige davon schmecken gut und dienen als Würzpilze und nur einige gehören zu den edelsten Pilzen der Welt. Das sind vor allem die weiße Albatrüffel und die schwarze Perigordtrüffel. Nachdem gute Trüffel extrem teuer sind, darf es nicht verwundern, dass viele Fälschungen auf dem Markt sind. Oft wird die minderwertigere chinesische Trüffel als teure Perigordtrüffel verkauft.

Der Unterschied der beiden teuersten Sorten, der edlen schwarzen Trüffel (*tuber melanosporum*) und der weißen Trüffel (*tuber magnatum*), liegt im Geschmack

Text & Fotos: Andrea Jungwirth

und Geruch. Der weiße Trüffel hat einen sehr starken Geruch, der etwas an Honig und Heu erinnert, und einen dezenten Geschmack. Sie wird daher niemals mitgekocht, sondern nur über das Gericht gehobelt. Die schwarze Trüffel ist intensiver im Geschmack, duftet aber weniger. Sie riecht erdiger, verträgt aber das Erhitzen recht gut, gibt dabei den Geschmack an die anderen Zutaten ab und passt perfekt zu Steaks oder Risotto.

Die schwarze Sommertrüffel ist erschwinglich und etwas für die kleinere Brieftasche. Nichts desto trotz aromatisiert sie gut verschiedene Gerichte und ist ein aromatischer Würzpilz. Sie reift von Sommer bis zum Spätherbst und wird gerne gegessen. Sie sollte in der Küche leicht erhitzt werden, damit sie ihr Aroma gut abgeben kann.

## Rezept

### Risotto mit Trüffel

- Zutaten für 2 Personen:
- ▶ 200 g Risottoreis
  - ▶ 2 Sommertrüffel
  - ▶ 400 ml Hühnersuppe
  - ▶ 1 Glas trockener Weißwein
  - ▶ 1 Zwiebel
  - ▶ ~ 50 g Butter
  - ▶ ~ 40 g Parmesan
  - ▶ 1 Schuss Schlagobers
  - ▶ Salz und Pfeffer
  - ▶ Schnittlauch
  - ▶ Olivenöl zum Anbraten
  - ▶ heißes Wasser zum Aufgießen



▶ 1,5 Trüffel fein hobeln und nochmals klein hacken. Zwiebel klein schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig andünsten. Trüffel dazugeben und anschwitzen.

▶ Risottoreis dazugeben und alles durchrühren, bis alle Körner mit Fett überzogen sind. Nun mit etwas heißer Suppe und

Weißwein aufgießen. Wieder einen Schöpfer heiße Suppe zugeben und immer rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

▶ So lange mit heißer Suppe und heißem Wasser aufgießen, bis das Risotto bissfest ist und eine cremige Konsistenz entsteht. Butterstücke, einen Schuss Schlagobers und frisch geriebenen Parmesan einrühren.

▶ Risotto auf Tellern anrichten, die restliche Trüffel fein darüber hobeln. Das Risotto mit etwas Schnittlauch bestreuen

▶ Tipp: Dazu passen in Olivenöl gebratene Garnelen oder auch ein Stück Fisch oder Fleisch.

Alles für den Gast

BLITZ LICHTER



**Alles für den Gast:** Die Premiere des gemeinsamen Messeauftritts der Niederberger-Kramer Ladenbau und der Werner Niederberger GmbH auf der wichtigsten Gastronomiemesse Österreichs „Alles für den GAST“ ist mehr als gelungen! Als Münchener Traditionsunternehmen mit über 65 Jahren Erfahrung sind wir die Spezialisten, wenn es um Objekt-Einrichtung, Technik, Ausstattung und Bedarf sowohl in der Gastronomie, Hotellerie, Metzgerei, Bäckerei, Gemeinschaftsverpflegung und Catering als auch im Lebensmittel-Einzelhandel geht. Unsere erfolgsorientierte Arbeitsweise umfasst alle Geschäftsbereiche: Von der individuellen Planung, über eine effiziente Projekt-Steuerung, bis hin zu einer schlüsselfertigen Umsetzung – ALLES aus einer Hand!

Mit großem Engagement und Herzblut konnte unser Verkaufsführer Österreich & Südtirol Bernadette Morandell nicht nur einen der begehrten Standplätze auf der GAST erobern (Wartezeit: 6 Jahre), sondern auch mit ihrer konzeptionellen Gestaltung unseres Messestands die vielen Besucher begeistern. Großes Interesse weckten die Fleischreifeschränke/Dryager von Landig & Lava, die automatische Gastrogrill-Neuheit ROG Roll' N Grill, die Top-angesagten Berkel-Aufschnittmaschinen und natürlich die Präsentation unserer Ladenbau-Projekte Dank dem technischen Support der WEDEKO Digital Signage Experten.

[www.niederberger-kramer.de](http://www.niederberger-kramer.de) und [www.niederbergergmbh.de](http://www.niederbergergmbh.de) [www.kramer-freiburg.com](http://www.kramer-freiburg.com)