

# Die Jagd nach dem schwarzen Gold

Ein Kilo kostet 9.000 Euro. Der Trüffel ist der Preis-Spitzenreiter der Gourmetküche. Importiert aus Italien, Frankreich und Ungarn. Oder aus China – gefälscht. Doch seit in Deutschland auch Trüffel gefunden wurden, versuchen Experten, den teuren Pilz zu züchten. Einen Verein haben sie schon mal gegründet.

Von Valeska Gehrke

**E**ine Sensation: Trüffel in Deutschland! War man doch immer davon ausgegangen, dass es die seltenen Knollen hierzulande nicht gibt. Bis der Hund Max (Foto oben) Trüffel in einem Wald im Ahrtal (Nordrhein-Westfalen) aufspürte. Nicht nur sein Herrchen Jean-Marie Dumaine war begeistert, auch viele Pilzliebhaber und Wissenschaftler. So entstand die Idee, den Verein „Ahrtrüffel e.V.“ zur Erhaltung und Förderung der Trüffel in Deutschland zu gründen. Frank Krajewski, Sachverständiger bei der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (Pilzkunde): „Ich arbeite sehr gerne für den Verein, da ich der Meinung bin, dass die Trüffel in Deutschland wieder einen höheren Stellenwert einnehmen sollten.“ Insgesamt sie-

ben verschiedene Arten hat der Experte im Ahrtal bereits gefunden. „Das Besondere an Trüffeln ist die komplett unterirdische Lebensweise der Pilze. Mich faszinieren der unvergleichliche Duft und die verschiedenen Sporen, die unter dem Mikroskop sichtbar sind“, sagt er. Der einzigartige Geruch und Geschmack, vor allem beim Tuber magnatum (Weiße Trüffel), lässt Gourmets tief in die Tasche greifen. Bis zu 9.000 Euro kostet das Kilo. Der Schwarze Trüffel (Tuber melanosporum) hingegen ist etwas günstiger, aber nicht ganz so aromaintensiv. Um Gerichte zu verfeinern, sind je nach Geschmack und Art zwei bis 15 Gramm nötig. Im Restaurant „Vieux Sinzig“ von Jean-Marie Dumaine in Sinzig werden jedoch nur importierte Trüf-



**Trüffelkunde:** Rezepte und wertvolle Informationen zum Thema Trüffel haben Jean-Marie Dumaine, Nikolai Wojtko, Frank Krajewski und weitere Autoren in dem Buch „Trüffeln – die heimischen Exoten“ zusammengefasst (AT Verlag, 29,90 Euro).

fel serviert, denn in Deutschland steht der Pilz unter Naturschutz. „Die im Restaurant angebotenen Trüffel stammen ausschließlich aus Regionen beispielsweise in Frankreich, Italien oder Ungarn, wo die Trüffelsuche nicht verboten, allerdings staatlich reglementiert ist“, erklärt Frank Krajewski, Vorstandsmitglied Ahrtrüffel e.V. ■



Unscheinbar und lecker: Weiße Trüffel gelten als besonders aromatisch.



Schwarze Trüffel haben eine grobe Oberfläche und marmoriertes Fleisch. Sie sind nicht so teuer wie Weiße.



In dünne Scheiben geschnitten schmecken Trüffel vorzüglich zu Fisch- und Fleischgerichten oder Pasta.