



Trüffel-Lüge

Wie andere Kostbarkeiten wecken auch Trüffeln die Energien von Fälschern und Betrügern. Der Importeur Mark Grimm hat einen besonders dreisten Fall erlebt

In teuren Alba-Trüffeln aus Italien wurden rostige Nägel gefunden.



Mark Grimm von der Delikatessenfirma Hugo

Dubno in Hendschiken, dem grössten Schweizer Trüffelimporteur, hat schon viel erlebt: von mit Erde gestopften oder mit Steinen beschwerten Trüffeln, Bleikügelchen und Kieselsteinchen in getrockneten Morcheln bis zu Streichhölzern in tiefgekühlten Steinpilzen. Dass die hohen Trüffelpreise zu kriminellen Machenschaften locken, liegt auf der Hand. So gelangen in mageren Jahren merkwürdigerweise fast doppelt so viele Alba-Trüffeln auf den italienischen Markt, als in dieser Gegend wachsen. Wie der kanadische Hummer auf seinen verschlungenen Wegen in die Spitzenküchen Europas oft einen bretonischen Pass bekommt, so tauscht eben auch die istrische Trüffel ihre Herkunft gewinnbringend gegen eine piemontesische. Nicht dass die istrische Trüffel qualitativ der piemontesischen nachstehen würde, sondern einfach, weil der Gourmet diese Köstlichkeit traditionell aus Italien erwartet.

Grösser und schwerer

Was Mark Grimm kürzlich erlebte, war auch für ihn neu. In verschiedenen Importsendungen aus Italien hat der Trüffelimporteur in Alba-Trüffeln rostige Nägel entdeckt. Über die Motive kann man nur spekulieren. Als Erstes kommt hier natürlich eine Beschwerde der teuren Schlauchpilze in Betracht. Doch das Gewicht zweier solcher Nägel beträgt lediglich knapp ein Gramm. So macht der Nagelgewinn einer 20 Gramm schweren weissen Knolle gerade einmal fünf Prozent aus. Überzeugender ist eine andere Erklärung: Weil die Trüffeljäger für eine zerbrochene Knolle weniger bekommen, reparieren sie diese kurzerhand mit Nägeln. Die unterirdisch

wachsenden Pilze werden heute nämlich mit abgerichteten Hunden gesucht, welche die Knolle manchmal beschädigen. Um die genagelten Bruchstellen unsichtbar zu machen, werden sie mit Erde eingerieben. Denn in Italien werden Trüffeln meistens ungereinigt, also mit anhaftender Erde verkauft. Trüffelliebhaber wissen: So bleibt das feine Aroma länger erhalten, und die Lagerdauer ist erhöht. «Aus diesen Gründen kaufe ich nur ungereinigte Trüffelware ein», sagt Mark Grimm und ergänzt: «Unsere Schweizer Spitzenköche wissen dies zu schätzen.»

Gefahr für den Hobel

Selbst für erfahrene Importeure sind solche Machenschaften leider nicht immer zu erkennen. Noch schwieriger ist die Suche nach den schwarzen Schafen unter den Trüffelsuchern und Lieferanten. «Glücklicherweise bilden solche Fälle aber immer noch seltene Ausnahmen, und wir brauchen zum Einkaufen auch keine Metalldetektoren und Röntengeräte», sagt Mark Grimm.

Dass es bei den stolzen Preisen immer wieder zu Betrügereien kommt, erstaunt nicht. Jacky Donatz vom Restaurant Sonnenberg in Zürich bietet seinen Gästen zurzeit auch Gerichte mit Alba-Trüffeln an und sagt: «Nur absolutes Vertrauen in den Lieferanten und gute Produktkenntnisse schützen vor Fehleinkäufen und Frust.» Und findet der Käufer doch einmal eine manipulierte Knolle, wird sie von den meisten Lieferanten anstandslos ersetzt.

Eine akute gesundheitliche Gefahr besteht für den Trüffelgourmet kaum, da Alba-Trüffeln normalerweise nicht als Ganzes verzehrt werden, sondern beispielsweise gehobelt über Tagliatelle. Lebensgefahr besteht somit vor allem für den Trüffelhobel. *Hans-Peter Neukom*

Trüffelsorten und aktuelle Preise

Von September bis Januar werden Alba-Trüffeln aus Italien tonnenweise in die Europäische Union, die USA, nach Russland, China und seit einiger Zeit auch nach Japan exportiert. Importeure dieser Länder zahlen dann für Spitzenqualität der Alba-Trüffeln horrenden Preise. In den besten Jahren werden für diese Diamanten der Küche, wie sie einst der Gastrosoph Brillat-Savarin bezeichnete, in der Schweiz über 10 000 Franken pro Kilogramm bezahlt. «In Japan, wie beim Thunfisch für Sushi und Sashimi-Gerichte, sind die Feinschmecker kompromisslos anspruchsvoll und bereit, für Spitzenware der Alba-Trüffeln sogar gegen 20 000 Franken pro Kilo zu bezahlen», sagt Importeur Mark Grimm.

● Die höchsten Preise erzielt die weisse Alba-Trüffel (*Tuber magnatum*). Im Grosshandel werden für erste Qualität zurzeit 3000 bis 4000 Franken pro Kilo bezahlt. Im Detailhandel muss der Konsument mit rund 6000 Franken pro Kilo rechnen. Dass die weisse Knolle nach Silvester nicht mehr Saison habe, bestreitet Grimm: «Im Gegenteil: Da der Boden kälter ist, ist sie weniger von Insekten und Würmern befallen und besitzt ein kraftvolleres Aroma als zu Saisonbeginn.»

● Nicht ganz so extrem ist die Situation für die Perigord-Trüffel (*Tuber melanosporum*). Für erste Qualität werden im Grosshandel zwischen 1300 und 1400 Franken pro Kilo bezahlt. Im Detailhandel kostet die klassische schwarze Knolle zurzeit rund 3000 Franken pro Kilo.

● Vergleichsweise günstig und stabil sind die Preise für die Schweizer Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*). Für beste Qualität werden laut Grimm im Grosshandel 500 bis 600 und im Detailhandel 800 bis 900 Franken pro Kilogramm bezahlt. Nur sehr grosse Exemplare können bis 1000 Franken pro Kilogramm und mehr kosten. *Hans-Peter Neukom*



Trüffeln in Zürich

Wem der nebenstehende Bericht nicht die Lust auf Trüffel geraubt hat oder wer sie gerade bekommen hat, der würde in der Trattoria da Amerigo unweit von Bologna schnell auf den Geschmack kommen. Alberto Bettini und sein Team haben sich nämlich ganz dem «Slow Food» verpflichtet und achten stark auf die lokale Herkunft und Verarbeitung der Produkte – ihre Trüffeln stammen beispielsweise aus den umliegenden Hügeln, den «Colli Bolognesi». Damit auch wir nicht so weit reisen müssen, um Bettinis Küche zu geniessen, wird er 9.–19. Januar jeweils ein 5-Gang-Menu im Restaurant Kiosk in Zürich anbieten (Tel. 076 270 60 09). (*das.*) www.restaurant-kiosk.ch