



# Die Welt der Trüffel

## Inhaltsverzeichnis

Ein Mykorrhiza-Pilz	1
Aufbau	2
Anbau	6
Vermarktung	9
Gastronomie	10
Quellen	12

## Ein Mykorrhiza-Pilz

Der Trüffel ist seit der Antike bekannt, aber er war nicht immer so erfolgreich, wie man es ihm heute zuschreibt.

Im Mittelalter wurden ihm wegen seiner schwarzen Farbe und seines nicht sehr appetitlichen Aussehens böse Kräfte zugeschrieben. Man glaubte, dass er giftig sei, weil um sie herum alle Kräuter abstarben, was man als Hexenring bezeichnete. In Wirklichkeit ist dies ein natürliches Herbizid (Allelopathie), welches das Mycel im Boden absondert. Es handelt sich um einen unterirdisch wachsenden Pilz aus der Familie der Ascomyceten, wie die Morchel, die sich an der Oberfläche entwickelt. Um genau zu sein, ist der Trüffel das Fortpflanzungsorgan des Pilzes. Der Trüffel enthält den Sporen des Pilzes. Trüffel wachsen am Fuss von Bäumen meistens unter Eichen, Buchen oder Haselnusssträuchern. Der Baum und der Pilz leben in einer Symbiose, sie leisten sich gegenseitige Dienste.

Der Trüffel tritt dank seines Mycels in Kontakt mit den kleinen Wurzeln des Baumes, indem er sich rundherum ausbreitet und eine Art Hülle bildet. Dort entwickeln sich die Mykorrhiza-Pilze, die in den Boden Phosphor, Stickstoff, Kalium abgeben, sodass der Baum eine größere Menge an Nährstoffen aufnehmen kann. Der Pilz erhält im Gegenzug Zucker (Kohlenhydrate), die er für seine Entwicklung benötigt.

Trüffel gedeihen sowohl innerhalb als auch außerhalb eines Waldes. Jede Art hat ihren eigenen Lebensraum und ihre eigenen Wirtsbäume. Sie kommen auf allen Kalksteinböden vor. Dank dem Kalkstein in der Schweiz können alle sieben essbaren Trüffelsorten in der Schweiz wild geerntet werden.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden in Europa Tausende von Tonnen Trüffel geerntet. Heutzutage sind es etwa 10 % davon, in gezüchteter oder wildwachsender Form. Die Trüffelzucht hat nun auch in der Schweiz Fuß gefasst, wo derzeit etwa 100 Hektaren bepflanzt werden. Die Bäume können bei guter Pflege nach vier Jahren für *Melanosporum* und nach sechs Jahren für *Uncinatum* die ersten Trüffel tragen.

Wirklich interessant wird die Ernte erst nach sieben bis neun Jahren. Wie bei allen Pilzen dieser Familie ist der Anbau recht komplex und der Erfolg hängt von einer sorgfältigen Arbeit und der Wahl eines geeigneten Bodens ab. Witterungsbedingungen können eine gute Entwicklung begünstigen oder beeinträchtigen. Trüffel werden von Feinschmeckern wegen ihres Geruchs und Aromas sehr geschätzt. Dieser Pilz ist eher selten und kann sehr viel Geld wert sein. Er ist derzeit zu einem echten Luxusprodukt geworden und wird genau wie ein guter Wein verkostet.

## Aufbau



Sommertrüffel	
<b>Tuber aestivum vitt</b>	Sommertrüffel
<b>Kaliber</b>	Zwischen der Grösse einer Nuss und eines Apfels
<b>Peridie / Aussenhaut</b>	Schwarze, grosse gut sichtbare Prismen
<b>Gleba / Anschnittfläche / Fruchtfleisch</b>	Dicht und weiss, leicht gestreift, Geschmack nussig, erdig
<b>Reifezeit</b>	Ende Mai bis Mitte September wird roh oder in Saucen gegessen



Burgundertrüffel	
<b>Tuber uncinatum vitt</b>	Burgundertrüffel, Herbsttrüffel
<b>Kaliber</b>	Zwischen der Grösse einer Nuss und einer Faust
<b>Peridie / Aussenhaut</b>	Mittelgrosse Prismen, dicht mit dem Gleba verwachsen
<b>Gleba / Anschnittfläche / Fruchtfleisch</b>	Beige bis marronibraun bei voller Reife. Geschmack: nussig bis hölzern, erdig. Der Geschmack ist ausgeprägter als der des Sommertrüffels
<b>Reifezeit</b>	Mitte September bis Ende März. In der Gastronomie sehr geschätzt. Verträgt keine Hitze über 60°C.



### Perigord-Trüffel

<b>Tuber melanosporum vitt</b>	Perigord-Trüffel, Schwarzer Trüffel
<b>Kaliber</b>	Zwischen der Grösse einer Nuss und einer Faust
<b>Peridie / Aussen- haut</b>	Schwarz mit wenig vorstehenden Prismen
<b>Gleba / Anschnittfläche / Fruchtfleisch</b>	Grau, wird mit der Reife schwarz
<b>Reifezeit</b>	Mitte Dezember bis Ende Februar / Anfang März



### Wintertrüffel, Muskatrüffel

<b>Tuber brumale vitt</b>	Muskatrüffel oder Wintertrüffel
<b>Kaliber</b>	Eher klein, bis 6 cm Durchmesser
<b>Peridie / Aussen- haut</b>	Schwarzbraun Fragil, löst sich leicht vom Gleba. die Pris- men sind mittelgross, normalerweise aber kleiner als beim Perigord-Trüffel. Geschmack erinnert an Schwarzer Trüf- fel.



Lorrainetrüffel	
<b>Tuber mesentericum vitt</b>	Teertrüffel Bagnolitrüffel
<b>Kaliber</b>	Zwischen der Grösse einer Nuss und einem Hühnerei
<b>Form</b>	Rund oder unregelmässig Oft ist eine mehr oder weniger ausgeprägte Einbuchtung vorhanden
<b>Peridie / Aussenhaut</b>	Sehr schwarz, kleine Prismen Sehr dicht, nicht gestreift, Querverlaufend
<b>Gleba / Anschnittfläche / Fruchtfleisch</b>	Fest, fleischig, zunächst weißlich dann graubraun, dunkelbraun bis schokoladenbraun, weisse, deutlich ausgeprägte Adern, die ein Labyrinth bilden, riecht stark, bitumenartig, phenolisch, nach Jodtinktur. Geschmack mehr oder weniger angenehm, ist nicht jedermanns Sache
<b>Reifezeit</b>	Anfang August bis Ende März Verträgt Hitze



Weisser Trüffel	
<b>Tuber magnatum Pico vitt</b>	Weisser Trüffel, Albatrüffel
<b>Gleba / Anschnittfläche / Fruchtfleisch</b>	Fest, weisslich bis rotbraun, zahlreiche weisse Adern, starker, charakteristischer Geruch nach Knoblauch und Schwefel, sogar nach Parmesan
<b>Reifezeit</b>	Anfang Oktober bis Ende Dezember Der teuerste Trüffel auf dem Markt. Sie kommt auch unter Pappeln oder auf Weiden vor. In der Schweiz ist sie sehr selten! Wird oft in den Ostblockländern angebaut, um ihn auf den gewinnträchtigsten Märkten zu verkaufen.



## Anbau

Das Grundstück muss einer Bodenanalyse unterzogen werden, welche die guten Eigenschaften für einen Trüffelhain nachweist. Nur so wird eine optimale Entwicklung und ein optimales Wachstum der Mycelien dauerhaft erreicht.

### Bodenarten, die sich für den Trüffelanbau eignen

Entscheidend ist der pH-Wert des Bodens. Ab einem pH-Wert von 7 bis 7,5 kann eine Kultur angelegt werden.

Leichte Böden sind für das Wachstum der Trüffel günstiger.

Wenn der Boden verdichtet ist, kann der Trüffel nicht ausreichend mit Sauerstoff versorgt werden.

Sein Stoffwechsel wird dadurch gestört und das Wachstum des Trüffels wird behindert. Die Sonneneinstrahlung ist für die Wahl der Trüffelsorte entscheidend.

### Waadtländer Trüffelbarn

**Alain und Valérie Salzmänn**

Trüffelbauern / Bavois



<b>Anpflanzung:</b>	März 2014
<b>Parzellengröße:</b>	2,3 ha
<b>Höhe:</b>	500 m. ü. M.
<b>Boden:</b>	Lehmig
<b>PH-Wert:</b>	7,8 bis 8,2

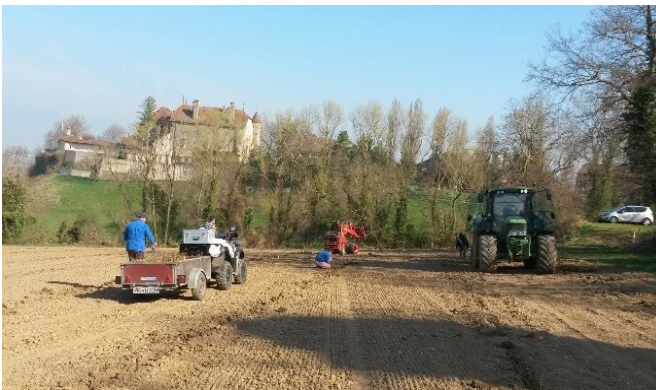




Bohren der Löcher mit einem Erdbohrer im Abstand von 3 Metern



Geschützte Pflanzung



Anzeichnen der Pflanzlinien im Abstand von 4 Metern



Verlegen einer biologisch abbaubaren Matte, um die Feuchtigkeit im Boden zu halten



Baumpflanzung nach Pflanzplan



Bewässerung der Pflanzen

### Verwendete Baumarten

Etwa 1850 Bäume d. h. eine Dichte von 800 Stück/ha.



### 12 Baumarten sind vorhanden:

- 550 Haselnusssträucher
- 420 Weisseichen
- 240 Hainbuchen
- 180 Linden
- 160 Haarige Eichen
- 120 Traubeneichen
- 80 Schwarzkiefern
- 35 Zedern
- 30 Buchen
- 25 Birken
- 5 Kastanienbäume
- 5 Steineichen



### Erträge

Die Erträge sind sehr Wetterabhängig.

Der zu erwartende Ertrag liegt bei ca. 25 bis 30 kg/ha.





## Vermarktung

Der Trüffelmarkt in der Schweiz wächst rasant.

Die Situation ändert sich, dank der Gründung des Trüffelmarkts in Bonvillars (VD) im Jahr 2009.

Dieser Markt versammelt jedes Jahr Caveurs (Trüffelsammler) und Trüffelliebhaber. Ein 100%iger Burgundertrüffel / Schweizer Trüffel wird zu sehr erschwinglichen Preisen gehandelt (ca. CHF 700.-/kg).

### Schweizer Vereinigungen

Association pour la Première Région Truffière de Suisse

Association du Marché aux truffes de Bonvillars

Groupe d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture

Association Truff'Aestivales de Concise

Fédération Suisse Truffe et Trufficulture

Association Suisse-Romande de la Truffe

Association Suisse-Italienne de la Truffe

Schweizerische Trüffelvereinigung



### Trüffelmarkt in Bonvillars

Der Marché de Bonvillars war die erste Veranstaltung, die sich mit dem Thema Schweizer Trüffel befasste. Er findet seit 2008 statt. Der Erfolg des Marktes ist der Beweis für das Interesse an diesem Produkt.

Die Veranstaltung zieht jedes Jahr mehr als 5'000 Besucher an.



## Gastronomie

100 % der Trüffelöle, die verkauft werden, sind auf Basis von künstlichen Aromen hergestellt, die nicht aus Trüffeln stammen, auch wenn sie als natürlich bezeichnet werden.

Die Gesetzgebung erlaubt es die Moleküle, die den Trüffelgeschmack repräsentieren, aus Holzrinde oder Erdöl zu extrahieren. Sie gefährden die mit frischen Trüffeln verbundene Wirtschaft weltweit und auch Ihren Gaumen...

### Einige traditionelle Rezepte

#### Trüffelrahm

Wenig Trüffel in Vollrahm hobeln ergibt eine köstliche Trüffelsauce.

#### Butter

Für Trüffelbutter wird Trüffel in die weiche Butter geraffelt und vermischt.

#### Trüffel mögen es nicht, gekocht zu werden!

Um alle ihre Aromen zu erhalten, ist es am besten, die Trüffel erst kurz vor dem Servieren dazuzugeben.

#### Frische Trüffel

Er wird zusammen mit Eiern in einem Behälter aufbewahrt, oder in Haushaltspapier eingewickelt. Das Haushaltspapier sollte regelmäßig gewechselt werden um Schimmelbildung zu vermeiden.

#### Einfrieren

Trüffel lassen sich vakuiert im Gefrierschrank sehr gut bis zu 6 Monate aufbewahren, Trüffelbutter und –Rahm lassen sich ebenfalls gut einfrieren.



**Trüffelomelette**



**Zu Rührei**



**Gerieben in gesalzener Butter**



**Trüffelravioli**



**Aufgeschnitten auf einer kalten Platte**



**Aufgeschnitten auf einer kalten Platte**

## Quellen

- Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture (GIVT), [www.aprts.ch](http://www.aprts.ch)
- La Truffe de Bourgogne, (Tuber uncinatum Chatin), G. Chevalier et H. Frochot, Edition Pétrarque, 2002, ISBN 2-911730-13-5
- TRUFFE Osons une culture raisonnée, Jean-Claude Pargney, coord.2014, ISBN 978-2-35669-062-3
- La truffe La trufficulture Vues par les Demerson Uzès (1989 – 2015) ISBN 9 791092 26234
- Frank Siffert (marché aux truffes de Bonvillars) [www.truffesuisse.ch](http://www.truffesuisse.ch)
- François Blondel Pépinière de Genolier (Plants truffiers) [www.plants-truffiers.ch](http://www.plants-truffiers.ch)
- Alain Salzmänn, [www.champvillars.ch](http://www.champvillars.ch)

**austauschen  
verstehen  
weiterkommen**



Weitere Informationen  
zum Thema  
«Unternehmensführung,  
Familie»

[www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-familie/](http://www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-familie/)

Impressum	
Herausgeberin	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 <a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a>
Autorin	Nadine Guéniat, AGRIDEA
Zusammenarbeit	Pascal Mayor, Alain Salzmänn, Pierre-Yves Masson
Layout	AGRIDEA
Gruppe	Exploitation, famille, Diversification
Artikel Nr.	3550
© AGRIDEA, September 2022	
Bildlegende	
© Nadine Guéniat AGRIDEA	