



Amanshausers Album

75. Ein Pilz, der Menschen bewegt: Die Trüffel bringt ordentlich Geld ein. Schmeckt sie eigentlich?

von Martin Amanshauser

Vor einigen Jahren war ich auf einer Pressereise in Istrien. Die Kroaten führten vor, wie auch sie - nicht nur die Piemonteser - weiße Trüffeln aus der Erde graben. Im Gegensatz zu denen der italienischen Konkurrenz wären ihre, wie uns versichert wurde, etwas günstiger, doch im Übrigen genetisch identisch. Wir lernten das Trüffelschwein Jack (inzwischen selig) kennen, damals schon in Rente. Es war von seinem Besitzer darauf abgerichtet worden, zum Gaudium aller Zuseher Rotwein zu trinken. Istrische Trüffeln wurden längst mit Hilfe von Hunden gejagt, die besser zu handhaben waren als der eigensinnige, dickliche Jack.

Daran musste ich angesichts der 88.000 Euro denken, die ein Hongkonger Gastronom bei der diesjährigen Auktion in Alba für eine Trüffel (850 Gramm) auf den Tisch legte. In guten Jahren liegt der Preis für die größte weiße Trüffel höher, doch der trockene Sommer 2018 ließ keine Riesenexemplare wachsen. Die Versteigerung in Alba gilt als Imagehöhepunkt dieser bisher von Menschenhand unkultivierbaren Pilzknolle, die den Findern an die 5000 Euro pro Kilo

einbringt. Kein Wunder, dass 200.000 Menschen im Mittelmeerraum nach ihr suchen - der Trüffelumsatz liegt bei 500 Millionen Euro im Jahr.

Trüffel schmeckt zunächst einmal eigenartig. Manche Menschen gewöhnen sich nie an sie. Auch ich benötigte zwei Anläufe, um sein stark knoblauchig-käsiges Aroma als reizvoll zu empfinden. Ab dem dritten Gericht war ich voll dabei. Leider dauerte die Reise nur drei Tage. Wir aßen sechs Mal Trüffel. Später hätte ich mir gewünscht, diese sechs Mahlzeiten stilvoll innerhalb von mehreren Jahrzehnten genossen und nicht so brutal hineingeschlungen zu haben, alle hintereinander an einem Wochenende. Der Trüffelpreis basiert auf einem künstlichen Boom, gesteuert von Angebot, Nachfrage, Ruf und Fama. In früheren Jahrhunderten waren ja Salz oder Pfeffer kaum erschwinglich, Luxusgüter. Sobald es dem Menschen dann doch gelingt, Trüffeln zu kultivieren, haben wir auf den Tischen der Lokale eben einen dritten Streuer. Ausreichend Platz ist dort eh wieder, seit das Maggi verschwunden ist. ✘



BODENSCHATZ.

Auch im Mittelmeerraum suchen Mensch und Hund nach der weißen Trüffel. Jeder Fund ist ein Gewinn: Der Trüffelumsatz liegt bei 500 Millionen Euro im Jahr.