



Home > Nachrichten > Wirtschaft > Das „schwarze Gold“: Warum schwarze Trüffel aus Spanien so beliebt sind

WIRTSCHAFT

Das „schwarze Gold“: Warum schwarze Trüffel aus Spanien so beliebt sind

Von Nichola Daunton • Zuletzt aktualisiert: 25/11/2022

Mit Unterstützung von **FWS** Foods and Wines from Spain **ajintafondospa**



Bekannt sind die Pilze auch als schwarzes Gold oder schwarze Edelsteine. - Copyright ICEX/Juan Manuel Sarz

DIESER ARTIKEL TEILEN

f

t

r

e

+

In Spanien sind schwarze Trüffel weit verbreitet, zum Großteil im Nordosten des Landes in den Wäldern von Girona und in der Landesmitte in Teruel. In Spanien gibt es die Pilze nicht nur in zahlreichen Geschmacksrichtungen, das Land ist auch der weltweit wichtigste Hersteller von Tuber melanosporum (schwarzer Wintertrüffel).

Bekannt sind die Pilze auch als schwarzes Gold oder schwarze Edelsteine. Tuber melanosporum ist bei Köchen weltweit beliebt. Auch in Frankreich und Italien kommen sie vor, aber Spanien ist bei der Herstellung weltweit führend.

In Spanien wächst auch der schwarze Sommertrüffel namens Tuber aestivum. Obwohl die Pilze meist in der Natur gedeihen und dort dann geerntet werden, kann man Trüffel auch züchten. Doch das ist alles andere als ein einfaches Unterfangen. Warum gedeihen die seltenen Pilze so gut auf spanischem Boden?

Was sind schwarze Trüffel?

Trüffel sind unter der Erde wachsende Pilze. Sie gedeihen in der Nähe von Bäumen wie Eichen, Steineichen und Hasel. Die Trüffel selbst kommen nicht mit den Wurzeln der Bäume in Berührung, sind aber über ein Netz von Fadenzellen mit ihnen verbunden. Dieses Netz erstreckt sich unterirdisch teils kilometerweit. Die Trüffel und die Bäume gehen in Bezug auf Nährstoffe und Wasser eine symbiotische Verbindung ein.

Trüffel sind die Früchte dieses Netzes und wachsen rund 20 Zentimeter unter der Erdoberfläche. Trüffelhunde können sie mit ihrer Nase aufspüren, sodass die Pilze auf diese Weise ausgemacht und dann geerntet werden können.



Ein Trüffelsucher mit Trüffelhunden - © ICEX/Juan Manuel Sarz

Schwarze und weiße Trüffel sind seit tausenden Jahren ein vom Menschen genutztes Nahrungsmittel. Es gibt unterschiedliche Arten und nicht alle sind genießbar. Der Verkaufspreis kann große Unterschiede aufweisen.

„Trüffel sind unvergleichliche Geschmacksverstärker. Sie haben der Kochkunst fast unendlich viele neue Geschmacksrichtungen verschafft, die es vorher nicht gab“, sagt Sofia Agustin vom Unternehmen Manjares de la Tierra aus Sarrión. „Trüffel haben einen so eigenen Geschmack, dass sie mit nichts zu vergleichen sind. Sie können mehr als 48 unterschiedliche Geschmacksabstufungen aufweisen, wie beispielsweise Butter, Karamell, Holz, Bodenfeuchte, Heu und Kaffeesatz“, erläutert sie.

Schwarze Wintertrüffel sind in Sarrión zwischen November und April zu finden. In der Küche wird der Pilz wegen seines einzigartigen erdigen Geschmacks geschätzt. Der schwarze Wintertrüffel hat einen feineren Geschmack als der weiße. Tuber melanosporum wird unter anderem für Soßen verwendet oder roh verspeist.



Ei mit schwarzem Trüffel im Madrider Lokal Juanaloca - © ICEX/Fernando Mañaruga

Wie der Name andeutet, ist der Sommertrüffel zwischen Mai und September zu haben. Sein Geschmack ist vergleichsweise zart. Weiße Trüffel findet man häufiger als schwarze, sie gelten als besonders für Einsteiger geeignet. Sie wachsen in Spanien unter anderem in Katalonien und Guadalajara.

Wo wächst der schwarze Trüffel in Spanien?

Aragonien im Nordosten Spaniens gilt als Hochburg der schwarzen Wintertrüffel. Hier wächst rund 60 Prozent der in Spanien geernteten Gesamtmenge. Vor allem Teruel, Huesca und Zaragoza sind als Trüffelgebiete bekannt. Der gezüchtete Trüffel stammt oft aus den Gebirgsgebieten in Teruel. Doch die Zucht des schwarzen Trüffels ist anspruchsvoll.

„Von der ersten Impfung der Bäume bis zum Zeitpunkt, an dem die Trüffel wachsen, müssen die Züchter bis zu zehn Jahre ohne Ernte und Ertrag in Kauf nehmen“, sagt Agustin.

Diese lange Zeitspanne ist nur ein Teil der Herausforderung. Denn die Bedingungen müssen stimmen, damit die begehrten Pilze gedeihen. Die natürlichen Verhältnisse werden nachgeahmt. „Durch kleine Bewässerungsanlagen wird eine Wasserverteilung erreicht, die leichten Regen nachempfunden“, gibt Agustin Einblicke in die Zucht.

Auch die Temperaturen müssen passen. In Teruel sind diese äußeren Bedingungen für das Trüffelwachstum gegeben.

„Hier auf 900 bis 1200 Metern haben wir beste klimatische Verhältnisse. Wir sind hier durch die Lage zwischen zwei Gipfeln vor starkem Wind geschützt. Dadurch haben wir in unserem Kalksteinboden tadellose Bedingungen, um die Trüffel in Ruhe wachsen zu lassen“, sagt Agustin.

In der Natur sind schwarze Trüffel besonders in den Wäldern von Girona in Katalonien zu finden. Hier machen sich Einheimische zwischen November und März auf die Suche nach den wertvollen Pilzen. Die Anschaffung von Trüffelhunden kostet viel Geld, dabei sei die Abstammung der Tiere nicht einmal ganz so wichtig, findet Agustin.

„Das ist nicht so entscheidend, wie viele meinen. Entscheidend ist, dass die Hunde einen guten Geruchssinn haben und gelehrig sind. Eine Bulldogge beispielsweise wäre nicht gut geeignet, weil deren Geruchssinn eingeschränkt ist. Aber ein Streuner mit einer feinen Nase und Lust am Lernen kann ein guter Gefährte sein.“

Abejar: Das Fest der schwarzen Trüffel

Die übrigen 40 Prozent der in Spanien geernteten Trüffel kommen zum Beispiel aus Katalonien oder Kastilien und León. Soria in Nordspanien ist ebenfalls eine gute Trüffelgegend.

In Abejar findet im Februar das jährliche Fest der schwarzen Trüffel statt. Märkte, Arbeitskreise und Trüffelgerichte in örtlichen Gaststätten sind fester Bestandteil des Festes. Pedro Marco Montori, Leiter des ernährungswissenschaftlichen Forschungszentrums von Aragonien, kann die Veranstaltung empfehlen: „Der Trüffel ist - während er lebt und atmet - eine wahre Geschmacksfabrik. Der Geschmack, den er absondert, kann genutzt werden, um andere Nahrungsmittel mit einem Trüffelhauch zu versehen. Die großen Köchinnen sind sich des Geheimnisses bewusst und bieten vollständige Trüffelgerichte an, für die bloß ein paar Gramm Trüffel verwendet werden.“



Warum schwarze Trüffel aus Spanien so beliebt sind - Euronews



ZUM SELBEN THEMA

- Exotische Früchte aus Spanien: Mango, Granatapfel und Avocado
- Partielle Sonnenfinsternis: Von Island bis nach Indien

MEHR ZU

- SPANIEN
- GREEN JAPAN
- KATALONIEN