



DAS SCHWARZE GOLD

... SPANIENS



die Pilze auf diese Weise ausgemacht und dann geerntet werden können.

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.

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

„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.

