

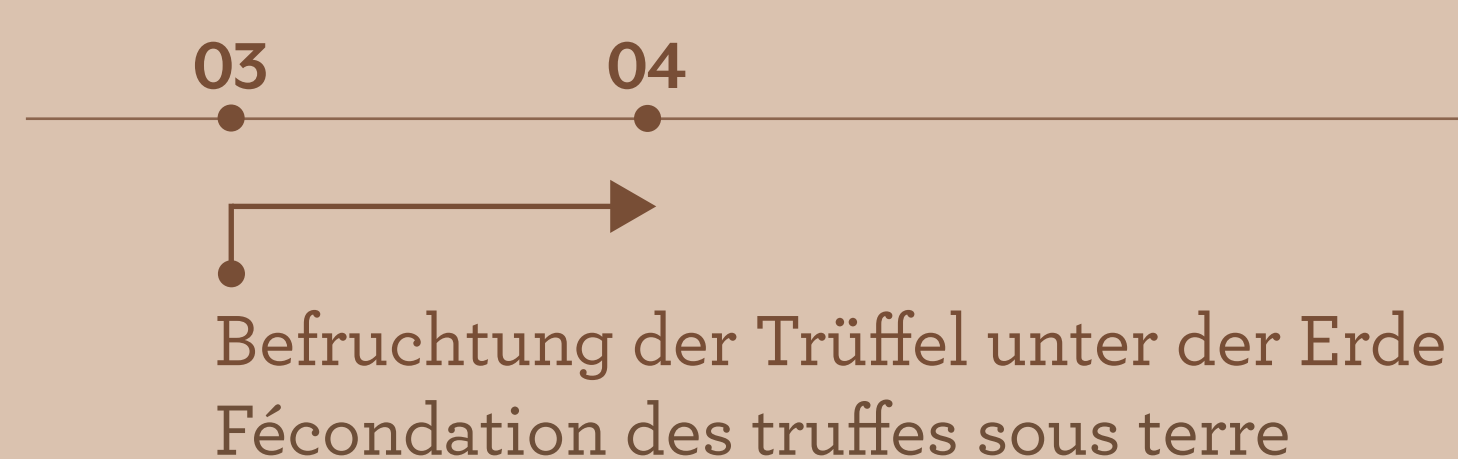
Wichtige Fakten zu Trüffel

Faits importants sur la truffe

WUSSTEN SIE DAS BEREITS?

1 WANN IST EIGENTLICH TRÜFFELSAISON?

In den Monaten März und April werden die Trüffel unter der Erde befruchtet. Der Reifeprozess dauert je nach Wetterverhältnisse bis zu 9 Monaten. Zu viel Nässe oder Trockenheit schaden dem Reifeprozess. Ab Ende August können schon Sommertrüffel (*Tuber Aestivum*) geerntet werden, sie sind jedoch nicht so intensiv im Geschmack. Sobald es etwas kälter wird, entsteht der *Tuber uncinatum*. Diese Knolle ist nun viel intensiver und die Hunde spüren sie rasch auf.



2 WO KÖNNEN TRÜFFEL GEFUNDEN WERDEN?

Trüffel findet man in der ganzen Schweiz, in einigen Gebiete mehr als in anderen. Das hängt mit der Bodenbeschaffenheit zusammen. Die Trüffel lieben es feucht und sie brauchen die Wurzeln der Laubbäume, um Feuchtigkeit aufzunehmen. Der Kanton Freiburg beherbergt viele Wälder in denen man Trüffel findet.

3 WIE GEHT MAN BEI DER SUCHE AM BESTEN VOR?

Die effektivste Art, nach Trüffel zu suchen, ist in Begleitung eines ausgebildeten Hundes. Ansonsten erweist sich dieses Vorhaben als äusserst schwierig. Ein Anzeichen für die Wahrscheinlichkeit, dass an einem bestimmten Ort Trüffel gedeiht, kann die Trüffelfliege sein. Diese schwirrt nämlich in Trüffelgebieten über dem Boden und legt dort ihre Eier ab. Von blossen Auge ist es jedoch schwierig, diese kleine Kreatur zu sehen. So oder so: Die Suche nach Trüffel erfordert in der Regel viel Geduld.

4 WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DEM WEISSEN UND DEM SCHWARZEN TRÜFFEL?

- Der weisse Trüffel hat ein starkes Duftaroma und schmeckt dafür dezenter. Er darf nicht mitgekocht werden.
- Der schwarze Trüffel duftet eher schwach, hat aber einen intensiven Geschmack, der auch bei Erwärmung erhalten bleibt.

5 WARUM IST TRÜFFEL EIN TEURES PRODUKT?

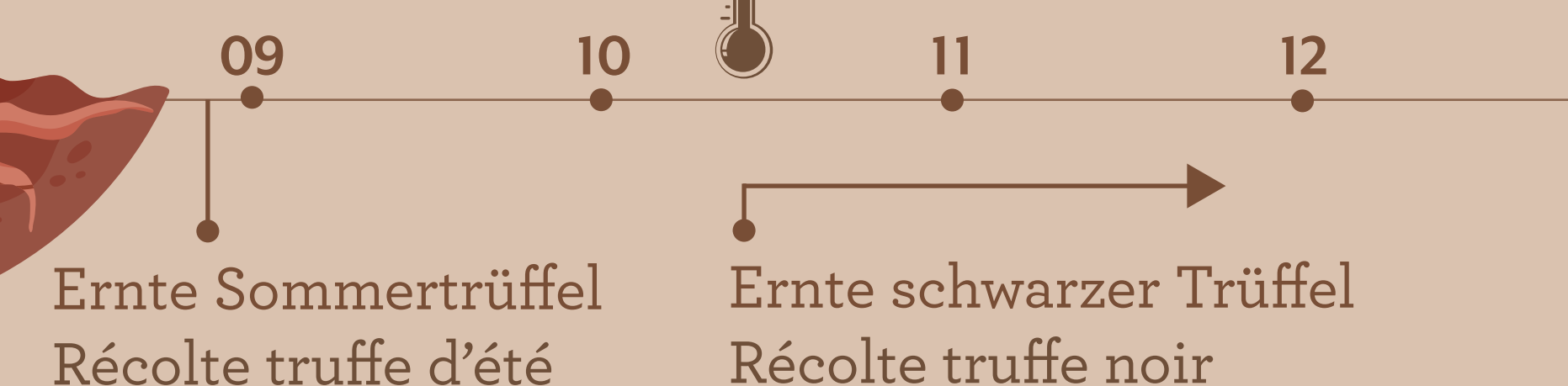
- Folgende Faktoren treiben den Preis in die Höhe:
- Der Trüffel ist ein Naturprodukt.
 - Die Ernte kann nur manuell, also mit Hunden, erfolgen.
 - Die Trüffel befinden sich zwischen 5 und 30 cm unter der Erde und sind mit blossen Auge nicht sichtbar.
 - Nicht jeder Hund hat Freude am „Trüffeln“.
 - Der Trüffel gilt als Edelpilz.

Preise schwarzer Trüffel CHF 100.- bis 1 000.- pro Kilo
Weisser Trüffel CHF 1 000.- bis 10 000.- pro Kilo
Alle Preise variieren je nach Angebot und Nachfrage.

LE SAVIEZ-VOUS ?

1 À QUELLE PÉRIODE A LIEU LA SAISON DE LA TRUFFE ?

Durant les mois de mars et d'avril, les truffes sont fécondées sous terre. Selon les conditions météorologiques, le processus de maturation peut durer jusqu'à 9 mois. Un excès d'humidité ou de sécheresse nuit au processus de maturation. Les truffes d'été "*Tuber Aestivum*" peuvent déjà être récoltées à partir de la fin août. Leur goût n'est toutefois pas aussi intense. Dès que la température est un peu plus fraîche, la "*Tuber uncinatum*" apparaît. Ce tubercule est alors beaucoup plus intense et les chiens le repèrent rapidement.



2 OÙ PEUT-ON TROUVER DES TRUFFES ?

On trouve des truffes dans l'ensemble de la Suisse, dans certaines régions plus que dans d'autres. La nature du sol impacte les zones truffières. Les truffes aiment l'humidité et ont besoin des racines des arbres et les feuilles mortes pour absorber l'humidité. Le canton de Fribourg abrite de nombreuses forêts dans lesquelles on peut trouver des truffes.

3 QUELLE EST LA MEILLEURE FAÇON POUR TROUVER DE LA TRUFFE ?

La façon la plus efficace de chercher des truffes se fait en compagnie d'un chien. La tâche s'avère sinon extrêmement difficile. La mouche de la truffe peut aussi être un autre signe de la présence de truffes sous terre. En effet, cette dernière vole et pond ses œufs dans les zones truffières. Il n'est cependant pas facile de la repérer. D'une manière ou d'une autre, la recherche de truffes demande généralement beaucoup de patience.

4 QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE LA TRUFFE BLANCHE ET LA TRUFFE NOIRE ?

- La truffe blanche a un arôme fort et un goût plus discret. Elle ne doit pas être cuite.
- La truffe noire a un parfum plutôt faible, mais un goût intense qui se maintient même lorsqu'elle est chauffée.

5 POURQUOI LA TRUFFE EST UN PRODUIT CHER ?

- Les facteurs suivants influent le prix de la truffe :
- La truffe est un produit naturel.
 - La récolte se fait uniquement à la main, c'est-à-dire avec des chiens.
 - Les truffes se trouvent entre 5 et 30 cm sous terre et ne sont pas visibles à l'œil nu.
 - Tous les chiens n'ont pas le plaisir à chercher de la truffe.
 - La truffe est considérée comme un champignon noble.

Prix Truffe noire de CHF 100.- à 1 000.- le kilo
Truffe blanche CHF 1 000.- à 10 000.- le kilo
Tous les prix varient en fonction de l'offre et de la demande.

regionmurtensee.ch/trueffelmarkt