Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 60 (2003)
Heft: 10: Algen : Energie aus dem Wasser

Artikel: Trüffel, truffe, tartufo
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-554909

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

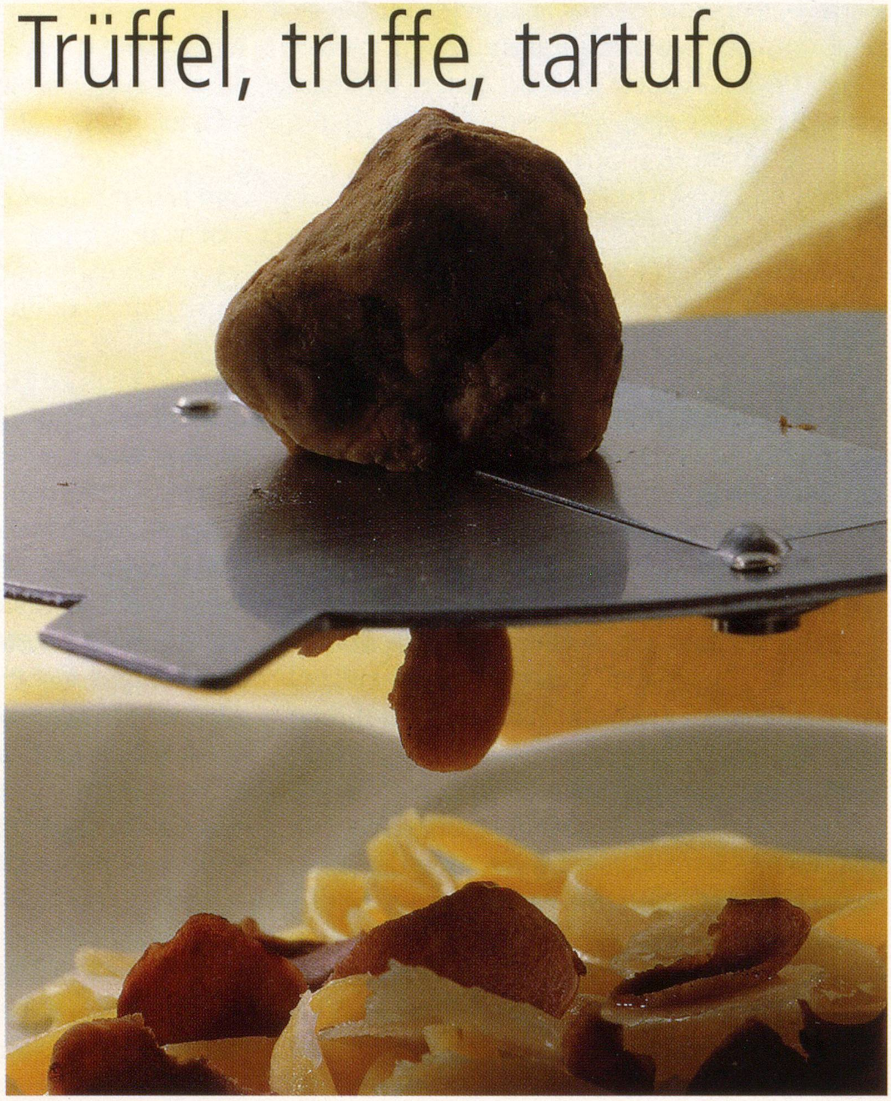
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Trüffel, truffe, tartufo



Alte Zeiten, gute Zeiten? Während Trüffeln heute eine luxuriöse Krönung von Pasta und Pastete sind, wurden sie noch im 18. Jahrhundert in Frankreich verzehrt wie andernorts die Kartoffeln. (Rezept z.B.: mit Trüffel gefüllter Schweinefuss). Damals glaubte man auch felsenfest an ihre Wirkung als Aphrodisiaka.

Sollten Sie im Sommer auf dem Markt oder der Speisekarte eines Restaurants frische Trüffeln gefunden und ausprobiert haben, werden Sie sich gewundert haben, dass so viel Aufhebens um diesen knubbeligen Pilz gemacht wird. Lassen Sie sich nicht irritieren: was Sie gegessen haben, sind Sommertrüffeln, ein schwacher Abglanz dessen, was Feinschmecker in aller Welt als «Diamant der Küche» und Höhepunkt aller Delikatessen preisen. Die Saison der besten Trüffeln beginnt erst jetzt!

Allerdings lässt der extrem trockene Sommer in Sachen Trüffeln nicht viel Gutes erahnen, und die Vorfreude auf ausserordentliche kulinarische Genüsse wird durch die Aussicht auf ein ausgesprochen trüffelarmes Jahr (und entsprechend horrende Preise) gebremst. Gute Erntejahre brauchen warme und feuchte Böden im Frühjahr und Sommer, wenig Regen im Herbst und nicht zu kalte Temperaturen im Winter.

Verborgene Schätze

Trüffeln wachsen unterirdisch, und ihr Standort kann nur mit Hilfe einer feinen Nase aufgespürt werden. Das menschliche Riechorgan ist unfähig dazu, deshalb geht ohne Schwein oder Hund auf der Jagd nach Trüffeln nichts (siehe Kasten S. 26).

Die zu den Schlauchpilzen gehörenden Trüffeln wachsen in kalkhaltigen Böden auf den Wurzeln von Pappeln, Linden, Weiden, Kastanien, Nussbäumen, Haselnusssträuchern und vor allem Eichen. Pilz und Baum leben in Symbiose, d.h. sie profitieren von einander. Die Trüffel liefert dem Baum vornehmlich Mineralstoffe und wird im Gegenzug mit Kohlenhydraten versorgt. Nicht selten entsteht dann im Wurzelbereich des Baumes ein Mineralmangel, so dass sich zur Zeit der Trüffelreife von November bis März um den Baum herum ein pflanzenarmer Kreis bildet, den man «Brûlée» (verbrannte Erde) nennt. Die Art des «Gastbaumes» bleibt nicht ohne Einfluss auf Farbe, Geschmack und Aroma der «Untermieterin» – so haben unter Eichen wachsende Trüffeln das stärkste Aroma.

Trüffeln sind keineswegs selten

Es gibt zahlreiche Sorten von Trüffeln (*Tuberaceae),* den Feinschmecker interessieren aber nur wenige davon. Die Botaniker befassen sich – im Gegensatz zu den Küchenmeistern – erst seit relativ kurzer Zeit, nämlich seit etwa 150 Jahren, mit diesen Pilzen. Bekannt sind heute mehr als 240 Varietäten (Prof. Dr. A. Ceruti), darunter sind einige giftig (doch nicht tödlich), viele schmecken nicht und riechen schlecht, die Besten lassen sich an einer oder, ist man grosszügig, an zwei Händen abzählen.

In der Schweiz sind nur fünf Trüffelarten als Speisepilze zugelassen, in Italien werden zehn Trüffelsorten gesetzlich anerkannt, in Deutschland gelten neun Trüffelsorten als Speisepilze und auch in Frankreich wird mit neun Arten gehandelt.

Die Königin von Alba

Die begehrteste und teuerste Trüffel ist die Weisse Herbsttrüffel (*Tuber magnatum* Pico), die meist unter den Bezeichnungen «Weisse Piemont Trüffel» oder «Weisse Alba-Trüffel» angeboten wird. Der Name kommt vom italienischen Städtchen Alba inmitten der Hügelregion Langhe im Piemont. Die Alba-Trüffel gilt als das Nonplusultra, als die Königin unter den Trüffeln. Man findet sie zwar auch in anderen Regionen Italiens sowie in Istrien, Dalmatien, Südfrankreich und im Tessin, doch behaupten Kenner, die dort vorkommenden Varietäten könnten sich weder im Geschmack noch im Aroma mit der piemontesischen Alba-Trüffel messen.

Tuber Magnatum Pico hat meist eine rundliche Form in der Grösse zwischen Haselnuss und Apfel. Wächst sie im Schatten von Pappeln oder Weiden, ist sie innen blass- bis gelblich-weiss, in der unmittelbaren Nähe von Eichen und Linden wird sie haselnussfarben oder schimmert gar rötlich. Das feste und kompakte Fruchtfleisch

Die edle Weisse Alba-Trüffel hat eine rundliche, oft unregelmässige Form. Das Durchschnittsgewicht liegt weit unter 100 Gramm. Ganz selten werden kapitale Exemplare gefunden wie die 1 Kilo schwere Trüffel, die vor nicht langer Zeit auf einer Auktion für 34 000 Dollar versteigert wurde. Das grösste je gefundene Exemplar dieser Trüffel wog 2,5 Kilo und wurde 1954 an den damaligen Präsidenten der Vereinigten Staaten, Truman, geschickt.

mit dem typischen, sehr intensiven Geruch ist von einem dichten Netz weisser Adern durchzogen. Die echte weisse Trüffel reift zwischen Oktober und Dezember und ist auch nur in dieser Zeit frisch im Handel. Sie wird ausschliesslich roh gegessen (verliert beim Kochen jeden Geschmack!) und mit einem speziellen Trüffelhobel (Mandolino) in hauchdünne Scheiben geschnitten. Ihr Preis, der wie die Börsenkurse von Tag zu Tag schwanken kann, aber insgesamt gesehen von Jahr zu Jahr steigt, ist enorm hoch, weil die gesammelten Mengen nie die Nachfrage befriedigen können. Im Herbst letzten Jahres kosteten 100 Gramm Alba-Trüffel um 135 Euro, in ertragschwachen Jahren wurden auch schon Spitzenpreise von 750 Euro erzielt.

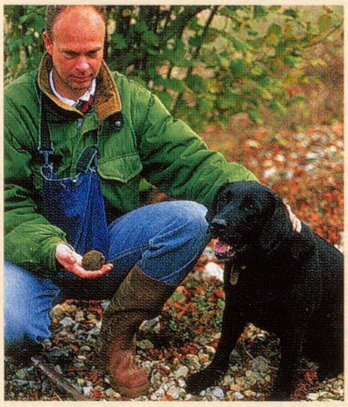
Der schwarze Diamant aus dem Périgord

Kaum ist die Saison der weissen Herbsttrüffeln beendet, folgt diejenige der echten Schwarzen Trüffel, die fast ebenso begehrt ist. Wie die Alba-Trüffel das weisse Gold Italiens ist, so ist die schwarze «Périgord-Trüffel», die der französische Tafelfreuden-Experte Brillat-Savarin als «schwarzen Diamanten» der Küche bezeichnete, der ganze Stolz Frankreichs.

Die Schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) ist aussen tief-

Auf der Pirsch – bei Tag und bei Nacht

Trüffelsuch- und Trüffelfundorte sind streng gehütete Geheimnisse und werden meist durch die örtlichen Trüffelsucher gut bewacht. Übrigens findet die Trüffelsuche häufig nachts statt, denn dann riechen die Pilze stärker, und die Fundstellen lassen sich noch besser vor der Konkurrenz geheimhalten. In Italien und Frankreich wird unbefugtes Trüffelsuchen mit bis zu fünf Jahren Gefängnis bestraft.



Ein Mensch allein ist beim Trüffelschnüffeln ziemlich hilflos. Er braucht dazu tierische Unterstützung.

Trüffelsuchschweine sind weiblich. Ihnen muss das Erschnüffeln und Ausbuddeln der 20 bis 40 Zentimeter unter der Erde wachsenden Pilze nicht beigebracht werden. Denn der Trüffelgeruch hat (zumindest für die Sau) viel Ähnlichkeit mit dem Sexualduftstoff des Ebers. Schweine sind leider nicht nur wild auf den Geruch, sie fressen die kostbaren Pilze auch liebend gern. Daher sind ihre Besitzer stets gezwungen, ihnen die Beute rechtzeitig zu entreissen. Aus diesem Grund werden die gefrässigen Borstentiere nur noch im Périgord (und dort auch meist nur zu Phototerminen) eingesetzt.

In den letzten Jahren wurden sie zunehmend durch trainierte Hunde ersetzt. Profis und Hobbysucher bilden am liebsten Mischlingshunde als Trüffeldetektive aus, und nach abgeschlossener Ausbildung haben die fleissigen Spürnasen einen enormen Wert – man spricht von 5 000 Euro an aufwärts.

Böse Gerüchte behaupten, das wertvollste am Trüffelhund sei seine Fähigkeit, die Beute brav zu apportieren. So könne er nachts in fremde Trüffelfelder geschickt werden, wo er die Pilze aufstöbert, ausgräbt und dem «nichtsahnenden» Herrchen vor die Füsse legt.

schwarz, das reife Fruchtfleisch ist schwarz-violett und von feinen weissen Adern durchzogen, welche sich an der Luft rötlich verfärben. Vorsicht ist angebracht, wenn die Schwarze Trüffel früher als im Dezember frisch angeboten wird. Die unreife Trüffel hat weisses Fruchtfleisch, das dann über grau und anthrazitfarben in ein tiefes Schwarz bei der reifen Frucht übergeht. Bei zu früh geernteten Pilzen schimmert die Rinde rötlich. Experten wissen, dass sie dann sehr wenig Aroma haben und kaum ihr Geld wert sind. Die richtige Zeit für die echte schwarze Trüffel ist von Januar bis März. Gefunden wird sie in Frankreich, Spanien, Italien, Kroatien und in der Schweiz. Die meisten Exemplare sind nuss- bis faustgross, es wurden aber auch schon über ein Kilo schwere Pilze ausgegraben. Die Franzosen sind überzeugt, dass die aus ihrem Land, vor allem aus dem Périgord, kommenden Schwarzen Trüffeln die beste Qualität haben, doch die Italiener behaupten, dass der «Tartufo pregiato di Norcia» sowie der «Pregiato di Spoleto» (Umbrien) ihm in nichts nachstehen.

Auch Schwarze Trüffeln schmecken am besten frisch, sind aber besser zu konservieren als Piemont-Trüffel. In der Saison werden sie kurz (in Bouillon, Madeira, Portwein oder Champagner) abgekocht. (Duft und Geschmack sind «kochfest».) Snobs essen sie dann nicht zu dünn geschnitten auf einer Scheibe Landbrot mit Butter und Salz, die Köche in aller Welt haben aber eine Unzahl anderer Rezepte erfunden. Périgord-Trüffeln verfeinern beispielsweise Gänseleberpastete, aber gehen Sie besser nicht davon aus, dass die schwarzen Krümel in handelsüblichen Pasteten und Terrinen von echten Schwarzen Trüffeln stammen. Schwarze Trüffeln sind nicht ganz so selten wie die weissen, haben aber trotzdem stolze Preise: für 100 Gramm, im Glas konserviert, muss man ungefähr 150 Euro rechnen.

Schwarze Trüffeln werden auch als schwarze Diamanten bezeichnet, weil ihr Fruchtkörper mit kleinen, sechskantigen Warzen übersät ist.

Die arme Verwandte

Die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), im Piemont auch «Scorzone» genannt, wird in relativ grossen Mengen von Mai/Juni bis in den späten Winter geerntet. Sie hat eine zähe, dunkelbraune bis schwarze Haut mit pyramidenförmigen Warzen, das Fruchtfleisch ist gelbbraun bis hellbraun und mit weissen Adern durchzogen (die nach dem Kochen verschwinden). Wegen ihres schwachen Geruchs und wenig ausgeprägten Geschmacks gilt sie als arme Verwandte unter den Trüffeln und erzielt auch längst nicht so hohe Preise (im Glas kosten 100 rund 80 Euro). Die schwarze Sommertrüffel entfaltet ihr Aroma am besten beim Erhitzen.

Die Doppelgängerin

Die Wintertrüffel (*Tuber brumale* Vittadini), auch wilde Trüffel oder Muskatellertrüffel genannt, wird in Italien, Spanien, Frankreich und auch nördlicher bis in den Alpenraum hinein und selbst im Südwesten von Deutschland von September bis März geerntet. Tuber brumale Vitt. wird selten grösser als ein Hühnerei. Die Haut ist dunkelbraun bis schwarz und ist mit kleinen Warzen bedeckt. Das wohl-

schmeckende, aber etwas fade Fruchtfleisch ist grau bis dunkelgrau, von breiten Adern durchzogen. Manchmal ist der Geruch moschusähnlich, also nicht so angenehm. Sie sieht der echten schwarzen Trüffel verblüffend ähnlich und ist auch zur etwa gleichen Zeit erhältlich. Dem Irrtum des Laien sind hier Tür und Tor geöffnet, denn selbst Experten können die Wintertrüffel nur durch das Aroma und die Maserung im Fruchtfleisch, nicht aber durch das Aussehen von der echten schwarzen Trüffel unterscheiden. Trotzdem haben auch Wintertrüffel einen stolzen Preis: für 100 Gramm (im Glas) werden etwa 120 bis 150 Euro fällig. Achten Sie bei einem eventuellen Kauf sorgfältig auf die Bezeichnung und insbesondere auf die lateinische Bezeichnung, ansonsten lassen Sie sich vom Händler «ihres Vertrauens» weiterhelfen.

Die graue Eminenz

Im Herbst wird im Burgund, in der Champagne, in der Schweiz und Deutschland von Oktober bis Januar die «Graue Champagnertrüffel» oder «Burgundtrüffel» (*Tuber uncinatum)* gesammelt. Sie ist weniger gut verdaulich als die Edeltrüffel, duftet jedoch angenehm. Sie hat eine unregelmässige Form mit einer dunkelbraunen, warzigen Haut und dunkelbraunes Fruchtfleisch mit deutlichen Äderchen. Unreife Exemplare können bitter sein, reife schmecken haselnussähnlich. In der italienischen Gastronomie rangiert sie auf dem dritten Platz nach der Melanosporum und der Brumale.

Die Frühlingsbotin

Die weisse Frühlingstrüffel *Tuber borchii* Vittandini oder *Tuber albidum* Vitt. ist allgemein unter dem Namen «Bianchetto»- oder «Marzuoli-Trüffel» bekannt und weit weniger beliebt als die Herbst- und Wintertrüffel. Reif ist diese Trüffel mit der hellen, bräunlich gefleckten Schale und einem ins Bräunliche gehenden, geäderten Fruchtfleisch von Januar bis April. Die weissliche Trüffel kann die Grösse eines Tennisballes erreichen, öfter findet man sie aber haselnuss- bis baumnuss-gross. Sie ist weit verbreitet und ist auch in Amerika, Australien und vor kurzem sogar in China gefunden worden. Der leicht knoblauchähnliche und manchmal etwas heftige Geruch reiht sie nicht unter die wertvollsten Sorten ein. Die Bianchetto-Trüffel, die in der Schweiz nicht zugelassen ist, sieht der echten weissen Trüffel äusserlich zum Verwechseln ähnlich, und das führt dazu, dass sie gelegentlich fälschlicherweise (?) als Tuber magnatum Pico ausgegeben wird. Nur gut, dass sie nicht zur gleichen Zeit reifen.

Die Wurzeln der Bäume und Sträucher, auf denen Trüffel gedeihen, entziehen dem Boden derart viele Mineralstoffe, dass andere Pflanzen kein Brot mehr haben. Die kahlen Kreise nennt man «verbrannte Erde» (terre brûlée).

Die Minderwertigen aus China und Afrika

Die Chinesische Trüffel (*Tuber Indicum* oder *Tuber hymalayensis*) sieht dem Tuber Melanosporum zu Verwechseln ähnlich. Sie wächst von Oktober bis März und kommt in Nordindien, Nepal und Ostchina vor. Ihre Haut ist dunkelrot bis dunkelbraun, glatter als beim Melanosporum. Das geschmacklose Fruchtfleisch ist schwarz mit feinen, kurzen Äderchen und hartgummiartig. Diese Trüffel wird seit Anfang des Jahrhunderts überwiegend nach Frankreich importiert (10 bis15 Tonnen jährlich). Seit ein paar Jahren wird sie auch in Italien gehandelt. In der Schweiz ist diese Trüffelart im Handel nicht zugelassen. Trotzdem taucht sie auch bei uns in abgepacktem «getrüffeltem» Reis oder in Polenta mit «Trüffeln» auf, wie kürzlich eine Untersuchung des Westschweizer Fernsehens ergab. In anderen Ländern scheint es nicht selten vorzukommen, dass billige chinesische Trüffeln mit künstlichem Trüffelaroma bepinselt und als Périgordtrüffel angeboten werden.

Ahnungslosen wird von Ahnungslosen (?) auch immer wieder die wertlose Afrikanische oder Kalahari-«Trüffel» (*Terfecia tuber albidum*) als «Gourmet-Rarität» angeboten. Aber hallo! Sie hat nichts mit Trüffeln gemein, sondern ist eine wert- und geruchlose «Wüstenkartoffel», die von aussen an weisse Trüffeln erinnert.

Wild gesammelt oder gezüchtet?

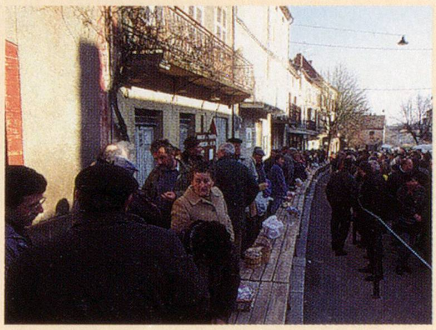
Wilde Trüffeln sind in den letzten Jahrzehnten aufgrund einer Reihe von Ursachen - an erster Stelle stehen die Umweltverschmutzung, die Umweltschäden und die Entwaldung - beträchtlich weniger geworden. Um 1900 fand man im Périgord 800 Tonnen pro Jahr, heute nur noch um die 20. Im Piemont ist die Gesamtproduktion von 200 auf 20 Tonnen geschrumpft. Um die finanziellen Verluste durch die fortschreitende Erschöpfung der natürlichen Trüffelfelder in Grenzen zu halten, haben vor allem die Franzosen für schwarze Trüffeln künstliche Trüffelhaine (Truffières) angelegt. Weil sie sich nicht wie Champignons züchten lassen, geht man den Umweg über die «trüffelerzeugende» Pflanze: Angebaut werden die «Lebenspartner» der Trüffeln, die Eichen und Kastanien. Lässt man der Natur ihren Lauf, dauert es 10 bis 15 Jahre, bis die ers-ten Trüffeln geerntet werden. «Impft» man die Wurzeln der Jungbäume mit Pilzsporen, geht alles etwas schneller, und die Ausbeute ist grösser. Heute schon kommen französische Trüffeln zu annähernd hundert Prozent aus Trüffelhainen.

Trüffeln in der Küche

Beim Trüffelkauf sollte man Wert darauf legen, dass die Knolle so fest wie eine Haselnuss ist, ein intensives Aroma verströmt und keine

Trüffelmärkte

Von Dezember (manchmal schon November) bis März finden in zahlreichen Dörfern und Städtchen Südfrankreichs einmal pro Woche Trüffelmärkte statt. Vielerorts dürfen die Trüffeln nur zu den offiziellen Marktzeiten verkauft werden, denn sie werden zuvor genau kontrolliert und in Qualitäts-Kategorien eingeteilt.



Der grösste und traditionsreichste Trüffelmarkt Italiens findet in der Stadt Alba im Herzen des Piemont statt. Seit 1928 treffen sich dort die Trüffelfreunde jedes Jahr zwischen Oktober und Dezember zum weltweit grössten Trüffelmarkt. Auch hier wird die angebotene Ware durch Experten des Nationalen Studienzentrums für Trüffel geprüft und gewogen. Jede Trüffel wird mit einer eigenen Nummer registriert – ein wichtiges Gütesiegel für Händler und Käufer.

Tipp : Werfen Sie die (gewaschenen) Trüffelschalen nicht weg, in 1 bis 2 dl Olivenöl ergeben sie nach ungefähr zwei Wochen ein wunderbar aromatisiertes Trüffelöl.

Der Erfindungsreichtum der weiterverarbeitenden Industrie kennt keine Grenzen. Angeboten werden:
Konservierte Trüffeln in Gläsern (ganze Pilze, Scheiben; beim Konservieren der besten Qualitäten geht viel von der geschmacklichen Besonderheit verloren)
Trüffelöl
Trüffelessig
Trüffelsauce
Trüffelcreme (Pilze, Butter, Trüffel)
Trüffelbutter
Trüffelkäse
Trüffelwurst
Trüffelpfirsiche
Trüffelschnaps (besser zum Kochen als zum Trinken)
Trüffelnudeln
Trüffelrisotto
Trüffelpolenta
(Reis, Nudeln und Polenta enthalten meist nur 1 bis 2 Prozent Trüffeln. Achten Sie auf die Bezeichnung der Sorte oder Herkunft; wenn nur «Trüffel» draufsteht, lassen Sie den Kauf lieber bleiben.)
Das ausgefallenste Trüffelprodukt ist vielleicht der Schokoladentrüffel, dem echter schwarzer Trüffel beigesetzt wird.

Wurmlöcher hat. Sie soll sauber sein, denn mit Sand und Erde wird gerne so manche Schadstelle zugeschmiert. Nach dem Kauf wird die Knolle in ein feuchtes Küchen- oder Pergamentpapier eingewickelt und in einem Glas mit Schraubdeckel im Kühlschrank aufbewahrt. Das Papier einmal am Tag lüften. Die Trüffel nicht – wie oft empfohlen – in Reis aufbewahren, da er Feuchtigkeit entzieht. Sie verliert ohnehin schon täglich an Gewicht, Aroma und Qualität und sollte nach spätestens drei bis vier Tagen verzehrt sein. Trüffeln brauchen Fett, Butter oder Sahne, um ihr Aroma richtig zu entfalten. Starke Säuren schaden den Aromen. Für Salate mit Trüffeln verwendet man mit Vorteil nur milde Essige. Ein paar Trüffelhobel passen auf viele Gerichte, auch auf die der bescheidensten Küche, man denke nur an den Erfolg, den Trüffel auf simplen Spiegel- oder Rühreiern haben. Auch frische Nudeln oder ein Risotto eignen sich hervorragend als Ergänzung. Nur sollte darauf geachtet werden, dass die Trüffel erst bei Tisch hauchdünn gehobelt oder geraspelt wird. Der dabei entstehende Duft unterstreicht das Trüffelerlebnis.

Nepper, Schlepper, Trüffelfänger

Bei den Preisen wundert es nicht (?), dass die kriminelle Energie vor, während und nach der Trüffeljagd ein ernstzunehmendes Problem ist. Nicht nur die Sicherung der Reviere mit Waffengewalt zählt dazu, auch die Chemie wird verstärkt eingesetzt, um minderwertigen Einfuhrprodukten aus Kroatien, Rumänien, Afrika und China per Aroma-Spritze und Farbpinsel den Anstrich bester Trüffel zu geben. Chemiker haben im Labor schon alles gesehen, womit der Konsument getäuscht werden soll: Kautschukpartikel- oder mit Holzkohle gefärbte Gelatinestückchen, gefärbte, aromatisierte und sonstwie «aufgemotzte» Afrikanische oder Kalahari-Trüffel, Chinesische Trüffel oder gar einheimische Kartoffelboviste.

Und doch!

Falls Sie zu der richtigen Jahreszeit in Italien oder Frankreich sind oder falls Sie bei uns einer kleinen echten Trüffel über den Weg laufen, probieren Sie sie doch mal. Was den Preis betrifft: Zum Würzen einer Eierspeise oder eines Risottos braucht man nur wenige Gramm (andere geben das Geld für einen Kalbsbraten aus). Kenner behaupten, es handle sich um ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!
Guten Appetit, bon appétit, buon appetito! • IZR