

Die weiße Alba - die unangefochtene Kaiserin der Trüffel

Die *Tuber magnatum pico*, so die botanische Bezeichnung der weißen Alba - Trüffel ist die beste und teuerste aller Trüffel. In Jahren mit geringer Ernte wird das Kilogramm mit bis zu 6.000 Euro gehandelt. Von Ende September bis Januar wird sie in Nord-Italien, wo sie *Tartufi bianchi* genannt wird, aber auch in Kroatien gefunden. Kenner vertreten die Meinung, dass die Alba im November die feinste Qualität aufweist.



Der edelste Trüffelpilz der Welt ist der die weiße Alba.

Die *Tuber magnatum pico*, so die botanische Bezeichnung der weißen Alba - Trüffel ist die beste und teuerste aller Trüffel. In Jahren mit geringer Ernte wird das Kilogramm mit bis zu 6.000 Euro gehandelt. Von Ende September bis Januar wird sie in Nord-Italien, wo sie *Tartufi bianchi* genannt wird, aber auch in Kroatien

gefunden. Kenner vertreten die Meinung, dass die Alba im November die feinste Qualität aufweist.



Ein Fest für die Kaiserin - die Trüffelmesse in Alba

Alljährlich findet vom ersten Oktoberwochenende bis einschließlich zum ersten Novemberwochenende jeweils Samstags und Sonntags im Städtchen Alba im Piemont eine der bekanntesten Trüffelmesen statt. Mit vielen Programmhightlights wird der Beginn der Saison der weißen Alba Trüffel festlich begrüßt. Trüffelliebhaber aus aller Welt überfluten den sonst eher beschaulichen Ort, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Herz der Trüffelmesse ist natürlich der Markt, der Trüffelsucher und -händler zusammen bringt. Natürlich sind nicht nur Alba-Trüffel, sondern auch andere Sorten im Angebot. Eine Kommission sorgt vor Ort für die Qualitätsprüfungen der edlen Pilze.

Was macht die weiße Alba Trüffel so rar?

Die Kaiserin der Trüffel braucht spezielle Voraussetzungen um zu wachsen und zu gedeihen. Der Boden benötigt eine hohe Calciumkonzentration und muss nahezu das ganze Jahr über weich und feucht sein. Die Alba fühlt sich unter Eichen, Pappeln und Zitrusbäumen besonders wohl. Da diese klimatischen und ökologischen Bedingungen nicht oft gegeben sind, ist die Alba entsprechend selten und weltweit bei Gourmets begehrt. Alle Versuche, dieser

Trüffel das Geheimnis ihrer Fortpflanzung zu entreißen und sie zu züchten, sind bisher gescheitert.

Einzigartig im Geschmack

Von allen Trüffeln hat die Alba das intensivste, eben kaiserliche Aroma. Alleine ihr Duft ist überwältigend. Eine qualitativ hochwertige Alba Trüffel muss eine feste Konsistenz aufweisen. Bei der Verwendung ist zu beachten, dass die Alba, wie alle weißen Trüffel, im Gegensatz zu den schwarzen Trüffelarten nur wenig Hitze verträgt. Roh über ein Pastagericht, ein Risotto oder über eine Eierspeise gehobelt, idealerweise mit einem Glattschliff-Trüffelhobel, ist sie für Feinschmecker das Non-Plus-Ultra des Genusses. Vorsicht, dieser Genuss macht süchtig.



Frische Alba Trüffel - das Besondere zu festlichen Anlässen

Wer meint, dass die Zubereitung von Trüffelgerichten am heimischen Herd ein unbezahlbarer Luxus sei, der irrt. Pro Person werden lediglich 10 bis 15 Gramm des begehrten Edelpilzes benötigt. Das gängige Gewicht einer einzelnen Alba Trüffel variiert von 20 bis 80 Gramm. Die frische Trüffel ist bei fachgerechter Lagerung 3-4 Tage haltbar, warum also nicht gleich zum Beispiel ein Trüffelwochenende im Kreise seiner Lieben zelebrieren?

Trüffelkauf ist Vertrauenssache

Die hohen Preise für die edlen Trüffel, insbesondere für die weiße Alba machen es natürlich für kriminelle Geister attraktiv, minderwertige Ware vor allem aus Asien, Afrika und dem Baltikum in den Verkehr zu bringen. Für den Laien ist die Beurteilung der Qualität von Trüffeln jedoch nahezu unmöglich. Für die klassische Methode zur Feststellung der botanischen Arten und der Qualitäten bedarf es einer fundierten mikroskopischen Überprüfung. Mit über 100jähriger Tradition und Expertise bietet das Trüffelkontor garantierte Qualität und Frische beim Trüffelkauf zu besten Preisen. Die edlen Pilze werden in der Regel bereits innerhalb eines Tages in Bioholzwolle und speziellen Styroporboxen, natürlich auch mit einem Kühlakku gekühlt, an den Kunden ausgeliefert.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de