

Qualitätskriterien im Markt

Trüffelhandel und Trüffelbetrug
Teil 1

Schweizer Trüffelproduzenten
Trüffeln aus Schweizer Produktion

Thomas Flammer

Pfarrweg 3

8200 Schaffhausen

+41 76 438 86 69

thomas.flammer@sunrise.ch

www.giftpilze.ch



Ascokarp & Ascus



Peridie (Aushenhülle)

Ascosporen



Ascus (Sackartiges Gebilde / Hülle)

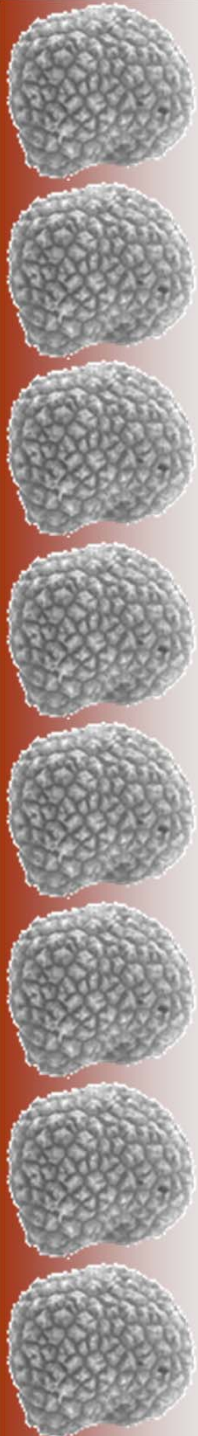
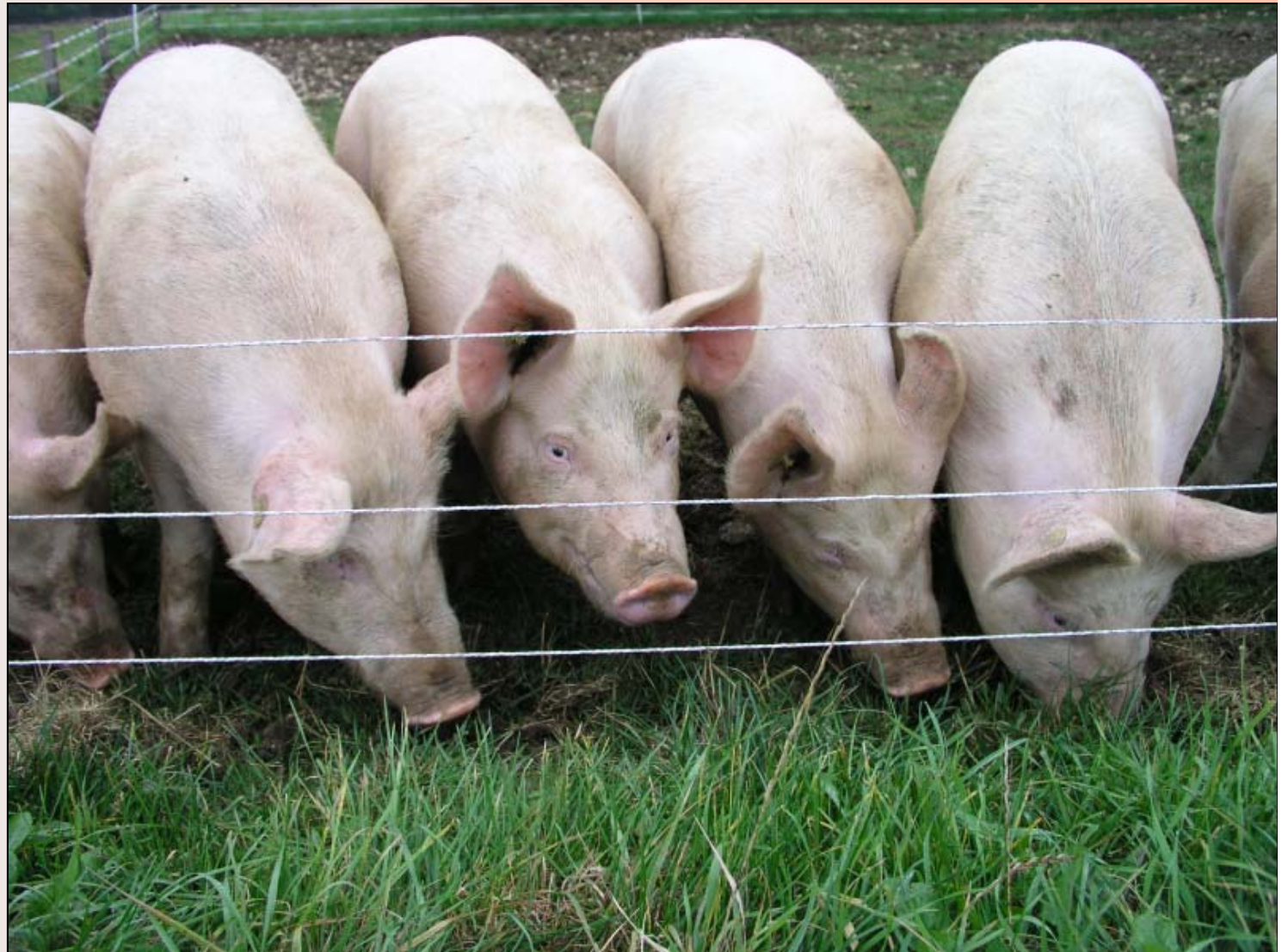
Auch Ascokarp oder Ascoma genannt.
Sterile und fruchtbare Hyphen
(Gleba ist das sporenbildende Innere bei
den Bauchpilzen (Boviste =
Basidiomyceten)
Mit steigendem Reifegrad werden die
fruchtbaren Hyphen immer dunkler und die
Sporen erreichen ihre typische Struktur

Über mich

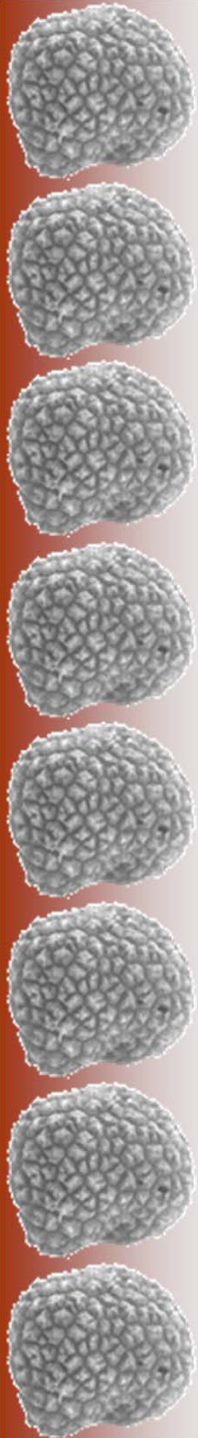
- Thomas Flammer
- 27.01.1960
- Wohnhaft in Schaffhausen
- Beruf: Informatiker
- Hobbies: Mykologie, Botanik, Kochen, Garten, Natur, Sprachen
- www.giftpilze.ch



Trüffelschweine ???



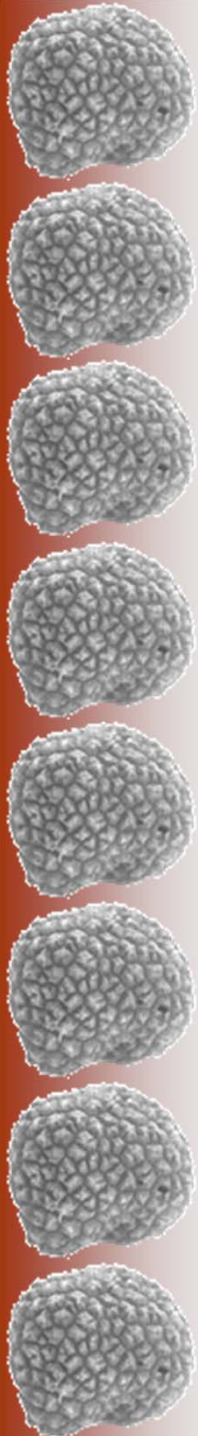
So sieht ein echtes Trüffelmenü aus



Qualität ist was der Kunde will!

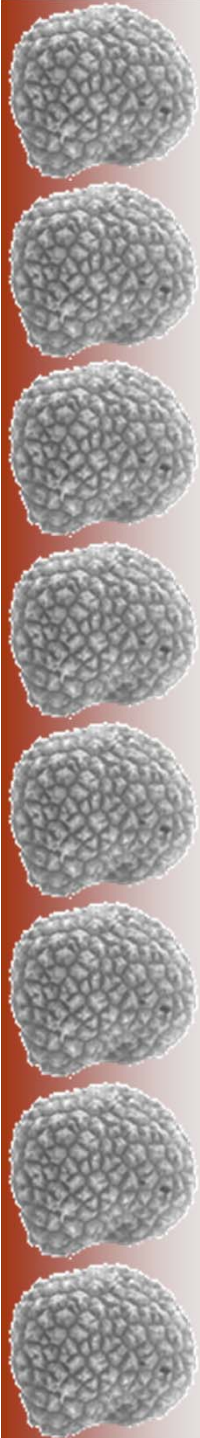
Für den Begriff Qualität gibt es in der Literatur verschiedene Definitionen. Weit verbreitet ist es, Qualität als Grad der Übereinstimmung zwischen Ansprüchen bzw. Erwartungen (Soll) an ein Produkt und dessen Eigenschaften (Ist) anzusehen.





Lebensmittel

Gemäß VO (EG) 178/2002 Basisverordnung
Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die [...] in
verarbeitetem, [...] oder unverarbeitetem
Zustand von Menschen aufgenommen
werden. Zu Lebensmitteln zählen auch
Getränke, [...]



Schweizerische Lebensmittelverordnung

- **Getrübte Lebensmittel** sind wie folgt zu kennzeichnen
 - "getrübte", "truffé" oder "mit Trüffeln", wenn der Anteil an Trüffeln **mindestens 3 Massenprozent**, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.
 - "getrübte zu x%", "truffé à x%" oder "mit x% Trüffeln", wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.
 - Lebensmittel, deren Anteil an Trüffeln weniger als 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt, dürfen nicht mit einem besonderen Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden.

Warum Qualitätsstandards?

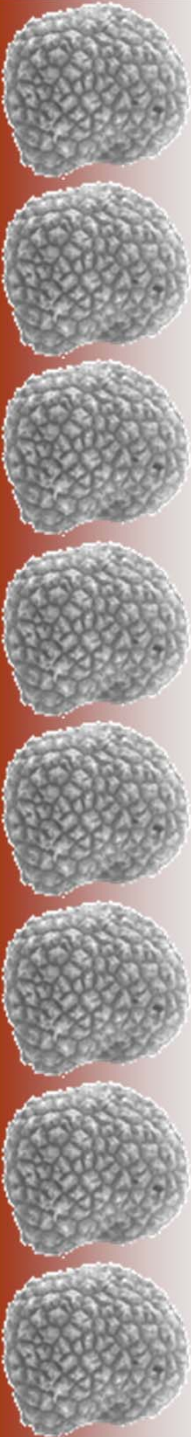
Gesetzliche Vorgaben wie z.B. aus dem Lebensmittelrecht
Hygiene

- Sorgfaltspflicht
- Rückverfolgbarkeit
- Verbraucher-Information

Aber auch Marketingüberlegungen um sein Produkt von der grossen Masse zu unterscheiden und zu beweisen, dass die entsprechenden Kriterien eingehalten werden.

Siegel = Vertrauen = Qualität





Warum wird betrogen bzw. der Kunde getäuscht?

Qualität hat seinen Preis - Preise in Euro / kg, ca.
Preise für frische Trüffeln, je nach Produktionsjahr variieren diese.

Die Nachfrage übersteigt bei weitem das Angebot.

Die Teueren

- Tuber magnatum > 4000
- Tuber melanosporum > 1000

Die Günstigen

- Tuber aestivum > 300

Die Billigen

- Tuber indicum 20 - 40

Verlauf Produktion Vaucluse / Drôme / FR

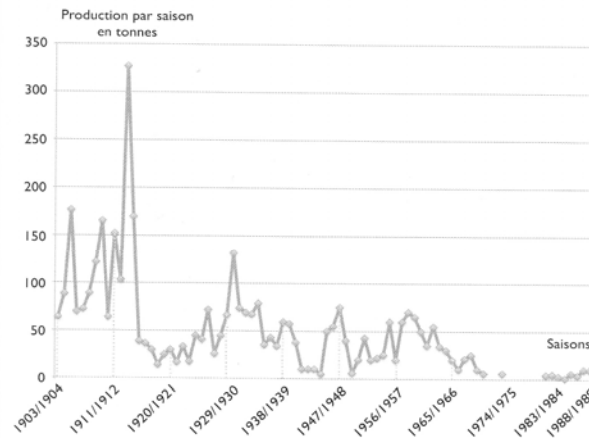


Figure 145. Évolution de la production de truffes noires du Périgord de 1903/1904 à 1988/1989 en tonnes par saison dans le département du Vaucluse. Source ministère français de l'Agriculture.

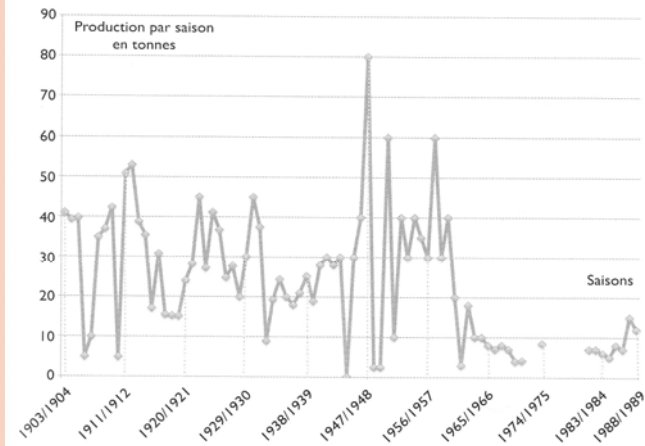


Figure 146. Évolution de la production de truffes noires du Périgord de 1903/1904 à 1988/1989 en tonnes par saison dans le département de la Drôme. Source ministère français de l'Agriculture.

Quelle
Les Truffes
François Le Tacon
ISBN: 9782857100942

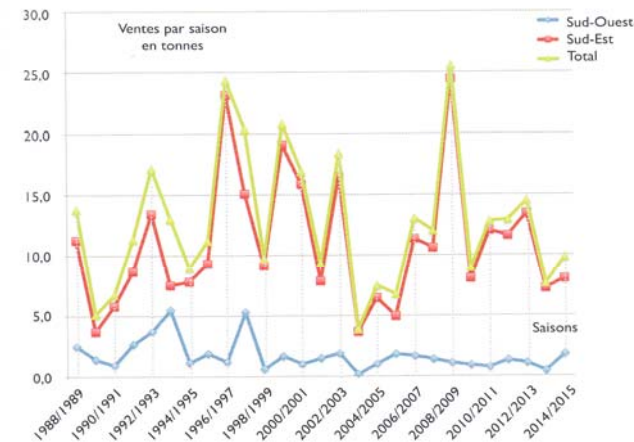
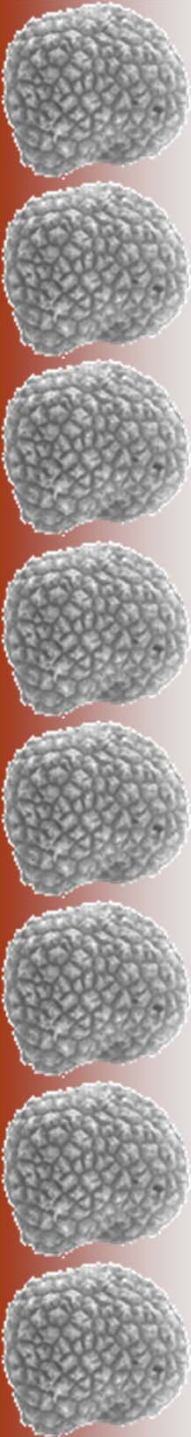


Figure 150. Ventes de truffes noires du Périgord sur les marchés français de gros de 1988/1989 à 2014/2015 (Sud-Ouest, Sud-Est et ventes totales). Source Réseau des nouvelles des marchés du ministère français de l'Agriculture.



Die Profitmarge ist gross

Forschung um zu imitieren

Method of producing an artificial truffle

US JP CA FR US4592913A Tatsuro Hara Sun Food Co., Ltd.

Priority 1983-12-01 • Filing 1984-11-28 • Grant 1986-06-03 • Publication 1986-06-03

This disclosure relates to a method of producing an artificial truffle and to a composition forming an artificial truffle. The method includes the steps of mixing quantities of alginic acid, protein and starch with water, kneading the mixture, forming the kneaded mixture into one or more balls ...

Diebstahl, Fälschungen

Fakes and Forgeries

Like any commodity that is rare and costs the earth—wines, jewels, van Goghs, [Penny Black stamps](#)—truffles are now targets of theft, trafficking, fakery, and fraud. In 2012, thieves broke into a warehouse belonging to Italy's [Urbani Tartufi](#), the world's largest truffle purveyor, and made off with over \$60,000-worth of premium truffles. In truffle season, the French police throw up road blocks and search suspicious cars. Truffle foragers lucky enough to have found a profitable hunting ground keep the location secret and pass it down to their heirs.

Produktion & Handel

Trüffelkontor Waldmünchen

Die Firma

Bis zu 50 Tonnen der teuren Pilze verarbeiten Kaetan Seuß und seine zwölf Stammmitarbeiter und rund 18 Saisonkräfte im Jahr, doch heuer kann das Angebot kaum die Nachfrage decken.

Technik

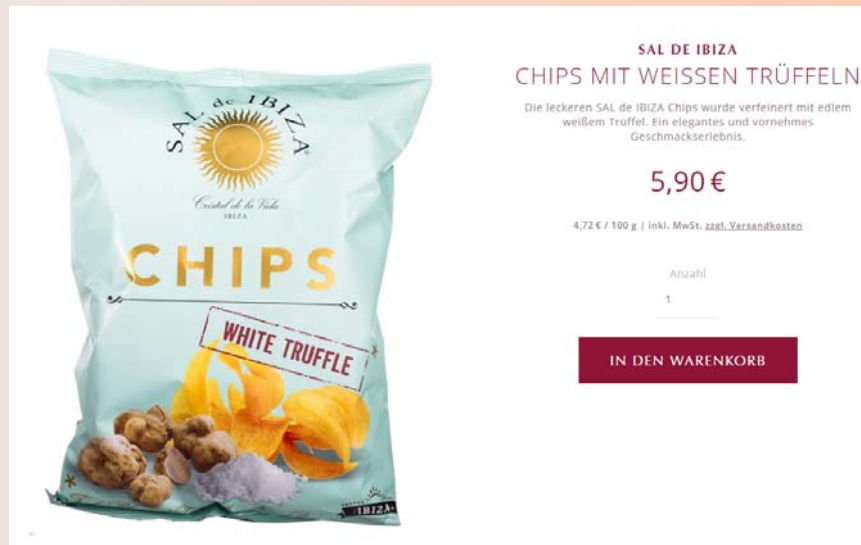
Eine der teuren Anschaffungen für Seuß war der Röntgendetektor, der außer Metall auch Glas, Steine, Erde und Holz in den Trüffeln erkennen kann und aussortiert. Die hohen Anforderungen der IFS-Zertifizierung könnten sonst nicht erreicht werden. Dieser europaweite Standard in lebensmittelverarbeitenden Betrieben erfordert einen hohen Aufwand für alle Firmen, doch die Sicherheit der Verbraucher wird hier groß geschrieben.



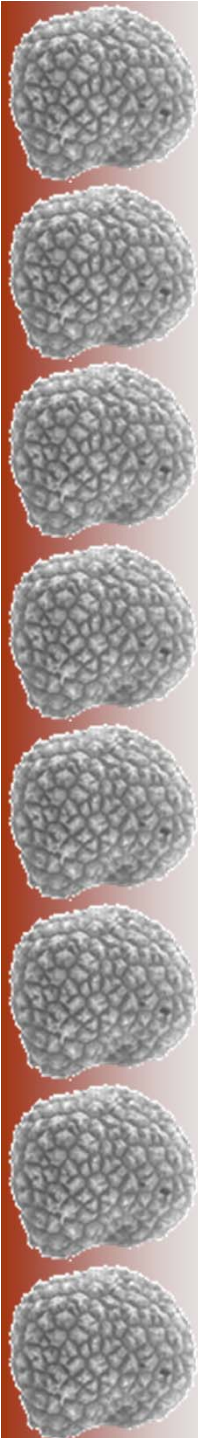
Die unscheinbare rote Kiste mit den braunen Knollen ist über 2000 Euro wert. Foto: wik

Chips mit Trüffel sind der neueste Clou

- Wenn 1 g weisse Trüffel 4 – 10 Euro Kosten, wieviel echte weisse Trüffel enthält wohl ein Säcklein von 100 g für Euro 5.90? Hier wird der Kunde regelrecht getäuscht.



- Nach schweiz. Verordnung müssten mind. 3 % Massenprozente darin sein



Mit Naturidentischem Trüffelaroma

Trüffelöl (Erstklassiges Italienisches Olivenöl aus Suvereto/LI von einer kleinen Ölmühle oder Olivenöl aus Kreta) mit 15 g Gefriergetrockneten Schweizer Trüffel und **Naturidentischem Trüffelaroma 0.0001 %** p. 250 cl Preis 250 cl 28.-

Mit 6 % Trüffelanteil wird dem Gesetz von min. 3 % entsprochen.

1 tausendstels Gramm Aroma pro Liter.

Aroma Fr. 4'000.-- kg	= Fr. 00.04
60 g Trüffel Fr. 300.--	= Fr. 18.—
1 l Olivenöl Standard	= Fr. 10.—
4 250 ml Flaschen & Etikette	= Fr. 8.—
Materialwert	= Fr. 36.04
Verkaufswert	= Fr. 112.—