

Qualitätskriterien im Markt

Teil 2

Schweizer Trüffelproduzenten **Trüffeln aus Schweizer Produktion**

Thomas Flammer

Pfarrweg 3

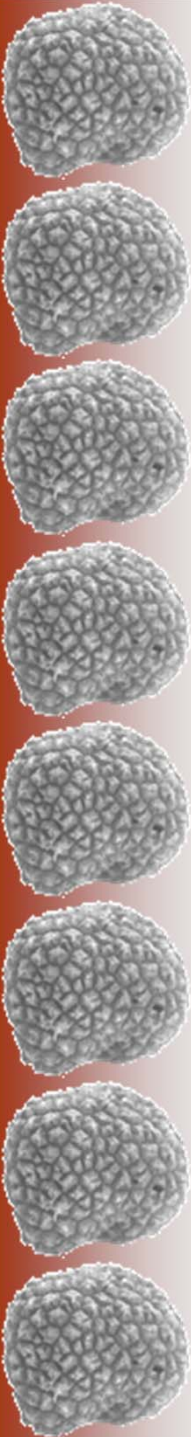
8200 Schaffhausen

+41 76 438 86 69

thomas.flammer@sunrise.ch

www.giftpilze.ch





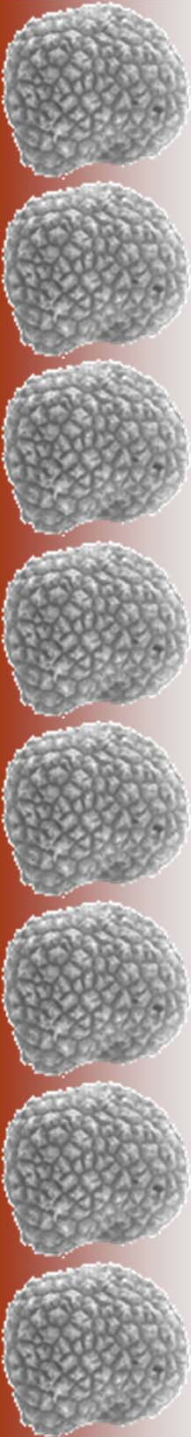
Johann Wolfgang von Goethe

**Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist
bleibend.**

Johann Wolfgang von Goethe

(1749 - 1832), gilt als einer der bedeutendsten Repräsentanten deutschsprachiger Dichtung

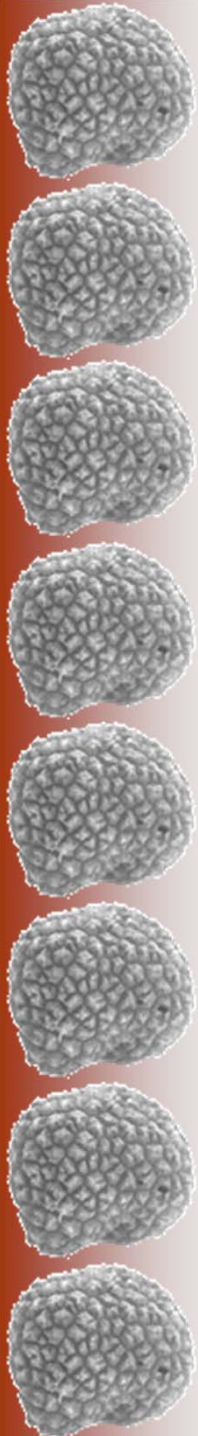
Quelle: Goethe, Wilhelm Meisters Lehrjahre, 1795/6. 5. Buch, 10. Kap., Wilhelm zu Philine



Geschmack & Geruch

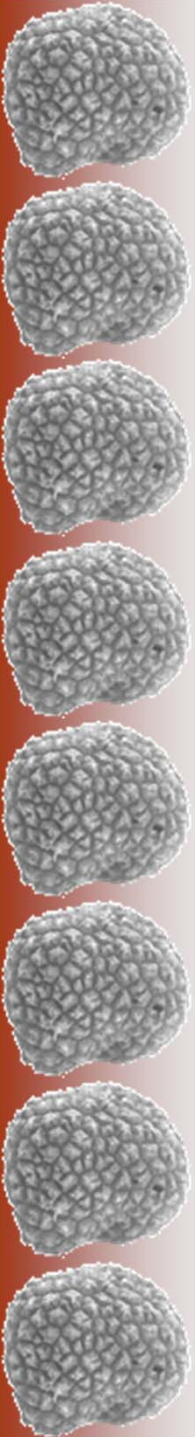
- Entscheidend dafür, wie genau oder ungenau wir schmecken, sind auch unsere Gene. Denn es gibt Menschen, die erblich bedingt besonders gute "Schmecker" sind, also einen ausgeprägten Geschmackssinn haben. Sie haben von Natur aus mehr Geschmacksknospen als andere und empfinden Geschmack dadurch stärker.
- Mit dem Alter kann die Geschmackswahrnehmung abnehmen
- Geschmack und Geruch ist auch eine Konditionierung, man muss lernen Gerüche und Geschmäcker zu erkennen.
- Gewisse Sachen wie zu viel Alkohol, Zigaretten und auch Medikamente können den Geschmackssinn beeinträchtigen.

Trüffel sind Naturprodukte und Naturprodukte lassen sich nicht so einfach standardisieren. Geschmacksintensität und Geruch können durchaus je nach Standort, Jahreszeit, Erntezeitpunkt, Reife, etc. variieren.



Geniessertypen

1. kennt sich mit Trüffeln aus und weiss genau was ihn erwartet und dass es verschiedene Trüffeln gibt, die unterschiedliche Aromen haben.
2. hat gewisse Erwartungen, hat schon mal Trüffeln oder ein aromatisiertes Trüffelprodukt gegessen.
3. will einfach mal was ausprobieren dass er noch nicht kennt.
4. der Geschmack, Geruch von Trüffeln sagen ihm nicht zu oder das Produkt ist ihm einfach zu teuer.

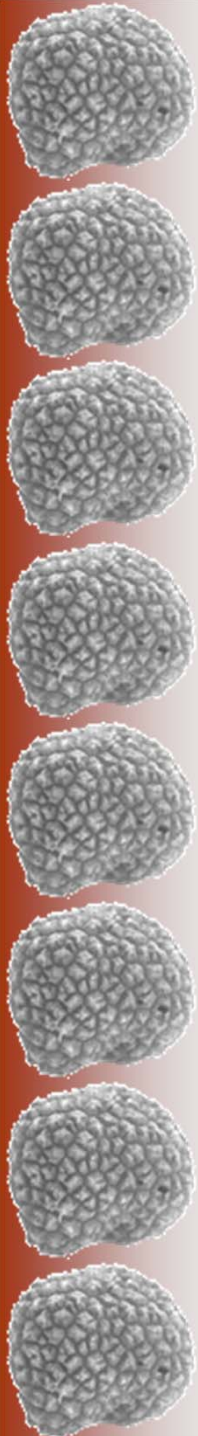


Risiken

Bei den Geniessertypen 2 und 3 kann theoretisch folgendes passieren, um nur einige Aspekte zu nennen:

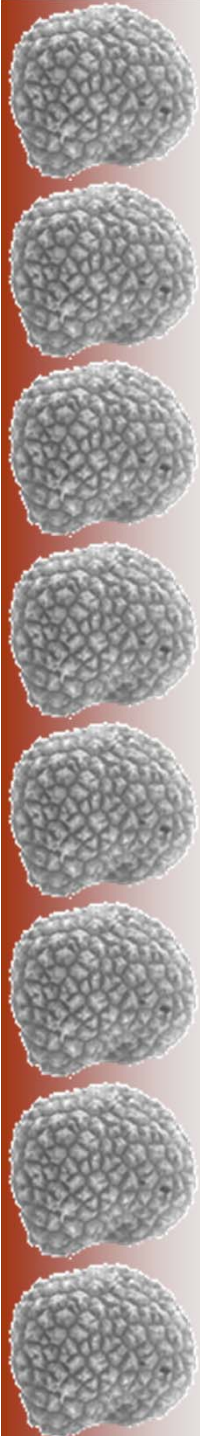
- Er kennt nur die künstliche Aromatisierung, welche ihm besser gefällt
- Beachtet die Lagerzeit nicht und/oder bereitet die Speise nicht korrekt zu, die Speisen harmonisieren nicht
- Wendet das Produkt zu spärlich an

Dieses sind alles eigene Erfahrungen und Beobachtungen.



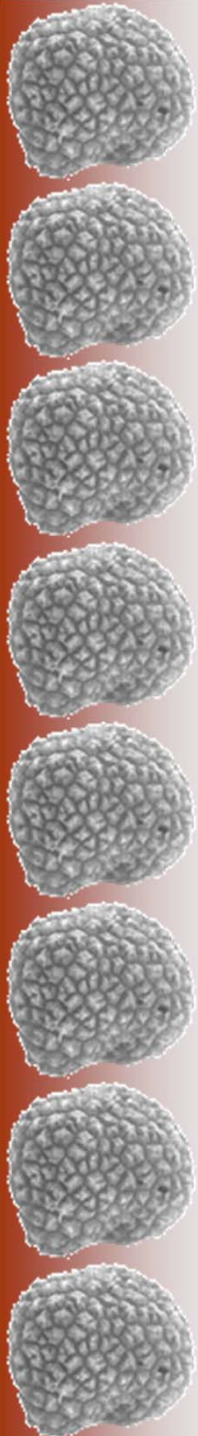
Marketing & Vertrauen schaffen

- Seriöse Vermarktung und Information erhöht das Vertrauen beim Kunden.
- Schön gestaltete Informationen und Hinweise zur Zubereitung des wertvollen Produktes sind sehr hilfreich.
- Webseite



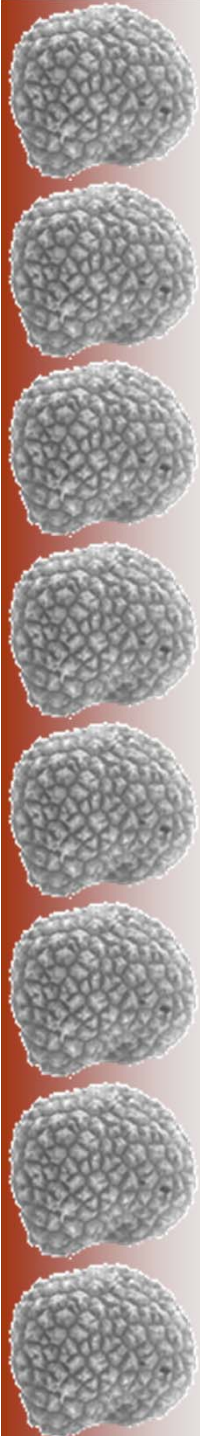
Trüffeln sind ein Naturprodukt

- Hat der Trüffel nicht den richtigen Reifegrad, so wird es ihm an Aroma fehlen
- Unreife Trüffel werden den Kunden ebenso enttäuschen wie überreife Fruchtkörper.
- Reife Trüffel sollen so schnell wie möglich konsumiert werden um in den Genuss des maximalen Aromas zu kommen.
- Grundsätzlich gelten dieselben Regeln wie für viele andere landwirtschaftliche Produkte: Frische und reife Produkte erhöhen den Genuss erheblich.



Was beeinflusst die Qualität?

- Klima, Wasser, Sonnenschein
- Bodenbeschaffung, Standort
- Erntezeit: Reifegrad
- Schäden durch Insekten
- Lagerung

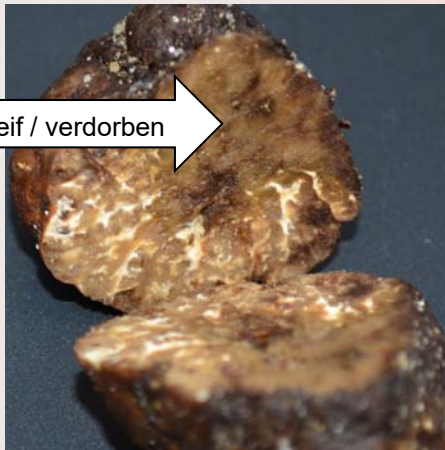


Wie stellt man die Qualität fest?

- Der Hund findet die Trüffel leicht
- Wenig Frassschäden, keine Verwurmung
- Mehr oder wenig regelmässige Fruchtkörper
- Fester Fruchtkörper
- Ascocarp / Ascoma mit fest mit schöner regelmässiger Struktur / Marmorierung
- Der Geruch entspricht den Erwartungen
- Die Sporen sind mehrheitlich reif

Überreif, weich, Ascokarp (Gleba) ohne Struktur

überreif / verdorben

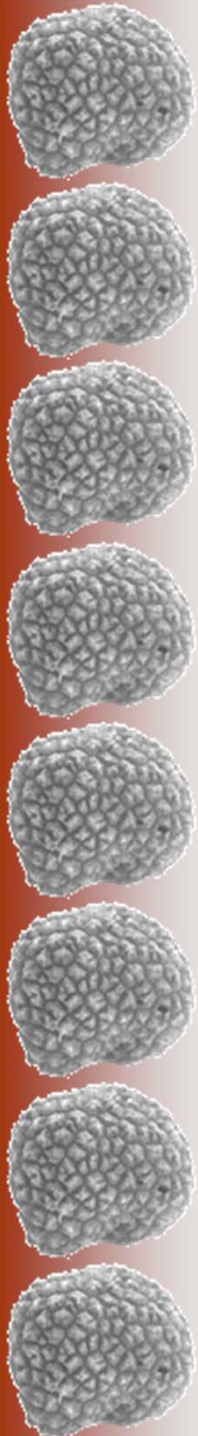


Tuber borchii

verdorben

überreif





Eine Trüffelnacht

Weniger ist mehr

Sie minimieren fremde Geschmäcker, weil sie das Maximum wollen. Sie reduzieren Unwichtiges und fokussieren auf das Wesentliche.

- Neutrale Speisen
- Wenig Gewürze
- kurzfristige Zubereitung

En Guete