



| feines-vom-wald.ch

Monica Aeschbacher



Über mich und wie ich zum Trüffeln kam

- Unfallbedingt von der „Jägerin zur Sammlerin“
- Herstellung getrüffelter Wildfleischprodukte für den Eigenbedarf
- Shop feines-vom-wald.ch im 2021 online
- Laufend Experimente und Produktion weiterer Trüffelprodukte



Trüffelprodukte in Premium-Qualität herstellen

- Der Aroma-Dschungel
- Die Deklaration von Trüffelprodukten





Aroma – in (fast) aller Munde...

- Das Wort Aroma stammt aus dem Griechischen und bedeutet Gewürz
- Aromen kommen ganz natürlich in Lebensmitteln vor, wie beispielsweise in Kräutern.
- Sie können sich aber auch erst beim Kochen bilden, etwa beim Rösten oder Braten
- Industriell hergestellte und verpackte Lebensmittel und Getränke kommen in der Regel nicht ohne Aromastoffe aus

“Alte” Definitionen für Aromen

- Naturidentische Aromastoffe
- Künstliche Aromastoffe





Definitionen gemäss Aromaverordnung (2020)

- **Aromastoff (Aroma)**
- **Natürlicher Aromastoff (natürliches Aroma)**
- **Aromaextrakt**

- Thermisch gewonnenes Reaktionsaroma
- Raucharoma
- Aromavorstufe
- Sonstiges Aroma



Aroma

- „Aroma“ wird im Labor synthetisch, also chemisch hergestellt.
- Ausgangsstoffe sind **Chemikalien**, die aus Wasser, Methan, Stärke, Ethanol, Lauge oder Säure hergestellt werden.

Natürlicher Aromastoff

- Ein natürlicher Aromastoff muss aus einem **natürlichen Rohstoff** stammen:
 - Pflanzen
 - Tiere
 - Mikroorganismen (z.B. Schimmelpilze)
- Die Bezeichnung „natürliches Aroma“ ist explizit für Aromen vorgesehen, die zwar natürlicher Herkunft sind, bei denen aber der Ausgangsstoff (die Zuckerrübe) den Geschmack (Himbeere) nicht zutreffend beschreiben würde.
- Beispiel: ein nach Himbeere schmeckendes Aroma, das aus Zuckerrübenschnitzeln hergestellt wurde.





Aromaextrakt

- Extraktion bedeutet das Herausziehen von Aromastoffen mit Lösungsmitteln wie Wasser, Alkohol oder Öl
- Aromaextrakte werden aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen.
- Ein Aromaextrakt enthält das **gleiche Spektrum aus vielen Aromastoffen** wie es im jeweiligen Ausgangsmaterial vorliegt (komplexes Aromastoffgemisch).
- Ein Aromaextrakt ist ein natürliches Erzeugnis, auch wenn es nicht so bezeichnet wird.
- Beispiel Trüffelextrakt
- Trüffelextrakt muss zu 100% aus Trüffel stammen.

Beispiel „Trüffelaroma“



- Heisst es „Trüffelaroma“, so ist davon auszugehen, dass das Aroma nicht zu 95% aus Trüffel stammt, sonst dürfte es als „natürliches Trüffelaroma“ bezeichnet werden.
- Unter Umständen ist in einem „Trüffelaroma“ überhaupt kein Trüffel enthalten (Chemikalien)

Beispiel “natürliches Trüffelaroma”

- Wird bei einem natürlichen Aroma eine Quelle genannt, dann muss das Aroma zu mindestens 95% aus diesem Rohstoff stammen.
- Die übrigen 5% können aus anderen Ausgangsstoffen bestehen.



Korrekte Deklaration von Trüffelprodukten

Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Enthält das Produkt **mindestens 3%** (bezogen auf das Endprodukt), darf es „getruffelt“ oder „mit Trüffel“ gekennzeichnet werden

Beträgt der Anteil **weniger als 3%** (bezogen auf das Endprodukt), muss es „getruffelt zu x%“ oder mit „x% Trüffel“ gekennzeichnet werden.

Wird Trüffel im Namen erwähnt, besteht die Pflicht, den Trüffelanteil in % anzugeben.

Die Schweiz ist hier strenger als die EU.

Auf dem Schweizer Markt sind deswegen auch nicht korrekt deklarierte Importprodukte erhältlich (Eigenverantwortung der Importeure)



Käsezubereitung für Fondue, aus Schweizer Hart und Halbhartkäse, vollfett, aus thermisierter und roher Milch, mit 1% Sommertrüffel und Trüffelaroma

Trüffelprodukte in Premium-Qualität herstellen

- Möglichkeiten und Grenzen ohne Aromen
- Erfahrungen aus 2 Jahren Experiment



Es begann mit einer Wurst...

-
- Wunsch: eine Trüffelwurst mit selbst gefundenem Trüffel und selbst erlegtem Wildfleisch
 - Kurioses Mengenverständnis vom Metzger
 - 100g Burgundertrüffel auf 15 kg Wildschüblig, unglaubliche 0.6% Trüffel!
 - 2 kg Bratwurst mit homöopathischer Menge Teertrüffel – das Resultat war top!
 - Besuch eines Wurst-Kurses
 - Herstellung erster eigener Bratwürste und geräucherten/luftgetrockneten Rohwürsten mit Trüffel



Das Versehen und die phantastische Entdeckung...

- Die Burgundertrüffel-Trockenwurst landet aus Versehen auf dem Grill
- Trotz Erwärmung auf dem Feuer hat die Wurst einen tollen Trüffelgeschmack
- Herstellung erster Tart-Ufos (Hamburger) aus Wildfleisch mit Trüffel



Nächster Wunsch: Trüffelkäse

- 99% aller Käse werden mit Aroma hergestellt
- Nächstes Problem: finde eine kleine Käserei in der Nähe (oder weiter)...
- Bereitschaft für Experimente ist klein
- Problematik Trüffel in der nicht essbaren Rinde
- Aufwändiges Abfüllen des Bruchs
- Feuchtigkeitsentzug beim Bruch bei zu starker Trüffelkonzentration
- Mehrere Testläufe bis das Resultat optisch besser ist



Selbstgemachter Käse für den Apéro

- Indischer Paneer
- Schmeckt wie Mozzarella/Feta/Grillkäse
- Milch mit hohem Fettgehalt
- Zitronensaft
- Schöpfkelle mit Löcher
- Käseform oder Käsetuch (Küchentuch ohne Waschmittel/Weichspüler!)



Sweets for my Sweet...

	Weiss	Gold	Milch	Schwarz
Burgundertrüffel	😊	😊		
Wintertrüffel	😊	😊	😊	
Perigord	😊?	😊?	😊?	
Alba	😊?	😊?	😊?	😊!

- **Problem 1: Richtiges Temperieren der Couvertüre**
- **Problem 2: Austrocknung der Trüffelstücke**
- **Problem Rahmtäfelchen: Hitze für Trüffel, Formbarkeit der kühleren Masse, weitere Versuche sind geplant**



Getrüffelte Vermicelles-Pralinen

- Vermicelles mit Trüffelstückchen mischen
- Portionen abstechen, formen, kühl stellen
- Mit Couvertüre überziehen



/ feines-vom-



Trüffel-Joghurt einfach gemacht

- Sommertrüffel
- Burgundertrüffel
- Wintertrüffel
- Perigord
- Milch
- Joghurtkulturen oder Naturejoghurt
- Joghurtmaschine oder Backofen
- Milch mit Kulturen oder Naturejoghurt mischen und in Gläser abfüllen, Backofen auf 40 bis max 45° einstellen, am besten über Nacht in den Ofen stellen (braucht kaum Strom)



Alkoholisches mit Trüffel

- Trüffelschnaps
(Burgundertrüffel, Wintertrüffel, Alba)
- Eierlikör mit Wintertrüffel
- Honig-Rum mit Wintertrüffel

Salami – die Königin der Rohwurst

- Wild trifft Trüffel in Vollendung
- Feuchtigkeit und Temperatur
- Grosse Schimmelgefahr
- Fehlreife wie Trockenrand und Löcher
- Grosse Kaliber sind ohne Reifeschrank nicht möglich
- Kleine Kaliber können ohne Reifeschrank getrocknet werden.
- Vorsicht beim Räuchern, zuviel Rauch verdirbt den (Trüffel)Geschmack





Der Auftritt der Königin

- Vorsicht mit „Konkurrenz“ wie geschmacksintensiven Gewürzen, Gemüse und Beilagen.
- Beispiel: Madagaskarpfeffer bei der Salami
- Beispiel: scharfe Zwiebeln oder würziger Käse statt Mozzarella beim Tart-Ufo
- Beispiel: würziger Apéro-Käse zum Trüffel-Lardo
- Beispiel: Kakaogehalt in der Couvertüre

„Nachteil“ Trüffelprodukte ohne Aroma

- Hitze- und Kälteempfindlicher
- Haltbarkeit je nach Produkt eher kurz
- Naturprodukt, ist nicht immer verfügbar (z.B. Trockenheit)
- „Saisonal“ -> Risiko Geschmacksverlust beim Tiefkühlen (-> Möglichkeit Schockfrost)
- Schimmelrisiko beim Produkt
- Es braucht je nach Produkt 5-15% Trüffel
- Hoher Preis, handverlesener Kundenkreis
- Produktherstellung ist nicht ohne Tücken
- Nur beste Qualität gibt ein gutes Produkt
- Dezent im Geschmack als Aroma
- Der Konsument muss den echten Trüffelgeschmack erst «kennen- und schätzen lernen»





| feines-vom-wald.ch

Herzlichen Dank -Fragerunde

