



AMANSHAUSERS

96 KROATIEN. ALS ICH EINMAL SO VIEL TRÜFFEL ASS, DASS MIR TRÜFFEL AUS DEN OHREN STAUBTE. TEXT: MARTIN AMANSHAUSER

Welt



*Zigante Tartufi, Livade 7,
52427 Livade, Istrien, Kroatien.*

Giancarlo Zigante ist ein Held, seit er 1999 die größte, schwerste Trüffel der Welt ausgegraben hat – 1,3 Kilo. Seitdem schreiben Journalisten, wenn sie die kroatische Trüffel erwähnen – das tun sie oft, jährlich geistert durch die Presse, die weiße kroatische Trüffel sei billiger und womöglich besser als die seit Renaissancezeiten berühmte italienische Alba-Trüffel –, vorwiegend über Zigante.

Auch ich wurde eines Tages eingeladen. Kam mit einem jener Busse, die Berichterstatter nach Istrien bringen, damit sie über Trüffel und Familie Zigante berichten. Drei Tage lang besuchte ich mit Kollegen lokale Restaurants. Ständig pirschten sich Kellner von hinten heran und rieben uns frische Trüffel über das Essen. Unverhofft lebte ich als Made im Trüffelspeck und schaufelte vom knolligen Pilz so viel in mich rein, wie ich konnte.

Wie bei allen neuen Lebensmitteln weiß man auch bei Trüffeln zunächst nicht, ob sie einem schmecken. Erst beim dritten Versuch genoss ich etwas daran – pure Selbsttäuschung durch snobistische Reflexe? Oder war die Trüffel tatsächlich das tollste Gewürz der Welt? Ich sehnte mich nach nüchternen Urteilen.

Den irren Preis von bis zu 10.000 Euro für ein Kilo erreichen weiße Trüffel natürlich nicht durch den Geschmack – dann wären sie ja tausendmal so gut wie Artischocken und zehntausendmal so gut wie Birnen – sondern aufgrund einer prekären Bilanz im Bereich von Angebot und Nachfrage. Trüffel lassen sich schwer züchten. Auch Pfeffer, seiner geschmacklichen Besonderheit wegen durchaus vergleichbar, und heute dennoch das billigste der Kotányi-Gewürze im Supermarkt, wurde einst mit Gold aufgewogen.

Wir besuchten ein Weingut im Mirnatale, in dem das letzte Trüffelschwein Istriens – Jack – im Ausgedinge lebte. Jack war fett, alt und liebte Rotwein. Anstelle des pensionierten Schweins suchten nun Hunde. Vorteil: Während man Schweine autoritär davon abhalten muss, ausgegrabene Trüffel selbst zu fressen, begnügen sich die wurstfixierten Hunde mit dem Anzeigen des richtigen Orts.

Von Zigantes Trüffelshop spazierten wir mit Führer und Hunden ein Stückchen in den Wald, und siehe da, bei der ersten Lichtung schlug einer an! Er begann am Wegrand zu graben. Der Führer grub weiter und förderte tatsächlich eine erdige Trüffelzutage. Die Szene kam mir so unwahrscheinlich vor! Hatten Zigantes Männer eigens für unseren Besuch am Wegrand ein paar Knollen vergraben?

An diesem Abend begriff ich: Trüffel verfügen über einen intensiven Geschmack, den man am besten schätzen könnte, wenn man ihn – sagen wir – sechsmal im Leben genießen würde. Die Natur dieser Reise verordnete mir aber deprimierenderweise, dass sämtliche dieser sechs Genussmahlzeiten innerhalb von drei Tagen meines Lebens stattfanden! Nudelgerichte, Fleisch, Wild, alles versank unter dem geriebenen Luxusgut. Am letzten Abend, im Hotelbett, staubte mir undankbarerweise Trüffel aus den Ohren.

*Martin Amanshauser,
„Logbuch Welt“, 52 Reiseziele,
www.amanshauser.at, Bestell-
Info: www.diepresse.com/amans-
hauser oder Fax 01/514 14-277.*



Zeigen gerne ihre Produkte her: Zigantes.