

Die Wahrheit über die teuersten Knollen der Welt

25.11.14

Der Trüffelhändler Stephan Burger verkauft seine Ware an Spitzenrestaurants in der ganzen Welt. Er findet seine weißen Trüffel fernab aller italienischer Touristenfallen. Eine Markterkundung.

Clark Parkin

Felix Burger, Neffe des Händlers Stephan Burger, mit vier Kilogramm Trüffel. Marktwert: rund 20.000 Euro

Kommentare

1

Artikel teilen

Der Trüffelmarkt von Alba ist eines der Sehnsuchtsziele jedes [Feinschmeckers](#). Ein bisschen wie in einem sizilianischen Mafiaepos stellt man sich das vor, knorrige alte Männer mit verwitterten Gesichtern und Schiebermützen, den treuen Suchhund an der Seite, die an den Ecken stehen und ihre Knollen feilbieten. Also ruft man beim größten deutschen Trüffelhändler "La Bilancia" in München an und fragt nach, wie das so läuft mit dem weißen Alba-Trüffel, dem teuersten der Welt.

"Alba?", lacht Stephan Burger ins Telefon, "aus dem Piemont kommen fast keine Trüffel mehr" und dafür gebe es auch einen sehr einleuchtenden Grund. Die Trüffel wuchsen im Piemont an den Wurzeln der Haselnusssträucher. Die Haselnüsse wurden dort von den Bauern für den Großabnehmer Ferrero angebaut. Heute bezieht Ferrero aus Kostengründen seine Haselnüsse aus anderen Teilen der Welt, die Plantagen wurden durch [Weinberge](#) ersetzt. An Weinstöcken wachsen keine Trüffel. Alba ist heute eine Touristenfalle. Das sei alles mehr Folklore als echter Umschlagplatz für Ware, so Burger. Die Chance, dass man dort einen umbrischen, toskanischen oder gar istrischen Trüffel serviert bekommt, sei relativ hoch.

Während Burger eine romantische Vorstellung nach der anderen platzen lässt, wächst die Neugier, einmal die Wirklichkeit des Trüffelmarktes zu erfahren. Burger schlägt den Trüffelmarkt von Savigno unweit von [Bologna](#) vor, auf den er jedes Wochenende in der Saison mit seinem Neffen Felix fährt. Seine Geschäfte tätigt er jedoch abseits des eigentlichen Markts mit den lokalen Zwischenhändlern seines Vertrauens. Die erste Ankaufsverhandlung findet in einem Lagerhaus mit Kühlraum statt. Mit Elio macht Stephan Burger seit fast 30 Jahren Geschäfte. Der sammelt die gefundenen Trüffeln in einem Radius von 40 Kilometern bei bis zu 100 verschiedenen Trüffelsuchern ein, die an manchen Tagen eine große Knolle finden, an manchen Tagen auch nichts.

Nur die besten kommen ins Töpfchen

Stephan Burgers Neffe ist vor zwei Jahren in den Trüffelhandel seines Onkels eingestiegen. Er übernimmt heute die delikate Aufgabe, die Trüffeln zu untersuchen, die Elio in zusammengebundenen Geschirrtüchern aus seiner Styroporbox holt. Aus dem Haufen, der aussieht wie eine Ansammlung verkrüppelter Kartoffeln, nimmt er eine Knolle, riecht an ihr und prüft in der Hand ihr Gewicht. Ist sie eher schwer, also von hoher Dichte für ihre Größe, oder ist sie leicht, also eventuell schon zu ausgetrocknet oder innen porös?

Da die Knollen frisch aus der Erde kommen, sind sie teilweise mit Lehm verkrustet, den es nun mithilfe eines kleinen Trüffelputzmessers an den Stellen abzuschaben gilt, wo der Schmutz Fraßstellen von Maden, Schnecken oder Mäusen verdeckt. Morsche Teile des Pilzes, die zerbröseln, schneidet er so lange weg, bis er auf den festen Teil der Knolle stößt.

Manche Knollen brechen schon bei leichtestem Druck auseinander, auch weil der Pilz sich in seinem Wachstum nicht einheitlich ausgedehnt hat, sondern tiefe Furchen an den Stellen bildet, an denen er um das Wurzelgeflecht seiner Wirtspflanze herumgewachsen ist. Da die Burgers nur die besten von Elios Trüffelknollen kaufen werden, bewegen sie sich bei den zur Knollenprüfung nötigen Minimaleingriffen auf einem schmalen Grat. Einerseits kann der

Meistgelesene Artikel ICON

1. **Beste Gesellschaft**
Der unerklärliche Kult um Sch...
2. **"GYPSYS"**
Warum die Generation Y so u...
3. **Soap-Jubiläum**
Was man bei "Verbotene Lieb...
4. **TV-Doku "Make Love"**
Sex-Fakten, von denen man u...
5. **Störende Details**
So sähe Werbefotografie ohne ...

Neue Artikel

1. **Das Ding**
Frohes und Neues
2. **Damenmode**
Karriere machen geht auch oh...
3. **Beste Gesellschaft**
Der unerklärliche Kult um Sch...
4. **Kleidung**
Die beste Kindermode der We...
5. **Soap-Jubiläum**
Was man bei "Verbotene Lieb...

Lieferant für die [1a-Ware](#), die Burger ihm abnimmt, einen höheren Preis erzielen, andererseits schmälert die dazu nötige Prüfung auch das Gesamtgewicht seiner Restware. Jedes Stückchen Dreck ist bares Geld wert. Bei Handelspreisen von bis zu fünf Euro pro Gramm kommen allein bei Elios Ware hier auf dem Tisch mehrere hundert Euro zusammen.

Nach dem Jurastudium in den Weinhandel

“Das letzte Wochenende war ich bei der Auswahl besonders streng“, erklärt Felix Burger nebenbei, während Stefan Burger von den aussortierten Knollen doch noch die eine oder andere zu den Guten legt. Mit seinem Trüffelhandel “La Bilancia” ist Burger zum weltweiten Marktführer in dem Geschäft geworden. Während seines Jurastudiums versuchte er sich im [Weinhandel](#), kaufte nebenbei die ersten Trüffeln und verkaufte sie wieder. Nach dem ersten Staatsexamen legte er die Juristenkarriere auf Eis. Bewahrt hat er sich die nüchterne Betrachtungsweise, mit der er in diesem Geschäft operiert.

Sein Erfolgsgeheimnis: Verlässliche Spitzenqualität. Seine besten Trüffel verkauft er in [Paris](#) unter anderem an den mehrfachen Dreisternekoch Alain Ducasse. Das Geschäft hat er sich über Jahre aufgebaut, seit er in den Achtzigern das erste Mal in das damalige Spitzenrestaurant “Lucas Carton” hineinmarschiert ist und Alain Senderens seine Knollen angeboten hat. Heute wird auch in New York Burgers Trüffeln gehobelt, im Restaurant “Daniel” von Starkoch Daniel Boulud ebenso wie im angesagten Nomad Restaurant des gleichnamigen Hotels. Dass seine Trüffel auch in der Auberge de l’Ill oder im Tantris in [München](#) serviert werden, versteht sich da fast von selbst.

70 Euro pro Portion

Trüfflexperte wird man nach einem Wochenende mit Stephan Burger kaum, aber man erkennt zumindest, wie unterschiedlich die Knollen sein können. “Manche Trüffeln riechen intensiv, schmecken dafür aber nach wenig, andere schmecken sehr intensiv, riechen dafür kaum“, erklärt Burger. Der Koch, in dessen [Trattoria](#) wir zu Abend essen werden, hobelt auch stets von drei verschiedenen Knollen über seine Passatelli, um das volle Spektrum des Trüffels zu nutzen.

Genial schmecken die Knollen in der Antica Trattoria da Amerigo zum Carne Cruda, geschabtem rohen Kalbfleisch. Auf dem überschaubaren Trüffelmarkt von Savigno am Sonntag tummeln sich nur wenige ausländische Touristen zwischen den vielen Italienern, die aus Bologna und anderswo hierher kommen.

Burgers Geschäftspartner Luigi Dattilo hat hier mit seiner Firma Appenino Food einen Stand. Einige Tage nach unserem Treffen findet einer seiner Trüffelsucher den mit 1,483 Kilo größten jemals gefundenen Trüffel der Welt. Am vergangenen Wochenende haben sie ihn mit 300 Leuten auf dem Markt von Savigno verspeist – zu 70 Euro die Portion. Genießen kann Stefan Burger die urige Atmosphäre des Marktes kaum, er muss vor dem Mittagessen wieder los. Bis Weihnachten ist er im Dauerstress. Dann gibt es eine kurze Verschnaufpause, bis im Januar die Saison des schwarzen Périgordtrüffels beginnt. Der übrigens, so Burger, käme auch nicht mehr aus dem Périgord.