

Stephan Burger, größter Trüffelhändler Europas

 [foodhunter.de/2013/10/10/interview-mit-stephan-burger-groester-truffelhandler-europas/](https://www.foodhunter.de/2013/10/10/interview-mit-stephan-burger-groester-truffelhandler-europas/)

foodhunter

Mit Stephan Burger in Ruhe zu sprechen ist in der Hauptsaison schwierig, denn sein Handy „simmst“ und surrt fast pausenlos. London, Düsseldorf, Paris. Die feinsten Restaurants, die besten Sterneköche – alle wollen Trüffeln. Stephan Burger, Geschäftsführer von „La Bilancia“ gilt als Trüffel-Zar und kompromissloser Qualitätsjunker, ist der größte Trüffel-Händler Europas, Lieferant von Ducasse & Co. Wir trafen ihn bei Feinkost Käfer.

Autor Dirk Vangerow, Fotos Foodhunter

Wo kaufen Sie Ihre Trüffeln? Auf dem Markt in Alba?

Der ist mehr für Touristen. Trüffelkauf ist – so sexy das Produkt auf den Teller kommt – eine wenig fotogene Angelegenheit. Ich kaufe auf speziellen Rastplätzen, oft irgendwo an der Autobahn. Die meist erdigen Knollen – irgendwie erinnern sie ja an Kartoffeln – kommen in eine Camping-Kühltasche. Auch nicht gerade sexy.

Erinnern Sie sich noch an Ihr „erstes Mal“, Ihren ersten Trüffelkauf?

Ja, ich fuhr mit einem Fiat Panda nach Italien. Nach dem Einkauf war die Kühltasche mehr wert als das ganze Auto.

Aus welcher Gegend stammen die besten Trüffeln?

Wer sich auf die Gegend verlässt, wird auch schnell mal reingelegt. Für mich spielt die Herkunft einer Trüffel keine Rolle, sondern einzig ihre Qualität.

Wie bestimmen Sie die Qualität?

Festigkeit und Geruch – und unzählige Faktoren mehr, die man einem Laien nicht so einfach erklären kann.

Manchmal lassen Trüffeln lange auf sich warten lassen. Im letzten Jahr beispielsweise machte sich fast so etwas wie Panik breit.

Ja, bis Mitte Oktober war kaum was zu bekommen. Wenn ich früher an einem Wochenende mit 30-40 Kilo Trüffeln zurückgekommen bin, waren es bis dahin gerade mal 5-6 Kilo. Aber das ist eben so bei einem Naturprodukt, da ist die Ernte von Jahr zu Jahr verschieden.

Naja wenige Ware, das bedeutet hohe Preise. Also hat es ja auch etwas Gutes.

Ja, das wissen auch die Lieferanten vor Ort, die die Preise in die Höhe treiben. Sie denken, mit hohen Preisen die fehlende Quantität ausgleichen zu müssen.

Spielen die Köche bei steigenden Preisen noch mit?

Unterschiedlich. Vor allem in Deutschland steht erst der Preis zur Diskussion, dann die Qualität. In Frankreich ist das kein Thema. Qualität muss her – egal, zu welchem Preis.

Die verrückten Franzosen, denke nur an das rund 180 Euro teure „weiche Ei mit Trüffel“ vom 3-Sterne-Lokal L’Ambroisie.

Mathieu et Bernard Pacaud sind absolut qualitätsbesessen. Ich finde, das Ei ist den Preis wert.

Schon dort gegessen?

Das ist das Schöne an Frankreich – die großen Köche laden mich häufig zum Essen ein, wenn ich mit der Trüffel-Lieferung kommen. Eine charmante Geste, die für sie ganz selbstverständlich ist. Essen, Kultur, Gastfreundschaft wird dort einfach anders gelebt.

Sie handeln aber weltweit?

Ja, vor allem Hongkong ist ein interessanter Markt. ‘Trüffel, teuer, aus Europa’, damit hat man die Kunden schon.

Sie haben auch schon wahre Prachtexemplare gehandelt.

Ja, beispielsweise im letzten Jahr, 540 Gramm war die Trüffel schwer. aber nur 10 Minuten. Und wechselte für 4.500 Euro den Besitzer.

Wer hat sie gefunden?

Ein Glückspilz zwischen Imola und Faenza in der Emilia Romagna

Und wer hat die Superknolle gekauft? Ein Chinese?

Nein, das Restaurant Ledoyen auf der Champs-Élysées in Paris. Die makellose Trüffel war Teil eines Dinners des „Club des Cent“, der Club der Einhundert wichtigsten Gastronomen Frankreichs.

Wann



Stephan Burger und die teure Knolle. Ganz rechts: Selbst Foodhunter-Redakteur Rudolf Danner, leidenschaftlicher Pilzkenner und Pilzsammler, musste den edlen Pilz genauer beäugen

wächst welche Trüffel wo?

Die
weiße
Alba-
Trüffel,
die



Ein "Jahrhundertfund", 540 Gramm schwer, für 4.500 Euro verkauft

teuerste aller Sorten, wächst nur in Italien und Istrien. Hauptsaison September bis Dezember. Die besten kommen aus der Heimatregion von Appennino Funghi e Tartufi, der Emilia-Romagna und dem Piemont. Die edle schwarze Wintertrüffel, auch Périgordoder Norcia-Trüffel genannt, hat ihre Zeit von Dezember bis März. Sie wächst in Italien, Frankreich und Spanien, beeindruckt durch ihren sehr intensiven Geschmack und wird vor allem in der französischen Küche verarbeitet. Die schwarze Sommertrüffel ist die Trüffel mit dem größten Vorkommen. In Italien gibt es sie von Mai bis oft Ende des Jahres. Darüber hinaus wird sie auch in Frankreich, Spanien und in osteuropäischen Ländern gesucht.

LA BILANCIA -Tartufi Di Qualita, Gmunderstr. 37a, 81379 München. www.labilancia.com