

Pressemitteilung

Kennzeichnung von Trüffelprodukten ist unzureichend – Know-How für Trüffelanbau in Deutschland

Trüffelprodukte sind unzureichend gekennzeichnet – von den Nachbarländern Frankreich und Schweiz lernen

Vor Beginn der Saison einiger Trüffelarten und rechtzeitig vor den Festlichkeiten am Jahresende, weist der Trüffelverband e.V. darauf hin, dass die Vorgaben zur Kennzeichnung von Trüffelprodukten in Deutschland ungenügend sind und zu Enttäuschungen bei den Verbrauchern führen können.

Unter „Trüffel“ versteht ein Konsument einen wertvollen, unterirdisch gewachsenen Pilz mit einer hohen Qualität und Einzigartigkeit des natürlichen Duft- und Geschmackserlebnisses.

Die Kennzeichnung von Pilzen und Pilzprodukten wird in den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission festgeschrieben. Die Verwendung des Begriffes „Trüffel“ in Kombination mit anderen Lebensmittelbezeichnungen wie „Wurst, Schinken, Käse“ etc. unterliegt in Deutschland keinen Vorgaben an einen Mindestgehalt von Trüffeln. In der Schweiz oder in Frankreich gibt es hierfür hingegen eindeutige Bestimmungen.

Die Trüffelarten werden mit deutschen Verkehrsbezeichnungen benannt. Der Begriff „Schwarze Trüffel“, der in der Schweiz mit „Echtem Schwarzen Trüffel“, in Frankreich mit „truffe noire“ oder im Englischen mit „black truffle“ den wertvollen Perigord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) bezeichnet, ist in Deutschland die Verkehrsbezeichnung für die geringwertigeren Trüffelarten *Tuber indicum* inkl. *Tuber himalayense*. Auch Wikipedia, eines der häufig genutzten Internetnachschlagewerke, führt auf, dass der Perigord-Trüffel auch „Schwarzer Trüffel“ genannt wird und zu den teuersten Speisepilzen der Welt gehört.

Es kann nicht sein, dass ein Konsument, der ein Produkt mit „Schwarzen Trüffeln“ kauft, glaubt, er habe ein Produkt mit Anteilen von Trüffeln zu einem Marktwert von ca. 1500 – 2000 €/kg (Perigord-Trüffel) erstanden und tatsächlich sind Chinatrüffel für 100 €/kg enthalten. **Der Trüffelverband e.V. fordert die Streichung der Verkehrsbezeichnung „Schwarze Trüffel“ für Chinatrüffel und für alle Trüffel zusätzlich zur Nennung der Verkehrsbezeichnung die Angabe des wissenschaftlichen Pilznamens.**

Der Geruch und Geschmack der schwarzen Perigord-Trüffel, der weißen Alba-Trüffel oder unserer heimischen Burgundertrüffel besteht aus über 50 Aromen. Diese Trüffelarten sind gerade wegen ihres sehr vielschichtigen Geschmacks hoch geschätzt und teuer gehandelt. Diese Geschmacksvielfalt können künstliche Trüffelaromen, die nur einige wenige Komponenten enthalten, nicht vollständig nachbilden.

Hochwertige Trüffelprodukte sollen aus Sicht des Trüffelverbandes auf künstliche Aromen verzichten und Trüffel mit klarer Deklaration in Mindestmengen enthalten.

Trüffelbau ist in Deutschland möglich – von den Ländern Ungarn und Schweden lernen

Auch in Ungarn und in Schweden ist neben dem bisher bekannten Anbau in Frankreich ein erfolgreicher Anbau der Burgundertrüffel (*Tuber uncinatum*) möglich. Das spornt unsere Anstrengungen in Deutschland an. Der Trüffelverband e.V. verstärkt auf seiner diesjährigen Verbandstagung vom 29.-30.10.2016 in Nürtingen bei Stuttgart den Austausch mit erfahrenen Wissenschaftlern aus Frankreich, Schweden, der Schweiz und Deutschland. www.trueffelverband.de

Trüffelverband e.V. – Verband für Trüffelbau und Nutzung in Deutschland e.V.

Der Verband hat unter anderem folgende Zielsetzungen:

- Förderung des Trüffelbaus und Vertretung bzw. Unterstützung der Interessen der Trüffelbauer und -verwerter in Verwaltung, Politik und Öffentlichkeit
- Förderung der Qualifikation und Fortbildung des für den Trüffelbau notwendigen Wissens
- Stärkung der Bekanntheit und des Images deutscher Trüffel. Vertretung der wirtschaftlichen Belange der Mitglieder, die sich im Geschäftsfeld „Trüffel“ betätigen



Verband für Trüffelbau und Nutzung in Deutschland e.V.

Leiter der Geschäftsstelle

Markus Mayer
Mooswaldstr. 7
79227 Schallstadt

Fon: +49 7664 403638 50

Fax: +49 7664 403638 88

info@truffelverband.de

www.truffelverband.de