

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 82 (2004)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni VAPKO

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 03.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Verbotene Machenschaften mit Trüffeln aufgedeckt

**Hans-Peter Neukom**

Sekretär VAPKO, Felseneggstrasse 9, 8700 Küsnacht

**Das Angebot von frischen oder eingelegten schwarzen Trüffeln aus Handel und Restaurants in den Kantonen Zürich und Basel-Stadt wurde vom Kantonalen Labor Zürich analysiert. In den 22 untersuchten Proben wurde in fünf Fällen an Stelle der deklarierten Perigord-Trüffel oder Sommertrüffel die billige Chinesische Trüffel nachgewiesen und beanstandet.**

Einige wenige schwarze Trüffelarten sind wegen ihres wohlschmeckenden Aromas eine kostbare Delikatesse. Gehobelt auf Teigwaren, in Risotto, Rühreiern oder als Zutat im Salat sind frische Trüffeln von Feinschmeckern hoch geschätzt. Trüffeln dürfen daher auch auf der Speisekarte verschiedener Gastronomieepäpste nicht fehlen. Der Genuss dieser unterirdisch wachsenden schwarzen Knolle hat aber seinen Preis. So kostet ein Kilogramm der begehrten Perigord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) je nach Angebot und Nachfrage zwischen 1500 und 2500 Franken.

### Optisch kaum Unterschiede

Es erstaunt deshalb nicht, dass in den letzten Jahren Importeure und Verkäufer dieser Delikatesse versucht waren, verschiedene billigere Trüffelarten als Perigord-Trüffel anzubieten. Die im asiatischen Raum verbreitete Chinesische Trüffel (*Tuber indicum*) eignet sich für diesen Zweck besonders, beträgt doch der Importpreis dieser Trüffelart für ein Kilo nicht einmal 100 Franken! Als wenig wertvolle Trüffel gelangt sie dann verbotenerweise, zum Beispiel frisch mit Perigord-Trüffeln gemischt, für ein Vielfaches des Importpreises auf den Markt.

Können Konsumentinnen und Konsumenten den Unterschied der beiden Trüffeln überhaupt feststellen? Anton Pfefferle von der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich sagt: «Für den Laien, ja sogar den Kenner, ist es fast nicht möglich, die beiden Trüffelarten von blossem Auge zu unterscheiden. Auch geruch- und geschmacklich lassen sich die Arten nur schwer trennen, da sie meist gemischt angeboten werden und so die Chinesische Trüffel das feine Aroma der Perigord-Trüffel aufnimmt.» Nur absolutes Vertrauen in den Lieferanten kann vor einem Fehlkauf schützen, meint Pfefferle.



Chinesische Trüffel (*Tuber indicum*): Sie ist von der teuren Perigord-Trüffel optisch kaum unterscheidbar.

Bild: foto-net / Kurt Schorrer

## Gesetzliche Grundlagen

In Europa existieren etwa 60 Trüffelarten, die meisten sind jedoch ungeniessbar. Gemäss Artikel 201 der schweizerischen Lebensmittelverordnung werden die zulässigen Speisepilze in der Verordnung über Speisepilze (VSp) in Anhang 1, «Liste der als Speisepilze zugelassenen Pilze», aufgeführt. Gemäss dieser Liste sind nur die folgenden Trüffelarten für den Handel zugelassen: Sommer- oder Herbsttrüffel, Weissliche Trüffel, Wintertrüffel, Albatrüffel, Perigord-Trüffel. Nicht in dieser Liste aufgeführt ist die Chinesische Trüffel. Wie Christoph Spinner vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) sagt, dürfen Speisepilze, welche nicht in dieser Liste aufgeführt sind, nicht auf den Markt gelangen. Die Chinesische Trüffel aber ist in verschiedenen Nachbarländern wie etwa Deutschland, Belgien und Österreich verkehrsfähig. In der EU besteht jedoch (noch) keine Regelung bezüglich der Chinesischen Trüffel. Sie darf in der Schweiz, bis zu einer eventuellen Aufnahme in die VSp, auf Grund ihres Täuschungspotentials nicht in den Handel gelangen, meint Spinner. Diese Meinung teilen auch anerkannte Pilzexperten, vor allem wegen der schwierigen analytischen Unterscheidbarkeit gegenüber anderen schwarzen Trüffelarten.

## Kontrollen in Basel und Zürich

Das Angebot von frischen oder eingelegten schwarzen Trüffeln aus Handel und Restaurants in den Kantonen Zürich und Basel-Stadt wurde vom Kantonalen Labor Zürich kontrolliert. Von den 22 untersuchten Proben wurde in fünf Fällen an Stelle der deklarierten Perigord-Trüffel oder der Sommertrüffel die billige Chinesische Trüffel nachgewiesen. Da die Chinesische Trüffel zum Teil sowohl makroskopisch als auch mikroskopisch nur schwer von anderen schwarzen Trüffelarten unterscheidbar ist, wurde für die Untersuchung als Absicherung ein auf DNA basierendes Nachweissystem (PCR) entwickelt, welches die Chinesische Trüffel anzeigt. In der Schweiz ist das Kantonale Labor Zürich das einzige, das solche Trüffel-DNA-Analysen durchführen kann.

## Fälschungen auch bei Trüffelprodukten

Die in den letzten Jahren vom Kantonalen Labor Zürich durchgeführten Untersuchungen bei Trüffelprodukten zeigten, dass auch hier immer wieder Betrügereien oder Fälschungen vorkommen. So wurden zum Beispiel Pilzteile wie Schafporlingstücklein mit Eisensulfid schwarz eingefärbt, Herbsttrompeten oder sogar schwarze Olivenstücke zu Streichwurst, Leberterrinen oder Käse zugegeben und diese Produkte dann als «getrüffelt» deklariert. In Trüffel-Pasten und Pürees, laut Deklaration wertvolle Trüffeln enthaltend, wurden verschiedene billige Trüffelarten, ja sogar Champignons gefunden. In einem anderen Fall musste eine «getrüffelte» Leberstreichwurst wegen Zusatz von Terfezien, einem minderwertigeren, trüffelähnlichen Pilz, beanstandet werden. Erfreuliches ist von der diesjährigen Untersuchungskampagne zu berichten. Von den 23 erhobenen Trüffelprodukten musste nur gerade eine beanstandet werden. Die als «gefüllte Oliven mit Trüffeln» deklarierte Probe enthielt an Stelle der angegebenen Trüffeln vorwiegend Zuchtchampignons!

## «Gesetzliche» Gegendarstellung!

### Lieber Hanspeter!

Deine Laudatio zu meinem Siebzigsten in der **SZP 1/04, Seite 47**, kann ich nur mit einer pindar'schen Hymne vergleichen. Vielen Dank!

Und dennoch: Gegendarstellung muss sein.

Du schreibst im Hymnus: «...gab 1996 an der GV in Schaffhausen den Austritt aus der VAPKO...» Dies stimmt natürlich nicht. Im Gegenteil: Wäre die VAPKO unter den Fusstritten einiger beamteter Oberschwafler zerbrochen, hätten wir sie zusammen wohl neu gegründet, oder nicht?

Mit herzlichem Gruss

Dein Eugen Hauser