





Martin Walker

# Schwarze Diamanten

In Martin Walkers neuem Roman *Schwarze Diamanten* steht natürlich wieder Bruno, *Chef de police* des kleinen Dorfs Saint-Denis im Périgord, im Mittelpunkt. Doch eine schwarze Knolle stiehlt ihm fast die Show: die Trüffel. Martin Walker enthüllt uns hier einige Geheimnisse dieser Delikatesse, die zu den teuersten der Welt zählt.

Irgendjemand hat einmal gesagt, Golfspielen sei wie ein verdorbener Spaziergang. Ein alles andere als verdorbener Spaziergang ist die Suche nach Trüffeln, sofern sie von Erfolg gekrönt ist. Glück spielt dabei nur eine untergeordnete Rolle. Wer um die Jahreswende in bestimmten Gebieten Frankreichs, begleitet von einem geeigneten Hund, durch die richtigen Wälder wandert, wird mit großer Wahrscheinlichkeit fündig.

Nicht, dass man automatisch damit rechnen kann, einen echten schwarzen Diamanten, also einen großen dunklen Tuber *melanosporum*, zu finden, der für über tausend Euro pro Kilo auf dem Markt gehandelt wird. Aber ein kleinerer *brumale* – eine qualitativ etwas weniger wertvolle Unterart – dürfte sich aufstöbern lassen. Wenn Ihr Hund sie zu der richtigen Stelle unter einer Eiche führt oder Sie dort den Kreis aus dunkler, fast verkohlt wirkender Erde sehen, der das Vorkommen von Trüffeln markiert,

oder wenn Ihnen ein Schwarm tanzender Trüffelfliegen auffällt, können Sie sich auf eine schöne Überraschung freuen.

Wenn Sie die Erde über den tief im Boden steckenden Trüffeln vorsichtig entfernen, steigt Ihnen ein schwerer, berauschender Duft entgegen, der an

**Trüffeln riechen nach  
Wald und Humus –  
es kommt fast einer  
heidnischen  
Offenbarung gleich.**

Moschus erinnert. Die Knolle fühlt sich merklich wärmer an als das sie umgebende Erdreich. In Papier gewickelt und zu Hause in einem geschlossenen Raum ausgepackt, kommt ihr Duft besonders gut zur Geltung. Es riecht nach Wald und Humus und kommt fast einer heidnischen Offenbarung gleich.

Manche verbinden mit Trüffeln religiöse Empfindungen. Der Prophet Mohammed hielt sie für das Manna der Kinder Israel, die von Moses durch die Wüste geführt wurden, und empfahl ihren Saft zur Behandlung von Augenkrankheiten. Auch die Römer liebten Trüffeln. Wohl wegen der verkohlt erscheinenden Erde, die sie bedeckt, glaubte Plutarch, dass diese Pilze von Blitzeinschlägen herrühren. Cicero nannte sie durchaus zutreffend »Kinder der Erde«.

Anstatt selbst im Wald nach frischen Trüffeln zu suchen, kann man sie auch auf bequemerem Weg finden, etwa bei einem Besuch der französischen Kleinstadt Sainte-Alvère an einem Montagmorgen im Januar um neun Uhr dreißig, wenn der Trüffelmarkt öffnet. Besser noch, man ist schon um acht Uhr zur Stelle, wenn die Händler aufkreuzen, ihre Ware anmelden und in dem kleinen Café gegenüber dem Markt einen Kaffee und ein Croissant

zu sich nehmen. Was sich an einem solchen Montagmorgen dort abspielt, gleicht einem Theaterstück. Man kann dem neuesten Klatsch lauschen, zusehen, wie an den in Zeitungspapier eingeschlagenen dunklen Knollen geschnuppert wird, und die *renifleurs* beobachten, die mit scharfen Blicken das Treiben verfolgen, um festzustellen, wer was verkauft.

Bei den *renifleurs* handelt es sich um Scouts und in den meisten Fällen um Einkäufer großer Hotels oder Spitzenrestaurants. Das Aufkommen des Online-Marktes hat sie in Sainte-Alvère ein wenig zurückgedrängt, aber eine wichtige Rolle spielen sie noch immer. Während der neunzig Minuten vor Öffnung des Marktes schlendern sie scheinbar beiläufig über die Hauptstraße und tauschen Blicke mit jenen Privatanbietern, die es vorziehen, außerhalb des Marktes Handel zu treiben, um sich die vier Euro Gebühr für einen Stand zu sparen. Fast alle von ihnen sind *caveurs*, das heißt einsame Jäger, die durch die Wälder des Périgord streifen und die kostbare Knolle aufspüren.

Die *caveurs* stehen vereinzelt, meist mit einem geduldigen, klug dreinblickenden Hund zu ihren Füßen, und werfen argwöhnische Blicke auf die Konkurrenz. Sie tragen alte Mäntel, deren Taschen vollgestopft sind mit ihren Funden. An einem kalten Wintermorgen, wenn die schwache Sonne gegen Nebelschwaden ankämpft, machen sie einen geradezu unheimlichen Eindruck und wirken wie die Protagonisten eines Spionagefilms, die auf einen Kontaktmann warten. Meine Frau vergleicht sie mit Spannern, die eine wohlgeformte Hausfrau durchs Badezimmerfenster beobachten, und wenn man sie so auf einen vorbeikommenden *renifleur* lauern sieht, der ihre Ware begutachtet und ein Angebot macht, wirken sie tatsächlich ein wenig so.

Es gibt noch andere Märkte, zum Beispiel den von Sarlat samstagmorgens zur Winterzeit oder den von Lalbenque in der benachbarten Provinz Quercy oder – weiter entfernt – den



Markt von Richerenches im Département Vaucluse. Doch mein Lieblingsmarkt ist der von Sainte-Alvère, denn die hier verkauften Périgord-Trüffeln passen ausgesprochen gut zu den heimischen Spezialitäten und den Weinen aus Bordeaux und Bergerac.

Trüffeln schmecken ausgezeichnet zu Eiern. Es empfiehlt sich, eine Knolle einen Tag lang zusammen mit Eiern zu lagern, bevor man sie zu einem Omelett verarbeitet, denn dann überträgt sich das Aroma am besten. Man nehme einen gut gereiften, cremigen Käse wie den echten Brie de Meaux und schneide ihn der Länge nach auf, stecke einige hauchdünne Trüffelscheiben in den Schnitt und lasse das Ganze einen Tag ruhen. Man könnte glauben, der Käse sei erwachsen geworden und zur Universität gegangen, er habe ein Vermögen geerbt und alles Geld für Champagner und teure Frauen ausgegeben. Zumindest habe ich diesen Eindruck; meine Frau behauptet hingegen, dies sei eine typisch männliche Assoziation. Trüffeln erinnern sie an ihre Stillzeit und den Duft neugeborener Babys. Wir haben es hier also mit einer klassisch symmetrischen Verteilung zu tun; wenn Männer im Zusammenhang mit Trüffeln an Sex und Frauen an Babys denken, spielen wir am Ende doch in derselben Liga. Vielleicht stehen Périgord-Trüffeln deshalb in dem Ruf, sowohl die männliche Zeugungskraft als auch die Fruchtbarkeit der Frauen zu stärken. Wenn an diesen legendären Zuschreibungen etwas dran ist, wird sich der Verzehr von Trüffeln vielleicht positiv auf unsere Libido auswirken und für mehr Kinder sorgen.

Der Trüffelhandel boomt, und nachdem seine Belieferung über viele Jahre fast ausschließlich die Sache einsamer Jäger mit ihren Hunden war, versucht man nun wieder, Trüffeln in Plantagen zu kultivieren, was zu einer Steigerung des Angebots und sinkenden Preisen führen wird. Schon vor zweihundert Jahren hatten Franzosen damit begonnen, aus den Eicheln jener Bäume, unter denen Trüffeln gefunden worden waren, Nachwuchs

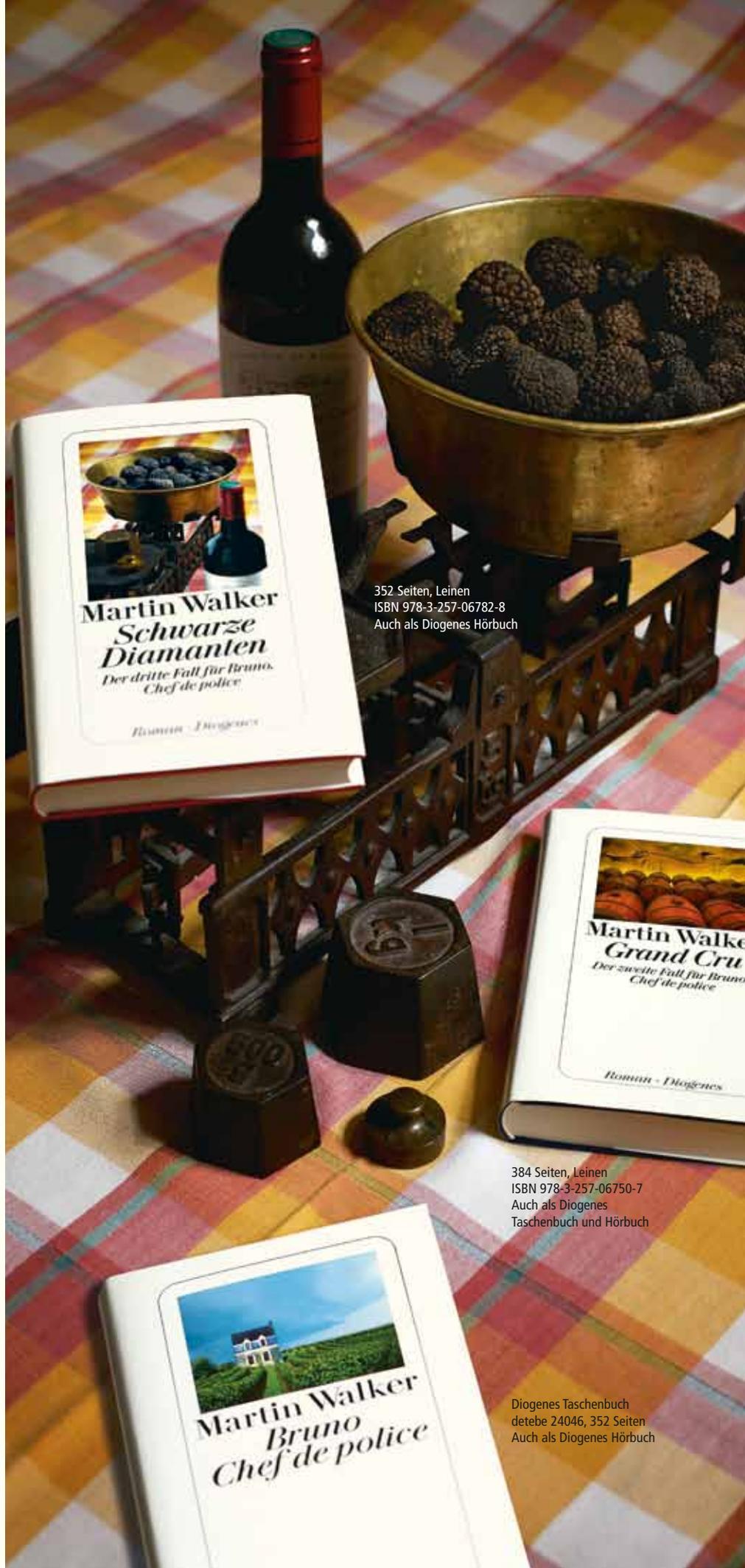
für die Trüffelzucht zu schaffen. Heute kommen raffiniertere Methoden zur Anwendung. Anfang dieses Jahres gelang es Wissenschaftlern, das Genom des *Tuber melanosporum* vollständig zu sequenzieren. In Zukunft wird die Ernte wahrscheinlich sehr viel ergiebiger sein, zumal es unter anderem gilt, den rapide gestiegenen Bedarf an Trüffeln in China zu decken.

Um 1900 produzierte Frankreich über tausend Tonnen Trüffeln im Jahr, die Ausbeute in den vergangenen Jahrzehnten war jedoch nur ein Bruchteil dessen, meist weniger als fünfzig Tonnen. Gründe für diesen Rückgang waren unter anderem veränderte Ernährungsgewohnheiten und Landflucht. Aber werfen Sie einmal einen Blick auf Escoffiers Rezept für seinen berühmten Jockey-Club-Salat, hergestellt aus Hühnerfleisch, Spargel und Trüffeln zu gleichen Teilen. Zu seiner Zeit konnten sich nur wenige dieses Gericht leisten. Aber wenn die Trüffelkulturen einlösen, was sie versprechen, könnte es in rund zwanzig Jahren für jedermann erschwinglich sein. ●

Aus dem Englischen von Michael Windgassen

**»Bücher bilden sich in den Seelen vielleicht ebenso geheimnisvoll, wie in den duftenden Ebenen von Périgord die Trüffeln sprießen.«**

*Honoré de Balzac*



352 Seiten, Leinen  
ISBN 978-3-257-06782-8  
Auch als Diogenes Hörbuch

384 Seiten, Leinen  
ISBN 978-3-257-06750-7  
Auch als Diogenes  
Taschenbuch und Hörbuch

Diogenes Taschenbuch  
detebe 24046, 352 Seiten  
Auch als Diogenes Hörbuch