

EIN VORTRAG VON RALF BOS

Die Seele des Trüffels

Über die zwei wahren Trüffel —
und die Kunst, sich nicht täuschen zu lassen.

DIE THESE

Trüffelliebhaber entstehen bei der ersten Begegnung.

Die Begeisterten

Ihr erster Trüffel war ein *Tuber Magnatum* in Italien oder ein *Tuber Melanosporum* in Frankreich. Sie suchen seither in den Restaurants der Welt nach Trüffelgerichten.



Die Enttäuschten

Ihre erste Begegnung war ein vertretbarer oder wertloser Trüffel — oder gleich Trüffelöl und -aroma. Sie können dem Trüffel bis heute nichts abgewinnen.



Drei Kategorien

01

Kulinarisch wertvoll

Nur zwei Sorten. Das Maß aller Dinge.

tuber magnatum oder
tuber melanosporum

02

Kulinarisch vertretbar

Angenehm — aber keine Offenbarung.

Sommer-, Frühlings-,
Burgundertrüffel u. v. m.

03

Kulinarisch wertlos

Trüffel ohne Aroma — oder Geschmack.

Asia-Trüffel oder Sorten
mit schlechtem Geschmack.

Die zwei Edlen



Weißer Alba-Trüffel

Tuber Magnatum pico – auch: Weißer Trüffel, Alba-Trüffel, Piemont-Trüffel

DAS MASS ALLER DINGE



Schwarzer Périgord-Trüffel

Tuber Melanosporum vitt. – auch: Schwarzer Trüffel, Wintertrüffel, Winteredeltrüffel

DAS ORIGINAL

Die Soliden



Sommertrüffel

Tuber Aestivum

VERTRETBAR



Frühlingstrüffel

Tuber Borchii vitt. –
auch: Bianchetti Trüffel, weißer
Frühlingstrüffel, Marzuolo-Trüffel

VERTRETBAR



Burgundertrüffel

Tuber Uncinatum –
auch: Herbsttrüffel

VERTRETBAR



Muskattrüffel

Tuber Brumale vitt. –
auch: Wintertrüffel,
Schwarzer Wintertrüffel

VERTRETBAR

Die Blender



China-Trüffel

Tuber Indicum oder *Tuber Himalayense* –
auch: Asia-Trüffel, echter Schwarzer Trüffel

GESCHMACKS- & AROMAFREI



Foto: C.Lavoise

Rötlicher Trüffel

Tuber Rufum

SCHLECHTER GESCHMACK



Foto: Trufmania

Mäander-Trüffel

Tuber Mesentericum

SCHLECHTER GESCHMACK

DIE TÄUSCHUNG

Wie leicht man getäuscht wird.

Von außen gleichen sich die Knollen bis zur Verwechslung.
Wer den Unterschied nicht kennt, zahlt den Preis des Edlen —
und bekommt den Blender.

DER DIREKTE VERGLEICH

Eine Knolle ist echt. Drei sind es nicht.



Périgord-Trüffel

T. Melanosporum

DAS ORIGINAL



Sommer-Trüffel

T. Aestivum

VERWECHSLUNG



Burgunder-Trüffel

T. Uncinatum

VERWECHSLUNG



China-Trüffel

T. Indicum

VERWECHSLUNG

Der Anschnitt verrät die Wahrheit



Melanosporum im Anschnitt
Feine, dichte, helle Marmorierung



Burgunder-Trüffel im Anschnitt
Grobe, dunkle Adern – die Täuschung

DIE GRÖSSTE FALLE

Trüffelöl & -aroma

Die meisten „Trüffel“-Aromen stammen aus dem Labor — ein einziges synthetisches Molekül, kein Gramm echter Trüffel. Wer damit beginnt, verlernt den wahren Geschmack, bevor er ihn je gekannt hat.



KEIN TRÜFFEL

HINTER DEN KULISSEN

Aus unserem Trüffellager

Täglich frische Knollen, von Hand verlesen,
geprüft und temperiert — hier beginnt die Reise
des echten Trüffels zu Ihnen.

AUS UNSEREM TRÜFFELLAGER

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Qualität ist Handarbeit



Frische Anlieferung
täglich neu



Verlesen von Hand
Knolle für Knolle



Fachgerechte Lagerung
temperiert & trocken

VOM LAGER ZUM KUNDEN

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Sicher verpackt, frisch geliefert



Sorgfältig verpackt
Schützt Aroma & Frische



Gekühlter Versand
Lückenlose Kühlkette



Frisch beim Kunden
Bereit für die Küche

DIE SEELE AUF DEM TELLER

Wenn der Trüffel zum Erlebnis wird

KULINARISCH VERTRETBAR

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Agnolotti mit Sommertrüffel



SIGNATURE DISH

Trüffelrisotto

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



DIE SEELE AUF DEM TELLER

Zwei Lieblingsgerichte

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



Kartoffelbaumkuchen und Wintertrüffel
mit Parmesancreme und Olivenöl-Perlen



Tatar mit Wintertrüffel
mit Wachtelei und Crème Fraîche

DIE SEELE AUF DEM TELLER

Alba-Trüffel

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



Erbsenschnitte

Mit frischem weißen Trüffel und Trüffelbutter-Schaum

ZUM ABSCHLUSS

Sandwich Périgord

Eine Scheibe Graubrot, gute Butter,
reichlich *Tuber Melanosporum*
in hauchdünnen Scheiben —
gekrönt von glitzerndem
Fleur de Sel.

Bitte reichen Sie jetzt.



ZUM ABSCHLUSS

Wichtig für Ihren Genuss

FRISCH
KAUFEN

RICHTIGE
SORTE
WÄHLEN

KORREKT
LAGERN

SCHNELL
VERBRAUCHEN

MEHR
IST MEHR

“Man darf das Gericht unterm Trüffel nicht mehr sehen.”