

Ein Wunder in Schwarz und Weiss

Urbani-Trüffel aus Umbrien – ein italienisches Luxusprodukt
mit beeindruckender Familientradition.



Trüffelreise. Im „Museo del Tartufo“ begrüßen lebensgroße Aufsteller von Olga Urbani senior und ihrem Sohn Paolo die Besucher (links).
GENUSS.MAGAZIN-Redakteurin Irina Weingartner und Urbani-Mitarbeiterin Silvia Fabbri mit frisch gelieferten Trüffeln (links oben). In der
„Accademia del Tartufo“ wird Köchen der respektvolle Umgang mit Trüffeln gelehrt (rechts oben). Weiße und schwarze Urbani-Trüffel (unten).

In dem bezaubernden Städtchen Scheggino in Umbrien lebt eine Familie schon in der fünften Generation ihren Trüffeltraum. Mehr als 100 Jahre Erfahrung, verbunden mit Leidenschaft und harter Arbeit, brachten den Familienbetrieb Urbani mit 70 Prozent Marktanteil an die Weltspitze.

Das Firmenanwesen der Urbanis wirkt von außen eher schlicht. Keineswegs so mächtig, wie ihre Produktpalette umfangreich ist. Beim Eintritt strömt dem Besucher der unverwechselbare Duft der Trüffel entgegen, aber auch eine Herzlichkeit der Besitzer, die fasziniert. Urbani ist ein Konzern, der Zweigstellen in der ganzen Welt hat, doch hier in der Zentrale in Scheggino schlägt das wahre Trüffelherz.

Trüffel und ihre Besonderheit

Trüffel sind mykorrhizierend, das heißt, sie gehen mit den Wurzeln bestimmter Pflanzen Symbiosen ein. Bevorzugt unter Eichen und Haselnussbäumen wachsen sie unter optimalen Bedingungen zu diesen besonderen Knollen heran, die je nach Farbe und Gattung Höchstpreise erreichen. Dort, wo sich Trüffel mit dem Wurzelgeflecht ihrer Wirtspflanze verbunden haben, entsteht im Umkreis häufig eine vegetationsgeschädigte Zone, dadurch sind die Plätze leichter zu erkennen.

Da die Vorkommen beschränkt sind und die Menschen hier genauso wie bei anderen Lebensmitteln von der Natur abhängig sind, sind die Erträge von Jahr zu Jahr unterschiedlich. „Die Natur hat das Sagen, sie gibt die Erträge vor, da können und wollen wir auch nichts dagegen machen“, sagt Alessandro Ferrara, Exportmanager bei Urbani. Es gibt zwischen den guten Saisonen immer wieder welche, die wetterbedingt nicht so ertragreich sind, und dann muss man hier genauso wie in jeder anderen Branche ums Überleben kämpfen. Im Gegensatz zu anderen Lebensmittel können Trüffel nicht nach Belieben gezüchtet werden. Ein Vorteil, denn so behält diese Delikatesse ihren hohen Stellenwert und ihre Rarität – natürlich aber auch ihren Preis.

Das Wichtigste ist die Familie

Seit über 100 Jahren steht der Name Urbani für die besten Trüffel aus Italien. Bis ein Unternehmen diesen Status erlangt, bedarf es vieler und vor allem harter Arbeit. Gerade in einem Unternehmen, in dem die Familie eine sehr große Bedeutung hat, trägt natürlich jede Generation von Beginn an zu diesem Werdegang bei und kann für sich Erfolge verzeichnen. Heute leitet Olga Urbani gemeinsam mit ihren Cousins Carlo und Giammarco das Unternehmen, deren Zweigstellen weltweit zu finden sind.

Das Wichtigste war immer der Zusammenhalt der Familie. „Der Name ist unsere Identität. Das Unternehmen ist der Name und der Name steht für die Familie. Man muss den Kunden täglich aufs Neue vermitteln, dass man zu mehr als 100 Prozent für sie da ist. Der Kunde muss sich auf uns



Text Inna Weingartner

Sauber & rein.

Urbani-Mitarbeiterinnen beim Putzen der Trüffel.

verlassen können. Vor allem in einem Business dieser Größenordnung und Exklusivität“, so die Firmenchefin, „Wir können viel Geld verlieren, aber wir dürfen nie unser Prestige verlieren“.

In den vergangenen 20 Jahren ist das Unternehmen enorm gewachsen. Mittlerweile finden sich Zweigstellen in der ganzen Welt. Daher hat sich auch die Produktpalette entscheidend erweitert und den verändernden Bedingungen angepasst. Immer mehr Produkte, die Trüffel oder nur deren Aroma enthalten, finden sich im Repertoire von Urbani und tragen dazu bei, dass der verführerische Duft sowie der einzigartige Geschmack der kostbaren Knolle für alle Geldbörsen erschwinglich wurde.

Auch viele Mitarbeiter sind dem Betrieb der Urbanis seit Generationen treu und somit ein Garant für die Qualität der Produkte. Als Beispiel: Heute arbeitet eine junge Frau an jenem Platz, wo schon vor 50 Jahren ihre Großmutter Trüffel gewaschen hat.

Trüffelsucher unterwegs

Rund 20.000 „Scavatori“ – Trüffelsucher – sind für die Urbanis in ganz Italien unterwegs, um die besten Trüffel zu finden. Immer an ihrer Seite ihre treuen Begleiter, die Trüffelhunde mit ihren feinen Nasen. Waren es früher Schweine, die nach den edlen Knollen suchten, setzt man seit geraumer Zeit Hunde ein, da die Schweine die feinen Pilze ebenso gerne verspeisten wie wir Menschen. Außerdem ist es um einiges einfacher, Hunde zu trainieren als Schweine. Die Gelegenheit, bei einer Trüffelsuche dabei zu sein, ist ein Erlebnis für sich: die Mischung aus frischer Luft und den verschiedenen Düften des Waldes, die Stille und das erquickende Schauspiel aufgeweckter Hunde, welche die Trüffelsuche als freudige Unterhaltung sehen, um ihren Herrchen durch das Finden der Knolle eine Belohnung zu entlocken. Dem Besucher wird klar, wie rar und versteckt die Trüffel und wie sehr diese Menschen von der Natur abhängig sind. Ähnlich dem Berufstand der Gondoliere in Venedig ▶



Such!

Einer der vielen „Scavatori“ (Trüffelsucher) mit seinem Hund Turbo bei der Arbeit.

werden auch die Lizenzen der Trüffelsucher über Generationen vom Vater auf den Sohn weitervererbt. Die Zusammenarbeit zwischen Urbani und den Trüffelsuchern geht oftmals auf mehrere Generationen zurück und bedarf großen Vertrauens.

Accademia de Tartufo

In einem stilvollen und dezenten Glasbau befindet sich die „Accademia del Tartufo“. 2007 wurde diese weltweit einzige Institution gegründet, um Köchen auf der ganzen Welt den respektvollen Umgang mit Trüffeln zu vermitteln und ihnen zu zeigen, wie man dieses exquisite Lebensmittel verarbeitet, damit es auf dem Teller des Genießers bestens zur Geltung kommt. Die Urbanis wissen um die Verantwortung gegenüber dem Produkt. Trotz des täglichen Umgangs mit Trüffeln ist auch für sie wichtig, jedes Essen mit Trüffeln zu zelebrieren, um der begehrten Knolle die entsprechende Wertschätzung entgegen zu bringen. Die Accademia ist der optimale Rahmen, um Gäste aus aller Welt in das spannende Reich der Trüffel einzuführen und den respektvollen Umgang mit diesem raren und daher äußerst begehrten Lebensmittel zu vermitteln.

Die Welt der Trüffel

In Gedenken an den 2010 verstorbenen Paolo Urbani, der von den Italienern „König der Trüffel“ genannt wurde, gründete seine Tochter Olga Urbani das „Museo del Tartufo“. Auf kleiner Fläche wird ein riesengroßes Stück Familiengeschichte erzählt. Lebensgroße Fotografien zeigen die verschiedenen Generationen, Möbel und Maschinen aus dem vorigen Jahrhundert zeugen von den damaligen Verhältnissen. Zahlreiche Dankesbriefe, handschriftliche Unterlagen sowie die unterschiedlichsten Erinnerungsstücke offenbaren dem Besucher Einblicke in eine faszinierende Welt. Dieses Museum auf dem Paolo Urbani Platz ist eine Hommage an die Kraft und den Zusammenhalt der Familie.

Wie bei allen anderen Dingen im Leben sind die Geschmäcker auch bei Lebensmittel verschieden, genauso bei Trüffel. Trüffel mag man oder man mag sie nicht. Dazwischen gibt es nichts. Der, der sie aber mag, ist ihnen verfallen. Und

es gibt nichts Köstlicheres als frische Trüffel über ein einfaches Gericht wie Nudeln, Risotto oder Eierspeise zu hobeln. Denn die Trüffel braucht eine simple Speise, um ihr ganzes Aroma entfalten zu können. Dieser Mix aus Schlichtheit und etwas Luxus kann manche kulinarische Momente zu etwas ganz Besonderem machen. ☺

» Info

► Schwarze Winter Trüffel: *Tuber Melanosporum* – auch bekannt als Perigord Trüffel

- Vorkommen: von November bis März, Italien, Frankreich und Spanien (und andere Länder natürlich auch) – wächst am besten unter Eichen und Haselnussbäumen. Weiters gibt es noch die schwarze Sommertrüffel (Frühjahr bis Herbst) und die Bianchetti von Februar bis April.
- Geschmack: Mischung aus Erde und Schokolade
- Verwendung: können roh oder gekocht verwendet werden
- Preis: vor Weihnachten € 4.000,- pro Kilogramm (für den Endkonsumenten), momentan € 2.000,- pro Kilogramm

► Weiße Winter Trüffel: *Tuber Magnatum Pico* – besser bekannt als Alba Trüffel

- Vorkommen: von September bis Dezember, Nord- und Süditalien, Kroatien und andere Teile in Europa – wächst am besten unter Eichen, Haselnuss, Buche, Pappeln
- Geschmack: Aroma erinnert an Knoblauch, Schalotten, Erde und Moschus
- Verwendung: roh
- Preis: vor Weihnachten zwischen € 8.000,- und € 10.000,- pro Kilogramm (für private Genießer)
- Aktuelle Bezugsquellen der Urbani-Produkte in Wien sind: Merkur Hoher Markt, Meini am Graben und Billa Herrnhuterhaus. Laut Anton G. Klocker vom österreichischen Exklusivimporteur H.M. Weihs GmbH werden die Produkte der Firma Urbani im Laufe der nächsten Monate flächendeckend in Österreich verfügbar sein.



Rezept



Tagliatelle al Tartufo

Zutaten.

(für 4 Personen):
500 g Tagliatelle
1 schwarze Trüffel
2 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen (halbiert)
1 TL Trüffelöl
Salz, Pfeffer
Basilikum

Zubereitung. Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Die Trüffel sorgfältig waschen und einen Teil davon fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und das Öl abkühlen lassen. Nun den Trüffel, das Trüffelöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Nudeln darin schwenken, mit Trüffelscheiben und frischem Basilikum garnieren.
