

Dieser Ort ist
ideal für Ihre
Feier.

Sie können diese
„frische“ Broschüre gerne
mitnehmen.

Lassen Sie sich
professionell für Ihre
nächste Feier von uns
beraten.

Ihr Team vom
Museumshof Senne.



Kontakt

Historisches Gasthaus Buschkamp & Auberge le Concarneau
Buschkampstraße 75 ; 33659 Bielefeld
Telefon: 0521492800

www.museumshof-senne.de

E-Mail: info@museumshof-senne.de

Trüffel- der Edelpilz Das Menü am 23.2.2019 Die Trüffel ist der teuerste Speisepilz.



Trüffel sind [mykorrhizierend](#), das heißt, sie gehen eine Verbindung mit den Feinwurzeln ihrer Wirtspflanzen ein. Dies sind in der Regel Laubbäume. Aus diesem Zusammenspiel von Trüffel und Wirtspflanze ergibt sich ihre ökologische Relation.

Ein wichtiger Faktor für das Wachstum von Trüffel ist der [pH-Wert des Bodens](#). Entgegen der Annahme, dass Trüffel nur unter Eichen oder Haseln wachsen, mykorrhizieren die etwa 160 Arten (etwa 50 Gattungen) mit einer Vielzahl von arboretischen verholzenden Gewächsen. Dabei ist wohl nicht entscheidend, welcher Symbiosepartner zur Verfügung steht, sondern eher die Bodenbeschaffenheit, Belüftung, Sonnenscheindauer sowie viele weitere abiotische und biotische Faktoren.

Trüffel haben sich vollständig der unterirdischen Lebensweise angepasst, so dass sie keine oberirdischen Fruchtkörper mehr bilden. Da zudem der Fruchtkörper mehr oder weniger extrem eingefaltet ist, können die Sporen nicht mehr einfach nach draußen entlassen werden. Trüffel bedienen sich deshalb der Tiere zur Verbreitung.

Der starke Geruch wird von [Wildschweinen](#) selbst durch den Waldboden hindurch aufgenommen. Nach dem Verzehr werden die unverdaulichen Sporen wieder ausgeschieden. Somit trägt das Wildschwein wesentlich zur Verbreitung des Trüffelpilzes bei. Auch Insekten, etwa die [Trüffelfliege](#) oder bestimmte Käferarten, werden von Trüffel angelockt.

Quelle: Wikipedia

Trüffel



Es wird lecker

„Lust am Genuss“



Menü am 23.2.2019

Atlantik-Hummer mit Trüffel-Mayonnaise

Nudel-Risotto mit Wintertrüffel

Rührei mit weißem Alba-Trüffel

Wolfsbarschfilet mit Trüffel und Kerbelknollenpüree

Hüfte vom Wagyu-Rind mit Trüffeljus,

Fingermöhren und Kartoffelkrapfen

Parfait vom Perigord-Trüffel mit Mispel-Pfirsich-Kompott

Preis pro Person 99,00 €