

Art: **Stachelsporige Mäandertrüffel**

Choiromyces maeandriformis Vittadini

maeandriformis = maeanderförmig
d. h. voller Krümmungen



geschrieben von Ingeborg Dittrich

Allgemeines:

Bei den Tuberaceen sind die Asci in den Fruchtkörpern hymeniumartig angeordnet, auch zerfallen die reifen Fruchtkörper innen nicht pulverförmig wie die Pilze der Familie Elaphomycetaceae, während bei den Terfeziaceen die Asci mehr nesterartig im Fruchtkörper verteilt sind. Die Gattung *Choiromyces* = Mäandertrüffel unterscheidet sich von den echten Trüffeln der Gattung *Tuber* durch ein annähernd palisadenförmiges Hymenium, das als „mäandrische Bänder“ im Fruchtkörperschnitt sichtbar ist. Die sogenannte Marmorierung ergibt sich hier aus den braunefärbten fertilen Adern, während die Tuberarten weiße sterile Aderfüllungen entwickeln.

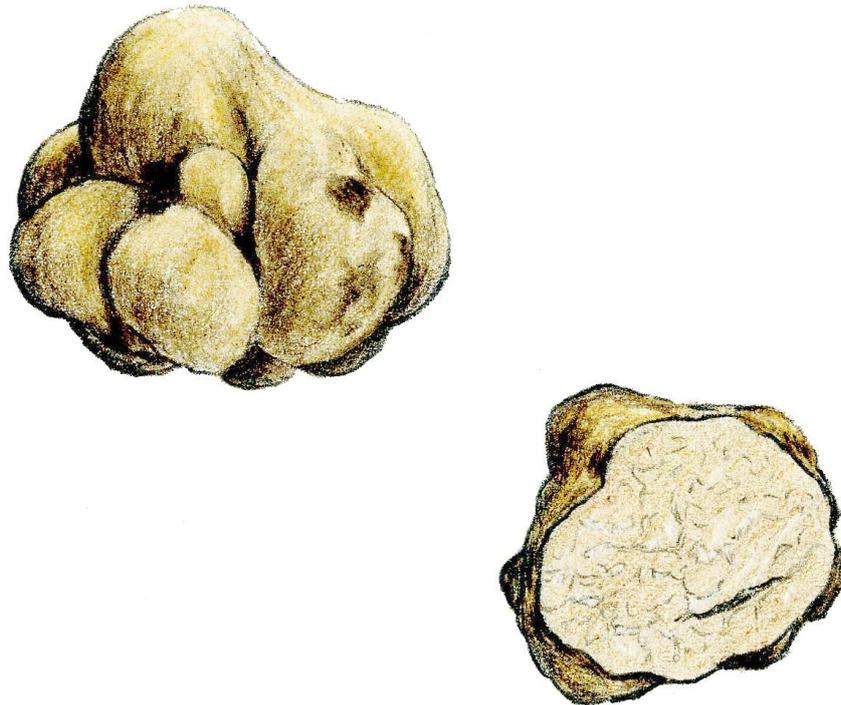
Die Gattung ist in Mitteleuropa mit nur zwei Arten vertreten. Wie die anderen Tuberaceen wachsen die Mäandertrüffel hypogäisch und sind daher schwer auffindbar.

Vorkommen:

Juni bis September; nesterweise in warmen Buchen- und Fichtenwäldern, auch in Äckern am Waldrand, in kalksteindurchsetzten Lehmböden; im reifen Zustand oft bis zu einem Drittel aus dem Erdboden ragend; in unserem Raum die am leichtesten aufzufindende Trüffel.

Typische Erkennungsmerkmale:

1. Die kartoffelähnliche Knolle;
2. Die blasse, grauweiße bis gelbbraunliche, glatte Außenschale;
3. Die vielfach gewundenen Bänder in der Innenmasse;
4. Das auch innen helle und harte Fruchtfleisch



Makroskopische Merkmale:

Die 5 - 12 cm großen, an der Basis faltig zusammengezogenen Fruchtknollen sind unregelmäßig geformt, teilweise mit größeren Höckern. Bei Reife sind sie hellbräunlich gefärbt und haben eine glatte, nicht warzige Oberfläche, die zuletzt auch felderig-rissig aufgesprungen sein kann. Das harte Fruchtfleisch ist innen weißlich, später von verschlungenen gelbbraunen Bändern durchzogen, die die Asci enthalten und den ganzen Fruchtkörper von unten her durchsetzen. Der Geruch ist anfangs kaum wahrnehmbar, später tritt jedoch ein strenger aromatischer, bei Reife zwiebelartiger, beim Vergehen sogar widerlicher Geruch auf, der sicher dem Anlocken von Tieren zur Sporenverbreitung dient.

Mikroskopische Merkmale:

Keulige, achtsporige Schläuche; die Sporen sind kugelig, blass gelblich, mit stäbchenförmigen, verbogenen Auswüchsen besetzt.



Verwertbarkeit:

Trüffel sind wegen ihres ausgeprägten Aromas Delikatessen für Feinschmecker. Die Mäander-Trüffel ist weniger wertvoll als die schwarzen echten Trüffel. In größeren Mengen genossen wirken sie abführend. Roh allerdings wie viele Pilze giftig.

Verwechslungen:

Die zweite Mäandertrüffelart, *Choiromyces magnusii*, ist blassockerrötlich, besitzt etwas größere Sporen mit feiner netzig-höckriger Skulptur und kommt vorwiegend in Südeuropa vor.

Tuber magnatum, Albatrüffel oder Italienische weiße Trüffel, wächst im Spätherbst in der Nähe von Eichen.

Auch eine Verwechslung mit *Tuber borchii*, Weißliche Trüffel, wäre möglich, was mikroskopisch durch eine andere Sporenornamentation schnell geklärt werden kann.