

EINLEITUNG: DER SCHLEIER WIRD GELÜFTET	7
„PÉRIGORD“-TRÜFFELN: VON SPANIEN NACH FRANKREICH	10
GRUNDLAGEN: TRÜFFELARTEN UND KULTUREN	24
UNBESCHREIBLICH: GERUCH UND GESCHMACK	38
SPURENSUCHE: ANTIKE UND MITTELALTER	40
NAMEN: VON TRÜFFELN UND TARTUFFELN	46
LUST: DIE LEGENDE VOM APHRODISIAKUM	51
SCHWEIN UND HUND: IMMER DER NASE NACH	58
WISSENSCHAFT: SPOREN UND SEX	64
GENÜSSE: AUS TEUFELS KÜCHE ZU LUKULLISCHEN FREUDEN	76
TRÜFFELMANIA: DELIKATESSEN FÜR DIE TAFELN DER KÖNIGE	82
GASTROCHAUVINISMUS: WEISS GEGEN SCHWARZ	87
ERFOLGSSTORY: WEISSE TRÜFFELN AUS ISTRIEN	96
GASTROSOPHIE: DIE GEBURT DER GASTRONOMIE	103
TRÜFFELKÜCHE: VOM KILO ZUM GRAMM	113
KULTIVIERUNG: ZURÜCK ZU DEN ANFÄNGEN	125
LUG UND TRUG: TRÜFFELTÄUSCHEREIEN	139
DEUTSCHLAND: WIE DIE TRÜFFELHUNDE ZU UNS KAMEN	157
KLIMAWANDEL: HOFFEN UND BANGEN	173
BILANZ: DER MYTHOS BLEIBT	178
FAKE UND FAKTEN	181
EPILOG: SECHS TRÜFFELN IM KÜHLSCHRANK	182
ANHANG	184