



In der Dordogne ist die Rückkehr des Cèpes ein großes Ereignis – besonders in Villefranche-du-Périgord, wo der offizielle Markt für den begehrten Pilz nach Jahren des Mangels wieder seine Tore öffnete. Die Szene könnte nicht lebhafter sein: Während die Verkäufer ihre Pilzkisten füllen, strömen Pilzliebhaber von nah und fern, um das lang ersehnte Waldgold zu ergattern.

Vier Jahre Wartezeit - der Cèpe ist wieder da

In den letzten vier Jahren gab es kaum Cèpes im Périgord. Die klimatischen Bedingungen hatten es den Pilzen schwer gemacht, in ausreichender Menge zu wachsen. Doch in diesem Herbst ist alles anders. „Er wird gesucht wie verrückt“, erzählt Alain Marthegoute, stellvertretender Bürgermeister von Villefranche-du-Périgord. Der Markt ist traditionell ein fester Bestandteil des Dorflebens und zieht viele Besucher an. An diesem Eröffnungstag sind es jedoch weit mehr Käufer als Verkäufer. Rund zehn private Anbieter stehen einem hungrigen Publikum von über hundert Menschen gegenüber.

Ein Fest für Pilzliebhaber

Für viele bedeutet der Cèpe mehr als nur eine Delikatesse – er ist ein Symbol der kulinarischen Tradition und Naturverbundenheit. So wie für Christian, einen pensionierten Bordeauxer, der zusammen mit seiner Frau fast drei Stunden gefahren ist, um den Pilz zu kaufen. „Wir haben seit 7 oder 8 Jahren keinen Cèpe mehr gegessen“, erzählt er, während er in der Menge steht und sehnsüchtig auf den Moment wartet, in dem die Kisten geöffnet werden.

Und dann ist es soweit: Pünktlich zum Marktbeginn erklingt ein Pfiff – und die Pilzkisten leeren sich innerhalb weniger Minuten. Wer zu spät kommt, hat Pech gehabt. Der Preis? Mit durchschnittlich 20 bis 25 Euro pro Kilo schlagen die Cèpes in diesem Jahr ordentlich zu Buche. Ein hoher Preis, doch für echte Feinschmecker ist das nebensächlich – für den Geschmack des Waldes zahlt man gerne etwas mehr.

Der Cèpe-Markt: Ein Ort der Begegnung

Die Atmosphäre auf dem Markt ist elektrisierend. Die Menschen kommen zusammen, teilen Geschichten über ihre letzten Pilzfunde und diskutieren, wie man die Cèpes am besten zubereitet. Gebraten mit etwas Knoblauch und Petersilie? Oder doch lieber in einer herzhaften Sauce? Jeder hat sein eigenes Geheimrezept, aber eines ist sicher: Der Cèpe hat einen festen Platz auf den Tischen der Menschen im Périgord.



Die Region hat eine lange Tradition, wenn es um Pilze geht. Besonders der Cèpe, der zu den edelsten Wildpilzen zählt, ist hier hochgeschätzt. Nicht umsonst wird er oft als der „König der Pilze“ bezeichnet. Doch auch die Einheimischen wissen: Nicht jedes Jahr ist ein gutes Pilzjahr. Die Ernte hängt stark vom Wetter ab – und so ist es nicht verwunderlich, dass nach Jahren des Mangels die Rückkehr des Cèpes fast wie ein kleines Wunder gefeiert wird.

Ein teurer Genuss?

Die Preise auf dem Markt mögen hoch erscheinen, aber sie spiegeln die Knappheit und den Wert wider, den der Pilz in dieser Region hat. Für die Einheimischen und viele Feinschmecker ist der Cèpe mehr als nur ein Nahrungsmittel – er ist ein Stück Heimat und Natur. „Es ist nicht nur der Geschmack, es ist das ganze Erlebnis“, erklärt eine Marktbesucherin. „Man geht in den Wald, sammelt, und dann genießt man.“

Für diejenigen, die es nicht geschafft haben, früh genug auf dem Markt zu sein, bleibt die Hoffnung auf die nächsten Wochen. Die Saison ist noch jung, und wer weiß – vielleicht gibt es ja bald wieder einen kleinen Cèpe-Schatz im Wald zu entdecken.

Villefranche-du-Périgord mag klein sein, aber in diesen Tagen steht es im Rampenlicht der Region. Der Cèpe, dieser geheimnisvolle Pilz, hat die Menschen wieder zusammengebracht – und zeigt, wie stark die Verbindung zwischen Natur, Tradition und Gemeinschaft hier noch ist.