

Der Nase nach

Wälder durchstreifen und dabei etwas lernen – das lässt sich im Herbst toll vereinen. Wir haben im Waadtländer Jura mit Hund Blitz Trüffel gesucht. Und gefunden! Susi Schildknecht

Der Meister hat das Wissen, der Hund die Nase. Frank Siffert weiss, was er will, nämlich die in der Erde verborgenen Trüffel bergen, der Lagotto-Romagnolo will seine Aufgabe erfüllen und vom Zweibeiner belohnt werden. So einfach ist das! Die Vorarbeit hat Trüffelkenner Frank Siffert zu leisten, wir fahren in ein vielversprechendes Waldgebiet am Jura-Südfuss unweit von Yverdon-les-Bains. Er erklärt: Der Boden muss ton- und kalkhaltig sein und einen PH-Wert über 7 aufweisen. Trüffel gedeihen in Symbiose mit den Wurzeln von Laubbäumen, häufig rund um Eichen, Buchen, Linden, Haselnuss usw. Die begehrten Knollen sind «nur» die Blüten der Myzelien, also des unterirdischen Geflechts von Pilzzellen.» Das Universum der Pilze wird die Forschung noch lange beschäftigen, es ist überaus komplex und faszinierend. Einiges ist bekannt, etwa dass sich das grösste Lebewesen der Welt, das Myzel eines dunklen Hallimaschs in Oregon, USA, über neun Quadratkilometer ausdehnt und dass Pilze mittels Schwingungen untereinander kommunizieren. Zurück zum Trüffel: Von den weltweit gut 200 Trüffelarten kommen 30 in der Schweiz vor. Davon ist keiner giftig, jedoch nur sieben Arten sind zum Verzehr geeignet. Sehr geeignet, wie sich Feinschmeckerinnen und Spitzenköche einig sind.

Achtung, Pilz-Verletzungsgefahr!

Genug geredet, Blitz will loslegen! Frank Siffert hält ihm ein Exemplar des Herbst- oder Burgundertrüffels *Tuber uncinatum* unter die Nase, der häufigsten Speisetrüffelart in Europa. «Such!» Blitz hat verstanden, die Nasenarbeit beginnt. Freudig rennt er los und schnüffelt bald schon im feuchten Waldboden. Wir folgen ihm rasch, es heisst aufmerksam sein, denn auch der Hund ist ein Feinschmecker. Kaum fliegen die ersten Erdbrocken unter den buddelnden Pfoten hoch, ist Frank zur Stelle. Er lobt Blitz und heisst ihn warten. Dann entnimmt er dem Loch eine Handvoll Erde und riecht daran. Er lächelt anerkennend: «Obwohl die Nase von Blitz der meinigen millionenfach überlegen ist, den Duft eines reifen Trüffels erkenne ich ebenfalls auf sicher. Hier ist eindeutig etwas.» Vorsichtig schürft er Erde weg, es gilt aufzupassen, den gut getarnten Bodenschatz nicht zu verletzen. In knapp 15 Zentimetern Tiefe findet er den etwa 30 Gramm schwe-

Unweit von Yverdon-les-Bains kann man bei Frank Siffert und Annie Ryter alles rund um Trüffel lernen – und samt ihren Hunden auf die Suche nach den begehrten Knollen gehen.



«Blitz' Nase ist der meinigen überlegen, aber den Duft eines reifen Trüffels erkenne ich auf sicher.»

Frank Siffert, Trüffel-Experte

ren Trüffel, gesund und fest, mit der typisch schwärzlich-warzigen Schale. «Bravo, Blitz!» Nebst dem Lob gibts ein Hundeguetzli aus Franks Weste. Dann wird das Loch sorgfältig wieder gefüllt und mit Laub bedeckt, damit das Myzel nicht austrocknet. Weiter gehts!



Die Trüffel-Experten von «La Sauvageraie» haben ihren Landwirtschaftsbetrieb in Bonvillars VD. Von dort aus streifen sie mit Wissbegierigen durch die Wälder.

Mit geübtem Auge erkennt der Trüffel-Profi potenzielle Fundstellen. Wo der Bewuchs unter Bäumen plötzlich spärlicher werde, sei Myzel im Spiel, und damit möglicherweise auch Trüffel. Blitz ist schon bei der nächsten Grabungsstelle, sein Arbeitseifer ist entflammt.

Pionier der Trüffel-Szene

Frank Siffert gehört zu den Pionieren der Schweizer Trüffel-Szene. Bis vor rund 20 Jahren waren die Trüffel in der gehobenen Gastronomie aus dem Piemont oder dem Périgord importiert, billiges Trüffelöl in der Regel chemisch hergestellt. Er erinnert sich noch gut an den Tag, als er im Wald einen Trüffelsammler mit gefülltem Korb antraf und dieser ihm bestätigte, dass die Funde aus der Region stammten. Das war die Initialzündung einer Passion, die bis heute andauert. Nicht nur hat er sich viel Wissen angeeignet, er hat auch die Schweizerische Trüffelvereinigung gegründet, vor 16 Jahren in seinem Dorf Bonvillars VD den schweizweit ersten Trüffelmarkt organisiert, eine didaktische Plantage mit mykorrhizierten Trüffelbäumen erstellt und vieles mehr. Zusammen mit seiner Deutschschweizer Ehefrau Annie Ryter betreibt er «La Sauvageraie», einen Demeter-zertifizierten Landwirtschaftsbetrieb. Im Alltag kümmert sie sich um die Gemüse, Früchte und



Blitz auf Schnüffeltour in seinem Element.



Erfolgsereignis! Blitz hat Frank Siffert den Weg zu einer 30 Gramm-Knolle gewiesen.



Die Trüffel verkaufen Frank Siffert und Ehefrau Annie Ryter auf dem Markt.

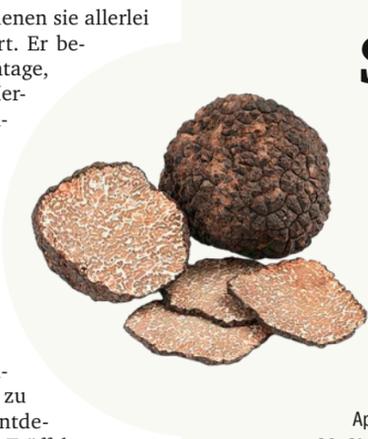


Frank Siffert zaubert Köstlichkeiten mit Trüffeln für den Apéro.



Nach der Suche die Belohnung in Form von Pasta mit Trüffeln

wilden Kräuter, aus denen sie allerlei Köstlichkeiten zaubert. Er betreut die Trüffelplantage, seinen Rebberg, die Herstellung von Naturweinen und die Trüffelsuche. Oft unterrichtet er in dieser Angelegenheit Neulinge mit ihren Hunden, wobei der Mensch mehr Anweisungen benötigen würde als das Tier. Gemeinsam laden Frank und Annie zu kulinarischen Entdeckungsreisen rund um Trüffeln. Nach einem Workshop, in dem etwa Trüffelbutter oder -mayonnaise fabriziert werden, gehts zusammen mit Blitz in den Wald zur Trüffelsuche. Zurück im Betrieb setzt man sich zum Apéro in die historische Küche des Winzerhauses, wo schon im 17. Jahrhundert am offenen Kamin gekocht



Schwarzes Gold

Trüffel trägt den klingenden Beinamen «das schwarze Gold». Denn mit dem schmackhaften Pilz lässt sich viel Geld machen. Schon in der Antike war Trüffel bekannt und begehrt. Noch heute greifen Feinschmecker für den König aus dem Erdreich tief in die Tasche. Die teuerste Trüffelsorte sind weisse Trüffel, die man auch als Piemont- oder Alba-Trüffel kennt. Sie kosten schon mal 1000 Franken pro 100 Gramm. Trüffel haben knollenartige Fruchtkörper, die wenige Zentimeter unter der Erde liegen. Sie sind Mykorrhiza Pilze, was bedeutet, dass sie eine Symbiose mit Pflanzen eingehen, um zu gedeihen, z.B. mit Eichen, Linden, Esskastanien etc.

Appetit bekommen? Auf diesen Trüffelmärkten kann man probieren:

26. Oktober: Bonvillars VD, 2. November: Pfäffikon SZ, 9. November: La Côte VD und Biel BE, 16./17. November: Murten FR.

und geräuchert wurde. Die nächsten fünf Gänge bereiten Frank und Annie in ihrer heutigen Küche vor den Augen der Gäste zu, wobei sie aus saisonal-re-

gionalen Zutaten und verschiedenen Trüffeln ein maximales Genusserelebnis gestalten. Danach ist man ziemlich sicher angefixt. sauvageraie.ch

ERLEBNIS- UND LEHRPFADE IN DER SCHWEIZ

Bahnerlebnisweg

Die Albula-Strecke zwischen Preda, Bergün GR und Filisur lässt die Herzen von Eisenbahnfans aus aller Welt höher schlagen. Drei Wander-Etappen zwischen 1,5 und 3 ¼ Stunden führen ganz nah an die fotogenen Highlights des Unesco-Welterbes Rhätische Bahn heran. Danach besucht man noch das Bahnmuseum in Bergün. Infos zum Bahnerlebnisweg Albula unter rhb.ch

Ohrenschmaus

Da spitzen Gross und Klein die Ohren. Auf dem idyllischen Pfad zwischen der Alp Sellamatt SG über Itlios bis ins Oberdorf machen Klangskulpturen die Toggenburger Alpen hörbar. Ein Klassiker! Seit Mai 2024 ergänzen zwölf neue Installationen das Erlebnis. Wie tönt das Ökosystem Waldboden? Hörst Du Elektrosmog? Was trägt der Wind zur Sinfonie bei? Infos zum Klangweg unter klangwelt.swiss

Bergbauern-Welten

Über die steilste Postautostrecke Europas gehts hinauf zur Griesalp im hinteren Kiental BE. Dort lernt man auf dem sinnlich gestalteten Alpwirtschafts- und Naturlehrpfad den Alltag der Bergbauern und Spannendes von Flora und Fauna kennen. Die familienfreundliche Rundwanderung gibts in zwei Varianten: 2 oder 4,5 Stunden. Infos zum Alpwirtschafts- und Naturlehrpfad Kiental unter adelboden-lenk-kandersteg.ch

Jurassic Park

Ob entlang des Sentiero del Monte San Giorgio (SchweizMobil Wanderroute 636) durch den archäologischen Park oder nur ein Besuch im von Mario Botta entworfenen Fossilien-Museum in Meride TI: Wo wir heute Erdgeschichte im Unesco-Welterbe Rhätische Bahn heran. Danach besucht man noch das Bahnmuseum in Bergün. Infos zum Bahnerlebnisweg Albula unter rhb.ch

Industrielehrpfad

Der Industrielehrpfad im Zürcher Oberland führt über 30 etappierbare Kilometer ab Uster durchs Zürcher Oberland. Unterwegs bewundert man vielerlei Industriebauten aus den Anfängen und der Blütezeit der Industrialisierung. Das neue Textilmaschinenmuseum in Neuthal (nur sonntags geöffnet) macht das historische Fabrikensemble mit den Schwerpunkten Wasserkraft, Spinnen, Weben und Sticken erlebbar. Infos zum Industrielehrpfad unter myswitzerland.com/de-ch/erlebnisse

Bienenlehrpfad

Auf dem 0,9 km langen, informativen Bienenpfad bei Lenzburg erfahren Honigfans an zwölf Stationen alles über das Leben der Bienen, die Struktur eines Bienenstaates, die Produktion von Honig oder die Bedeutung der Imkerei. Infos zum Bienenlehrpfad Schafisheim unter myswitzerland.com/de-ch/erlebnisse

PRÄSENTIERT VON



Schweiz. Natürlich.



Susi Steiger-Wehrli liebt die Erntezeit über alles.



Zahlreiche helfende Hände sind während der Weinlese in Küttigen im Einsatz.



Jedes Jahr werden die Trauben von 13 Hektaren Fläche geerntet.

Im Keller werden jährlich bis zu 220'000 Flaschen abgefüllt.

Hand, Herz und ein Song im Ohr

Das Zusammenspiel mit der Natur und die Handarbeit faszinieren Susi Steiger-Wehrli am Winzerberuf am meisten. Der Job ist für sie nicht nur nachhaltig – sondern auch nachhaltig schön. Besonders während der Weinlese.

Wenn die Weinlese vor der Tür steht, geht Susi Steiger-Wehrli Herz auf. «Beim Start der Ernte habe ich Tränen in den Augen», sagt sie. «Freudentränen, weil uns so viele wunderbare Menschen mit Stolz, Ehrgeiz und Dankbarkeit helfen. Und weil dann ein besonderer Zauber im Rebberg herrscht.»

Seit zwölf Jahren führt die Aargauerin zusammen mit Zwillingbruder Rolf den elterlichen 13-Hektaren-Betrieb in Küttigen AG, kehrte nach Lehr- und Wanderjahren in der Schweiz, Frankreich und Australien zu ihren Wurzeln zurück. Und hat in der Heimat ihr Glück gefunden. «Ich

liebe unser Weingut mit seiner spannenden Terroir-Geschichte und der grossen Vielfalt», sagt sie. «Zudem gibts für mich keinen anderen Beruf, der so vielseitig ist, wie der des Winzers.» Ihr Job fördert Kreativität und Gelassenheit. Man werde vital und besonnen. Und die sensorischen Fähigkeiten würden von Jahr zu Jahr besser.

«Das schönste für mich ist aber, dass ich mit den Händen arbeiten kann», fügt Steiger-Wehrli an. Reb- bau sei auch heute zum grössten Teil



Winzer ist nach wie vor meist Handarbeit.

Handwerk, die Hände ihr wichtigstes Werkzeug. «Sei es, um in die Erde zu greifen, die Weichheit der Trauben zu prüfen oder um Schläuche zu montieren. Und nicht zuletzt, um ein Glas Wein zu halten.»

Handarbeit, die man ihren Händen aber auch ansehe: kleinere Schrammen gehören für sie genauso dazu wie eine gewisse Sprödeheit, die durch den Gerbstoff verursacht wird. «Weh tun mir meine Hände aber nie», sagt sie. «Ich bin stolz auf sie und dankbar, dass ich mit ihnen das

Leben spüren und quasi der Natur die Hand reichen darf.»

Denn das ganze Lebenstempo des Winzers werde von der Natur bestimmt. «Sie gibt dir den Rhythmus vor, jedes Jahr ist unterschiedlich und neu.» So würden die Reben anders wachsen, das Wetter immer wieder ganz anders wirken. «Ich liebe es, wenn das Wetter den Ton angibt, aber es kann auch nerven», erzählt sie. Wenn man das ganze Jahr auf die Frucht hinarbeite und einem die Witterung dann einen Strich durch die Rechnung mache, sei es herausfordernd. «Gerade bei der Weinlese.»

Umso mehr geniesse sie dann die schönen Erntetage – und habe in dieser Zeit auch immer ein bestimmtes

Lied im Ohr. Oder besser im Herzen: «Heart of Courage» von Two Steps from Hell. «Ein wunderbar Song, der meine erfüllte Stimmung während

Am Puls der Ernte

WeitereDus asit paritio odion nost et odit faccumquam incipit quo estist vendis et, tem ratat quanturit pra voluptur?

Das ist ein bezahlter Beitrag.