

Der Traum vom weissen Gold

In der Nord-Waadt werden Trüffel in Farmen gezüchtet. Vielleicht wachsen dort bald die extrem teuren Weissen Trüffel.

Christian Berzins

Da Gott die Geschicke der Welt autoritär lenkt, denkt der Mensch bisweilen zu viel über Veränderungen nach. Er zerbricht sich über vermeintliche Verbesserungen den Kopf und versucht, Grundprinzipien der Natur zu überwinden. Ikarus wurde das zum Verhängnis.

Wer etwa in der Nacht zu viel an Trüffel denkt, gar mit dem Gedanken eines Trüffelgartens spielt, wo man den Zauberpilz ohne Mühen ernten kann, wird wohl verrückt werden. Gut, gibt es da Leute wie Alain Jutzeler. Dieser Mann weiß nämlich alles über Trüffel. Das heisst am Ende, dass der Trüffelfarmer aus der Waadt weiß: Alles Trüffel-Wissen nützt nichts: Der Trüffel macht, was er will.

Da Gott die Geschicke der Welt autoritär lenkt, denkt der Mensch bisweilen zu viel über Veränderungen nach. Er zerbricht sich über vermeintliche Verbesserungen den Kopf und versucht, Grundprinzipien der Natur zu überwinden. Ikarus wurde das zum Verhängnis.

Jutzeler war ein Pionier im Trüffelzucht-Geschäft in der Waadt. Vor 20 Jahren begann er mit einem Bekannten, auf einer Parzelle geeignete Bäume anzupflanzen. Seinen Kompanion überredete er damals mit dem Argument: «Das ist ein Hobby für die Zeit nach der Pensionierung.» Vielleicht gar ein Investment für die Altersvorsorge.

Weisse Trüffel kosten ein Vermögen

Da wie dort träumte man davon, in seiner Farm Trüffel zu ernten und dann das Kilo für 10'000 Franken zu verkaufen. So viel kann ein Weisser Trüffel in der Schweiz kosten, im piemontesischen Trüffelzentrum Alba kostet ein Kilo zurzeit 5000 Euro.

Wachsen diese Goldknollen auch bald in Bonvillars, einem kleinen Nest nördlich von Yverdon? Mit den günstigeren Schwarzen - den Burgunder Trüffeln und den Perigord-Trüffeln - feiert man jedenfalls beachtliche Erfolge. Nicht nur, dass man sie seit jeher in den Wäldern findet. Heute zählt man in der Gegend 24 Trüffelfarmen, die insgesamt 51 Hektaren gross sind.

Doch gemach. Wenn Jutzeler heute in der 1,6 Hektaren grossen Farm bei



Schwarzes Gold: Prächtige Trüffel aus Bonvillars, die 800 Franken pro Kilo kosten. Weisser Trüffel kann zehn Mal teurer sein. Blick auf die erste didaktische Trüffelfarm Europas in Bonvillars (rechts).

Bilder: Lionel Bourgeois, Florian Bloesch

Bonvillars pro Woche ein Kilo erntet, ist das schon viel. «Im Wald kann jemand mehr finden, wenn er einen sehr guten Hund hat», sagt Jutzeler. Aber auch dann bleibe es mehr Hobby: Ein Kilo schwarzer Bonvillars-Trüffel kostet 600 bis 800 Franken.

Das Interesse am Trüffel ist auch dank des Tourismus-Büros «Vaud Promotion» gestiegen. Und mithilfe der Gemeinde Bonvillars haben die Trüffelfreunde sogar die erste didaktische Trüffelfarm Europas anlegen können: Auf einer Fläche so gross wie ein Fussballfeld wurden 240 unterschiedliche Bäume angepflanzt - jeder bietet dem Trüffel eine Lebensgrundlage. Die Clique von Amateuren, wie sie Jutzeler nennt, kann diese Fläche als Experimentierfeld benutzen. Es gibt hier hohe Bäume, kleine Bonsai-Gewächse, belebte und stille Böden. Und die Trüffel wachsen.

Der althergebrachte Klassiker in der Nordwaadt sind die Burgunder Trüffel. Aber auf einer kleinen Parzelle in der Farm versucht man, auch Perigord-Trüffel anzubauen: «Der schwarze Diamant», nennt sie Jutzeler achtungsvoll. Vom Dezember bis Februar könnte man sie theoretisch ernten, sagt er und fügt an: «Jedenfalls dann, wenn der Boden nicht gefriert.» Das geschieht im Unterschied zu früher immer öfter.

Wein und Brote voller Trüffelbutter

So verwundert es nicht, dass in Bonvillars auch an der Zukunft gepröbt wird. Man simuliert Bedingungen, die es im legendären Alba, einer Heimat der Weissen Trüffel, gibt. Dort, wo sie in Bonvillars wachsen sollen, hat man den pH-Wert des Bodens verändert, hat Kalk hingeschüttet, um den Boden saurer zu machen. Und das funktioniert?,

frage ich skeptisch. «Nein, wir haben noch kein deutliches Resultat», antwortet Jutzeler trocken.

Das Ereignis für die Trüffelfreunde ist jeweils der Trüffelfestmarkt in Bonvillars. Von den angebotenen Trüffeln stammen etwa 60 Prozent aus den Wäldern, der Rest von den Farmen. Deklarieren muss man das nicht. «Sie können keine Unterschiede ausmachen», so Jutzeler. Hauptache sei die Qualität der einzelnen Pilze. Ein guter Trüffel ist rund, knackig und fest im Griff. Und doch kann man beim Zubereiten alles verlieren. «Unser Trüffel dürfen nicht zu heiss werden. Einer, der über 60 Grad Temperatur bekommt, verliert sein Aroma.» Jutzeler rät, den Pilz zu raffeln und in etwas Fettigem - in Butter, Mayonnaise, Rahm oder Käse - zu mischen. Dann mache man am nächsten Tag eine Pasta, warte, bis sie nicht mehr so heiss sei, und mische die Masse darunter.

Dass am Markttag auch die Weinbauer präsent sind, ist kein Zufall. Man hat gemerkt: Nur Trüffel ist zu wenig, «nur» Nordwaadtlandische Weine auch. Und so steht man sich nicht nur vor den Marktständen auf den Füssen, sondern auch im Lager- und Verkaufsläkal der «Viticuliteurs de Bonvillars». Es wird degustiert, bestellt und die Brote dick mit Trüffelbutter bestrichen. Die Genossenschaft sorgt noch und noch für Weine, die grosse Auszeichnungen erhalten. Aber auch kleinere Betriebe wie etwa derjenige von Martial Du Pasquier mit seinem «Cave de Pasquier» sorgen für beachtliche Weine.

Jutzeler beim Trüffelfondue-Essen nach einem Glas Chasselas gefragt, ob Trüffel oder Trauben wertvoller seien, antwortet trocken: «Trauben. Jedenfalls momentan noch.» Dann lacht der Trüffel-Sokrates laut - auch ein wenig über sich selbst und sein Trüffelwissen.

Geniessen mit Berzins

Rohes Hirschherz? Bitte mehr davon!

Ich war gewarnt. Max Stiegl ist kein normaler Mensch, schon gar kein normaler Koch. Er ist eine Marke, die immer wieder für Aufsehen sorgt. Letztes Jahr bereitete er zu Hause im Burgenland aus einem Biber unter anderem Biberhirn-Omeletten zu. Dieser Kochlöffel-Tausendassa stand letzte Woche auf Einladung von «Austria Tourism» in der Küche der sowieso schon tollen «Taverne Johann» in Basel. «Zu Tisch mit Österreich» hieß die Reihe - und im speziellen Fall «Zu Tisch mit dem Burgenland».

Kaum angekommen und das Glas Brut Rosé von Alois Kracher in der Hand, stand der Zampano auch schon da und schob mir, ehe ich noch fragen konnte, was es sei, mit einem

Zahnstocher ein Stück dunkelrotes, sehr glattes Fleisch in den Mund. Es war schlicht so gut, dass ich gleich noch ein zweites und drittes Stück ass. Stiegl verschwand derweil, kam zurück und stellte eine Art Vase auf den Tisch (Bild): «Das ist es: Hirschherz». Und mein zögerliches «...o...h...?» wurde mit einem «ja freilich!» kommentiert. Das Herz hat er dünn angeschnitten und mit etwas Sojasosse, Kirschessig, Knoblauch und Chili abgeschmeckt.

Das zweite Apéro-Häppchen war im Schmalz gebratene Hirschleber. Hirschleber hatte ich ein einziges Mal in meinem Leben gegessen und es nie vergessen. Jene von Stiegl war ein Traum. Später dann im Menü «Der Hirsch & sein Futter» kamen



Hirncrumble und Zungensalat hinzu. «Nose to tail» - von der Nase zum Schwanz - wird von Stiegl konsequent gepflegt. Bisweilen aber findet man solche verbannten Speisen auch in ganz normalen Restaurants, dazu muss keiner nach China fahren.

In Florenz schwimmt in den dampfenden Kesseln des Trippaio, des Kuttelhändlers, nicht nur saftiger Lampredotto (Kuhmagen), sondern bisweilen auch die Matrice (die Vagina der Kuh). In Mailand sollten Sie diese Wochen unbedingt Lokale besuchen, die Cassoeula zubereiten - etwa die «L'osteria del treno»: Cassoeula ist ein geisterwärmender Eintopf mit Schweinerippen, -schwarze, -ohren, -schnauze, -füsse, -schwanz und Würsten. Zugegeben:

der Geschmack ist gewöhnungsbedürftig, ja, ich hatte sogar mal einen Kellner, der mir davon abriet. Aber 1000 Mal lieber etwas Spannendes als todlangweiliges Hühnerfleisch aus China oder geschmacklose Crevetten aus Indonesien.

Jetzt im Winter lädt Stiegl zum «Sautanz» ins Burgenland. Mir läuft das Wasser im Mund zusammen, wenn ich mir vorstelle, was da alles auf den Tisch kommt. Die österreichische Tourismusorganisation plant ab September 2026 «Feel Austria Days», wo Kultur und Kulinarik im Mittelpunkt stehen. Vielleicht auch wieder ein rohes Hirschherz? Ich würde dafür die Ferien opfern.

Christian Berzins