

Frank Sirren steht mit seinem Lagotto Romagnolo an einem Oktobertag in einem Wäldchen bei Bonvillars oberhalb des Neuenburger Sees. „Wo ist sie? Wo ist sie?“ ruft er Blitz zu. Blitz ist der Name seines auf Trüffel trainierten Vierbeiners. Immer wieder schlägt der Italienische Wasserhund sich ins Gebüsch, sein 63-jähriges Herrchen folgt. Sieben Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Trüffelskurses beobachten das Schauspiel.

Seit gut 15 Jahren sammelt der Landwirt Trüffel. „Damals war ich das erste Mal mit einem Trüffelsucher samt Hund unterwegs. Von da an wollte ich unbedingt lernen, wie das geht“, erinnert er sich. Inzwischen hat Sirren mit seiner Lebensgefährtin Annie Ryter in seinem Bioladen auch ein Geschäft rund um Trüffel aufgebaut.

Neben der Suche („Cavage“) und Kochkursen zur korrekten Trüffelverwertung bildet er Herrchen und Frauchen samt Vierbeinern zu Trüffeltandems aus: „Wenn der Hund eine Trüffel findet, musst du ihn mit einem interessanten Geschenk belohnen. Das ist wie bei einem Job: Wenn ich dir Geld bezahle, arbeitest du für mich.“

Jedem Monat sein Trüffel

Die Gattung Trüffel (lat. Tuber) umfasst weltweit rund 200 Arten. Alle wichtigen essbaren Trüffelarten wachsen in der Schweiz, jede hat ihre eigene Saison. So wächst die Sommertrüffel (Tuber aestivum) von Juni bis August, die Burgundertrüffel (Tuber uncinatum) folgt ab September und endet im März. Die edle Alba-Trüffel (Tuber magnatum) kommt im Oktober bis Januar. Im November kommen Wintertrüffel (Tuber brumale) und im Dezember Schwarze Trüffel bzw. Périgord-Trüffel (Tuber melanosporum) hinzu, bei beiden dauert die Saison dann bis März. Die helle Frühlingstrüffel (Tuber borchii) wird ab Januar interessant und gedeiht bis April.

Trüffel sind, wie alle Pilze, keine „Pflanzen“, sondern bilden neben Fauna und Flora als Fungi ein eigenes Lebensreich. Sie zählen wie Steinpilze zu den sogenannten Mykorrhiza-Pilzen. Heißt: Sie gehen mit bestimmten Bäumen und Sträuchern wie Eichen, Haselnuss, Kastanien und Linden eine Partnerschaft zu beiderseitigem Vorteil ein. Da Pilze keine Fotosynthese betreiben können, erhalten sie Zucker über die Wurzeln der Bäume. Dazu docken die feinen Wurzelnenden der Bäume an die Pilzfäden (Hyphen) des unterirdischen Pilzgeflechts an. Umgekehrt liefern die Pilze ihren Baumpartnern Wasser, Phosphat und Stickstoff.

Die Fruchtkörper der Trüffel, also den Teil, den man essen möchte, liegen allesamt 10 bis 20 Zentimeter unter der Erde. Damit sind Trüffel für Menschen kaum auffindbar. Drei Tiere aber können die Trüffelaromen riechen, die sich aus nur acht verschiedenen Molekülen zusammensetzen: Hunde, Schweine und die Trüffelfliege.

Bei Schweinen sei allerdings der Geruchssinn so gut ausgeprägt, dass sie bei jeder Trüffel anschlagen, egal ob zu alt oder zu jung, erklärt Sirren. Das will man als Trüffelsucher auch nicht. Die Trüffelfliege lässt sich zwar dort nieder, wo Trüffel unterirdisch wachsen, um ihre Eier in die Knollen zu legen. Das bedeutet aber in der Praxis, dass man vielleicht stundenlang warten muss, bis sich eine Fliege erbarmt. „Es funktioniert, aber dafür brauchst du viel Geduld“, meint Sirren und grinst.

Das Gute am Hund: „Im Grunde kann man jede Rasse trainieren“, weiß der 69-jährige Alain Jutzeler, der mit seinem Freund Pierre Pittet, 74, zwei Trüffelplanda-

gen in Suchy, einem Dorf bei Yverdon-les-Bains, betreibt. Beide stehen dort zwischen ihren Eichen und Haselnusssträuchern auf einem ehemaligen Weizenfeld.

Wer jetzt glaubt, dass man auf einer Plantage Trüffel wie Obst einfach pflanzt und dann reichlich erntet, liegt leider falsch. Auch hier finden die beiden Trüffelfarmer die Fruchtkörper nur mit Hilfe von Luna, einer zweieinhalbjährigen Lagotto-Dame.

Sobald sie anschlägt, buddelt Pittet den Trüffelpilz mit einem speziellen Messer aus. Eine Garantie, dass zu einem bestimmten Zeitpunkt Trüffel reif sind, gibt es nie.

Aus Sicht eines neugierigen Erstsammlers unterscheidet sich die Suche auf einer Trüffelpflanzung beim Erlebnisfaktor kaum von der Suche an wilden Standorten. Egal ob Wald oder Plantage: „Damit Trüffel gedeihen, braucht es einen pH-Wert von min-

destens 7,5“, erklärt Jutzeler. 7,5 heißt: der Boden muss leicht basisch sein. Da die gesamte Westschweiz aufgrund des Jura fast nur über kalkhaltige Böden verfügt, ist die Region Nordwaadt ein Trüffelparadies. Und im Gegensatz zu Deutschland, wo wilde Trüffel unter Naturschutz stehen, darf man in der Schweiz Trüffel sammeln.

Wer also welche finden will, muss den pH-Wert des Bodens checken und Baumar-

ten kennen. So mag die Burgundertrüffel gerne Haselnusssträucher und verträgt eher Schatten. Die Schwarze Trüffel mag es lieber sonnig und bevorzugt Eichen.

Die edle Alba-Trüffel und die Sommertrüffel mögen Buchen und Eichen. Was den pH-Wert des Bodens angeht, helfen sogenannte Zeigerpflanzen: Typisch für basische Kalkböden sind etwa Ackerwinde, Wegwarte und der Storchschnabel.

Sirren: „Da wo der Waldboden wenig mit Pflanzen bedeckt ist, wachsen sie gerne.“ Soweit die Theorie. Blitz findet an diesem Vormittag in einer dreiviertel Stunde jedoch nur eine Burgundertrüffel. Wäre die Gruppe auf die heutigen Funde angewiesen, sähe es mit dem Menü mau aus.

Aber Sirren und Ryter haben vorgesorgt: Nach und nach holen sie im Bioladen samt Küche ihre Schätze aus dem Kühlschrank, lassen alle Teilnehmer riechen und raspeln. So duftet die Burgundertrüffel angenehm nussig, die Alba-Trüffel verströmt eine Mischung aus Knoblauch und Parmesan. Ironie des Schicksals: Sirren sammelt die meisten Trüffel aus Zeitgründen gar nicht mehr selbst, sondern bekommt sie von Hundehaltern, die er einst ausgebildet hat.

Rund ein halbes Kilo frische Trüffel verarbeitet das Paar an diesem Tag für alle Speisen. Bei Marktpreisen von 600 (= 645 Euro) bis 900 CHF (= 967 Euro) pro Kilo ist das beachtlich. Es gibt Tarte und Käsefondue mit gehobelter Burgundertrüffel, sowie Pasta mit hauchdünnen Scheiben der Alba-Trüffel, die Ryter per Pinzette drapiert.

Es folgen in Schwarzer-Trüffel-Butter eingelegtes Hühnchen und am Ende eine getrüffelte Crème brûlée. Blitz liegt während der „Ahs“ und „Ohs“ beim Essen still in der Ecke und beobachtet das Gelage mit seinen Knopfaugen. Ganz als wüsste er genau: Ohne Blitz geht eben nix.

KURZ & KNAPP: WESTSCHWEIZ

Anreise: Per Bahn von Berlin nach Yverdon-les-Bains über Basel knapp 10 Stunden (einmal umsteigen). Bonvillars liegt 30 Minuten per Bus entfernt.

Unterkunft: Renovierter Bauernhof als B&B im Grünen bei Bonvillars DZ/F ab 180 Euro lesbruyeres.ch, Schickes modernes Hotel in Yverdon-les-Bains außerhalb des Zentrums DZ/F ab 165 Euro yparc-hotel.ch

Exkursionen: Trüffelsuche samt Kochkurs und Acht-Gänge-Menü inkl. Wein von Oktober bis März in Bonvillars. Samstags 10 bis 17 Uhr für 200 CHF (= ca. 215 Euro) pro Person, Französischkenntnisse helfen. Und es gilt: Unbedingt rechtzeitig buchen! sauvageraie.ch. Trüffelsuche auf Plantage mit Drei-Gänge-Menü wie Omelette, Kürbissuppe, Trüffel mit Käse samt Wein für 75 CHF (= 80 Euro), truffevaudoise.ch. Trüffelmarkt in Bonvillars stets am letzten Samstag im Oktober yverdonlesbainsregion.ch/de/evenement/truffelmarkt-in-bonvillars

Allgemein: Zur Region yverdonlesbainsregion.ch/de und myvaud.ch/de, zur Schweiz myschweizland.com



Sammlerstolz: Auf dem Trüffelmarkt in Bonvillars werden die Schätze präsentiert.

KEYSTONE



Erfolg will belohnt sein: Der Lagotto Romagnolo erwartet seinen Leckerli-Bonus.

IMAGO



Leicht nussiges Aroma: Der Burgundertrüffel wird wegen des Klimawandels in Deutschland und der Schweiz rarer.

VALENTIN FLAUDRAUD/DPA

„Ja, wo ist sie denn, wo ist sie?“

In und um Yverdon-les-Bains in der Westschweiz gibt es jede Menge Trüffel. Ohne Hundenase läuft man allerdings daran vorbei

GERALDINE FRIEDRICH