



Spektakulär unspektakulär: Auf einer Trüffelpflanzung stehen die Eichen und Haselnusssträucher in Reih und Glied. Geschützt ist die Pflanzung durch einen Drahtzaun. Alle Fotos: Friedrich

Schlendern, **schnüffeln**, schlemmen

In und um Yverdon-les-Bains in der Westschweiz gibt es Trüffel in Hülle und Fülle, ohne Hund findet man sie aber kaum / Von Geraldine Friedrich

Franks Sirren steht mit seinem Lagotto Romagnolo in einem Waldchen 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 sich der Hund ins Gebüsch, sein 63-jähriges Herrchen folgt. Sieben Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Trüffelpurses 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 Rytter in seinem Bioladen auch ein Geschäft rund um Trüffel aufgebaut. Neben der Suche („Cavage“) und Kochkursen zur korrekten Trüffelverwertung bildet er Herrchen und Frauenchen 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.“

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) gibt es von Oktober bis Januar. Im November kommen Wintertrüffel (Tuber brumale) und im Dezember Schwarze Trüffel (Tuber melanosporum) hinzu – bei beiden dauert die Saison bis März. Die helle Früh-

lingtrüffel (Tuber borchii) beginnt im Januar 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 Wurzeln der Bäume an die Pilzfäden (Hyphen) des unterirdischen Geflechts an. Umgekehrt liefern die Pilze ihren Baumpartnern Wasser, Phosphat und Stickstoff.

Die Fruchtkörper der Trüffel, also den Teil, den man essen möchte, liegen allesamt zehn bis 20 Zentimeter unter der Erde. Damit sind Trüffel für Menschen kaum auffindbar. Drei Tiere können die Aromen 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 den Fruchtkörper 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 Alain Jutzeler, der mit seinem Freund Pierre Pittet zwei Trüffelpflanzungen 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 Pflanzung Trüffel wie Obst einfach „pflanz“ und dann reichlich erntet, liegt leider falsch. Auch hier finden die beiden Trüffelfarmer die Pilze nur mit Hilfe von Luna, einer zweieinhalbjährigen Lagotto-Dame. Sobald sie anschlägt, buddelt Pittet sie 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 Trüffel-Pflanzung von der an wilden Standorten vom Erlebnisfaktor kaum. Egal, ob Wald oder Pflanzung: „Damit Trüffel gedeihen, braucht es einen pH-Wert von mindestens 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 sie in der Schweiz sammeln.

Wer also Trüffel finden will, muss den pH-Wert des Bodens checken und Baumarten 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 Kalkböden sind etwa Ackerwinde, Wegwarte und Storchschnabel.

Sirren erklärt: „Dort wo der Waldboden wenig mit Pflanzen bedeckt ist, wachsen sie gerne.“ Soweit die Theorie. Blitz findet an diesem Vormittag in einer Dreiviertelstunde jedoch nur eine Burgundertrüffel. Wäre die Gruppe auf die heutigen Funde angewiesen, sähe es mit dem Menü mau aus. Aber Sirren und Rytter haben vorgesorgt. Nach und nach holen sie im Bioladen samt Küche ihre Schätze aus dem Kühlschrank, lassen alle Teilnehmer riechen und rasplen. 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 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 Schweizer Franken (= 967 Euro) pro Kilo ist das beachtlich. Es gibt Tarte und Käsefondue mit gehobelter Burgundertrüffel, Pasta mit hauchdünnen Scheiben der Alba-Trüffel, die Rytter 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: ohne Blitz geht eben nichts.

Pierre Pittet mit Trüffelhündin Luna.

Pyramidenförmige Warzen sind typisch für die Burgundertrüffel.

INFORMATIONEN

■ **Anreise:** Per Bahn oder Auto ab Heidelberg über Basel nach Yverdon-les-Bains, etwa 4,5 bis fünf Stunden.
■ **Unterkunft:** La maison d'hôtes Les Bruyères: Renovierter Bauernhof als B&B im Grünen bei Bonvillars DZ/F ab 180 Euro: www.lesbruyeres.ch
YParc Hôtel: Schickes modernes Hotel in Yverdon-les-Bains außerhalb des Zentrums DZ/F ab 165 Euro: <http://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), Französisch-Kenntnisse helfen, rechtzeitig buchen: www.sauvageraie.ch
Trüffelsuche auf Pflanzung mit Drei-Gänge-Menü wie Omelette, Kürbissuppe, Trüffel mit Käse samt Wein für 75 CHF (= 80 Euro): www.truffevaudoise.ch
Trüffelmarkt in Bonvillars stets am letzten Samstag im Oktober: <http://yverdonlesbainsregion.ch/de/evenement/truffelmarkt-in-bonvillars>
■ **Schenswertes in Yverdon:** Ein von Grund auf renoviertes Thermalbad ab Mitte 2027: www.bainsyverdon.ch/de

Science-Fiction Museum mit Hör-, Bild- und Videokunst: <http://aileurs.ch>
Geschichte über Region und Landschaft Yverdons im Schloss mitten in der Altstadt Tipp: mit Audio-Guide: <http://chateau.yverdon.ch>
Auf halbem Weg nach Bonvillars liegt die Festung Grandson direkt am Neuenburger See: <http://chateau-grandson.ch> (Wiedereröffnung April 2026)
■ **Weitere Infos:** www.myaud.ch/de
<http://yverdonlesbainsregion.ch/de>
www.myswitzerland.com
Die Recherche wurde unterstützt von Schweiz Tourismus.



SÜDTIROL

1 WOCHES SÜDTIROL
Mai, Juni, Juli, September und Oktober
7 Tage HP € 406,- p.P.

Hotel Moserhof
I-39030 Terenolten im Pustertal
Individuelle Wellness mit Saunaliegen & Frühstücksbuffet, Zimmer mit Du/WC/TV, WLAN, Balkon, Sauna, Hallenbad mit Whirlpool & Hottub & Sonnenterrasse, Untergetragene Wandermöglichkeiten in ruhiger Sonnenlage, Große Küche für Zug und Bio in ganz Südtirol und 4 Saunaliegen.
Familie Adolmer, Partnerin 2 informiert
Sie gerne Tel. 0039/0472-546182 oder 0039/0472-596295
info@hotel-moserhof.com www.hotel-moserhof.com