

Die italienischen Marken bei Ancona zählen zu den besten Trüffelgründen der Welt. Ein Besuch beim Knollen-Experten

von Michael Ritter

Noch vor Sonnenaufgang macht sich Klaus Wilhelm Gérard mit seinen Hunden Attila und Leo auf die Jagd. Auf die Jagd nach dem braunen Diamanten. Gérard ist „tartufaio“, ein Trüffelsucher. Und seine Hunde sollen die begehrten Knollen aufspüren. Warum er bei Dunkelheit losgeht, wollen wir wissen. Wegen der anderen Trüffelsucher, denen man seine Stellen nicht verraten will? „Auch“, sagt er, „doch eigentlich wegen der Hunde, die im feuchten Morgennebel besser riechen können, als wenn die Mittagssonne den Boden aufwärmt.“

In den Marken bei Ancona, einem Gebiet, das zu den besten Trüffelgründen der Welt gehört, ist Klaus Wilhelm Gérard einer der wenigen Ausländer mit der begehrten Lizenz zum Trüffelsammeln. Seine Leidenschaft für die kostbare Knolle wurde durch ein altes Kochbuch geweckt. Das Handwerk erlernte der Bayer, der sich vor 15 Jahren hier in den Marken ein Häuschen kaufte, aber bei den wortkargen Sonderlingen seiner neuen Heimat.

30 bis 40 Trüffeln bringt Gérard in der Regel von seinen Ausflügen mit – meist kleine Knöllchen, aber ab und zu auch Prachtexemplare, wie die 537 Gramm schwere Trüffel, mit der er vor Jahren seinen eigenen Rekord aufstellte. Doch derzeit machen sich die Trüffeln rar. Und das hat unmittelbare Auswirkungen auf den Preis. „Bis zu 4000 Euro pro Kilo zahlt man zur Zeit beim Großhändler, fast doppelt so viel wie sonst“, erklärt der

Knollenkenner, der vor zwei Jahren in einem Buch bei Piper die „Geheimnisse des Trüffelsuchers“ verriet, und heute Trüffelreisen für Profis und Enthusiasten anbietet.

Manchmal wird er von den Reisenden gefragt, warum er mit Hunden, und nicht mit den berühmten Trüffelschweinen loszieht. Dann erklärt er, dass in Italien die Suche mit den schnüffelnden Schweinen seit 1982 verboten ist. Die Tiere durchpflügten nämlich den Boden und verletzten dabei das so genannte Myzel, das die Reproduktion der Trüffel ermöglicht.

Spielend ausgebildet

Seine Hunde hat Gérard übrigens selbst ausgebildet. Überraschungseier halfen ihm dabei. „Ich habe die gelben Kapseln darin mit Trüffelresten gefüllt, sie angebohrt und die Hunde damit spielen lassen“, verrät er seinen Trick. Wenn der erfahrene Attila heute im Wald eine Trüffel erschnuppert, die 10 bis 50 Zentimeter tief im Boden versteckt ist, gibt er ein Zeichen und lässt sein Herrchen graben. Der junge Leo buddelt sie auch schon mal ganz aus und apportiert sie. Was die Hunde finden, ist garantiert gut: Nur reife Trüffeln verströmen nämlich das Sexualhormonen ähnelnde Gas, das die Hunde anlockt.

Ohne diese Geruchsnote könnte man die kostbaren Knollen kaum finden: Der runde Pilz, der die Größe eines Apfels erreichen kann, richtet die Farbe seines zarten Fruchtfleischs an dem Baum aus, mit dem er in Symbiose lebt. Ist es

bei der Pappel fast weiß, so geht es bei der Eiche und der Linde ins Hellbraune bis Rötliche über. Oft wachsen die Trüffeln in feuchten, lehmigen Hängen. Mehr als einmal ist Gérard bei der Suche ausgerutscht. „Wenn ich dann schlammbedeckt zum Espresso in die Bar komme, amüsieren sich die Leute immer.“

Fast das ganze Jahr über kann Gérard nach Trüffeln suchen. Erst kommen die Frühjahrstrüffel, die Bianchetti, die unter Pinien wachsen. Dann ist Saison für die Sommertrüffel. Und am 1. Oktober fällt der Startschuss für die berühmte weiße Alba- oder Herren-Trüffel, die man bis zum Jahresende sammeln kann. Dann wiederum ist es langsam Zeit für die schwarze Wintertrüffel.

Insgesamt fünf schwarze und zwei weiße Trüffelsorten wachsen in den Marken, die damit „die größte Trüffelvielfalt Europas“ aufweisen. Jede dieser Sorten, die alle den lateinischen Familiennamen Tuber – Schlauchpilz – gemein haben, bevorzugt bestimmte Bäume, mit deren Wurzelwerk sie über das verästelte Myzel eine Symbiose bildet. Das erlaubt die gezielte Anlage von Trüffelhainen, in die mit Trüffelsporen geimpfte Setzlinge gepflanzt werden. Wenn alles gut geht, wachsen nach 7 bis 15 Jahren die ersten Trüffel.

Nicht wenige Landbesitzer setzen auf die Bäume – schließlich gab es dafür gute EU-Zuschüsse – und freuen sich jetzt über „tuber melanosporum“, die vielseitige schwarze Norcia-Trüffel. Doch

Service

Anreise

Auf der Autobahn via Mailand oder Brennerautobahn A22 Bozen nach Verona, weiter nach Bologna und auf der Adriatica über Rimini nach Ancona. Mit dem Flugzeug bis Ancona Falconara (ca. 20 km entfernt). Route mit der Bahn: München, Bologna, Ancona.

Trüffeltouren

Infos und Buchung unter www.trueffel-reisen.de

Trüffelmessen

Fiera Nazionale del tartufo in Acqualagna: 28. Oktober, 1., 3., 4., 10., 11. November, www.acqualagna.com

Literatur

„Trüffel und andere Edelpilze“, Ralf Bos, Thomas Ruhl (Fackelträger, 312 S., 69 Euro).



Trüffelsucher mit seinem „Jagd“-Hund.

T. RUHL

beim begehrten „tuber magnatum“, einer weißen Trüffel, funktioniert dieser Anbau nicht.

Mindestens so interessant wie die Begleitung eines Trüffelsuchers ist übrigens der Besuch eines Trüffelmarktes. So diskret wie ein Drogendeal wird der Handel mit der vergänglichen Knolle hier abgewickelt. Und Zeit ist Geld: Die weiße Trüffel hält gerade mal drei bis vier Tage und baut täglich Gewicht und Geschmack ab. „Weiße Trüffel sofort wegessen“, lautet der Rat von Gérard. Für oft zitierte Lagerungstipps in Marmeladengläsern oder gar Reis hat der bärtige Naturfreund wenig übrig.

Am besten genießt man die Trüffel daher tagfrisch vor Ort. Zum Beispiel in Acqualagna, wo im November die Messe der weißen Trüffel stattfindet. Oder im „Da Rolando“ in San Constanzo, wo Trüffelgerichte zu erschwinglichen Preisen angeboten werden.

Aber auch für den Hobbykoch hat Gérard einen Tipp: Die weiße Trüffel passe optimal zu einfachen Gerichten wie Risotto, Tagliatelle oder einem Ei. Schwarze Trüffel kann man auch etwas länger aufbewahren. Gérard reibt sie, wenn er besonders viele gefunden hat, mit einem Reibeisen klein und friert sie in Tupperware ein. „Sie verfeinert die Speisen. Wenn man Tagliatelle kurz kocht und sie einige Minuten in der Pfanne in einer Mischung aus Trüffeln und Knoblauch und Butter ziehen lässt, um sie dann mit Trüffeln und Parmesan zu servieren, schmeckt das ausgezeichnet.“