



*Vierbeiner
erschnüffeln mit ihren
feinen Näschen den
Glückspilz*



Die Trüffeljäger

TEXT: KARIN ZEGER
FOTOS: MARKUS DIETZE

Rund 600 Deutsche lassen auf etwa 400 Hektar Anbaufläche besondere Pilze in den Boden schießen, weiß der Verband für Trüffelanbau und Nutzung. Eines dieser Plätzchen haben Oda und Hans-Georg Pfüller bei Kappel-Grafenhausen kultiviert. Jahrelange Geduld ist gefragt, ehe eine Schatzsuche mit aufregenden Geschmackserlebnissen belohnt wird.

KAPPEL-GRAFENHAUSEN



An den Gummistiefeln klebt noch feuchte Erde, die Hände duften nach Knoblauch und Haselnuss. Oder stammt der Geruch aus dem Tütchen auf der Rückbank, in der die Schätze des Tages liegen? Die Lüftung wirbelt eine Brise Honig und Heu durch das Wageninnere – am Steuer ist man fast geneigt, kurz die Augen zu schließen und die betörenden Aromen tief durch die Nase zu ziehen.

*Es ist eindeutig:
Ich bin übertrüffelt.
Was für ein zauberhafter Zustand.*

Hinter mir liegt ein Tag, an dem sich alles um die exklusive Knolle gedreht hat. Ein Tag in der Rheinebene bei Oda und Hans-Georg Pfüller, der eine Neuentdeckung und eine Hommage an Symbiosen aller Art war: Verbindungen zwischen Pflanzen und Pilzen, zwischen Hund und Mensch, Frau und Mann, Natur und Gourmet-Küche, zwischen Tatsachen und Mythos.



Symbiose Nr. 1 **Pflanzen und Pilze**

Auf den ersten Blick ist es eine gewöhnliche Nutzfläche mit Grasbewuchs, Buchen, Eichen und Haselnuss-Sträuchern. Vor rund acht Jahren haben Oda und Hans-Georg Pfüller diese Fläche im Außenbereich von Kappel-Grafenhausen bepflanzt. Die Bäume und Sträucher sind sogenannte Partnergehölze des Trüffels. Ihre Wurzeln wurden – vereinfacht erklärt – mit den Sporen der Burgundertrüffel (*Tuber aestivum*) »geimpft«. Als Reaktion schwellen

die Wurzelenden keulenartig an. Fünf bis sieben Jahre dauert es in der Regel, bis sich das Pilzmycel an der Wurzel weit genug entwickelt hat, um erste Fruchtkörper zu bilden.

Diese Geduldsprobe haben die beiden Experten bereits hinter sich, was bedeutet, dass so manche Schatzsuche in ihrem Trüffelbiotop bereits erfolgreich war. Die anspruchsvolle Knolle wächst rund zehn bis 15 Zentimeter unter der Erde. Wenn sie reif ist, steigt ihr Duft so in die Nase, dass sie von Trüffelhunden zielsicher erschnüffelt werden kann. Kaum ein Naturprodukt ist so bekannt – und gleichzeitig so geheimnisumwittert. Damit die

Symbiose zwischen Pflanze und Pilz gelingen kann, braucht's aber noch etwas mehr als nur Geduld: kalkhaltigen Boden, Licht, Wärme, Wasser – nicht zu viel, nicht zu wenig. »Als Faustregel gilt: Wo Wein wächst, gibt's auch Trüffel«, erläutert Hans-Georg Pfüller. Ihn und seine Frau haben die Schlauchpilze vor mehr als 20 Jahren in ihren Bann gezogen. Die beiden sind das Team hinter »Passion Trüffel« – dem Namen der Feinkostmanufaktur »Gourmandiserie« und gleichzeitig die treffende Umschreibung ihrer ganz persönlichen Lebensart. Das Ehepaar gilt in der Branche als Vorreiter, seit in Deutschland Trüffelpflanzungen immer populärer werden.

Der Baum versorgt den Pilz mit:
Kohlenhydraten
(Zuckerstoffen) aus der Photosynthese

Pilzfäden und Baumwurzeln treten in Kontakt

Der Pilz versorgt den Baum mit:

- Wasser
- Stickstoff (Nitrat)
- Phosphor (Phosphat)

Struktur der Fruchtkörper (echter Trüffel)

Rinde (Peridium)

Venen (hell)

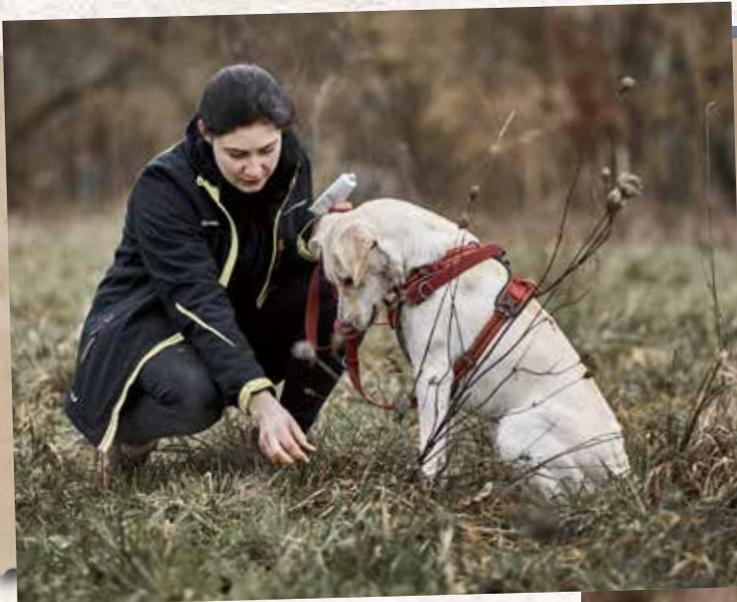
Fruchtfleisch (Gleba) mit Sporen (dunkel)

Symbiose Nr. 2 Hund und Mensch

Seit 2014 geben die Pfüllers ihr Wissen weiter und bieten Trüffelsuchkurse an – für Mensch und Hund. »Machen Sie sich zum Affen, geben Sie alles«, lautet der pragmatische Tipp von Oda Pfüller, wenn der Vierbeiner erfolgreich war. Soll heißen: Nur wer nicht an Lob spart, wird eines Tages mit einem Spezialisten belohnt.

Beim Trüffelsuchkurs werden die Hunde mit Trüffelaroma auf die richtige Fährte gebracht. Die Flüssigkeit wird auf Tücher oder auf kleine Holzstäbchen getropft und auf dem Gelände der Trüffelkulturen versteckt. An diesem kalten Wintersonntag sind es rund zehn tierische Schüler, die gemeinsam mit ihren Herrchen die Schulbank drücken. Denn bevor es ins Freie zur Schatzsuche geht, muss erst einmal das Wissen sitzen: Was sind eigentlich Trüffel? Wo findet man sie, und wo darf ich sie aus der Erde nehmen?

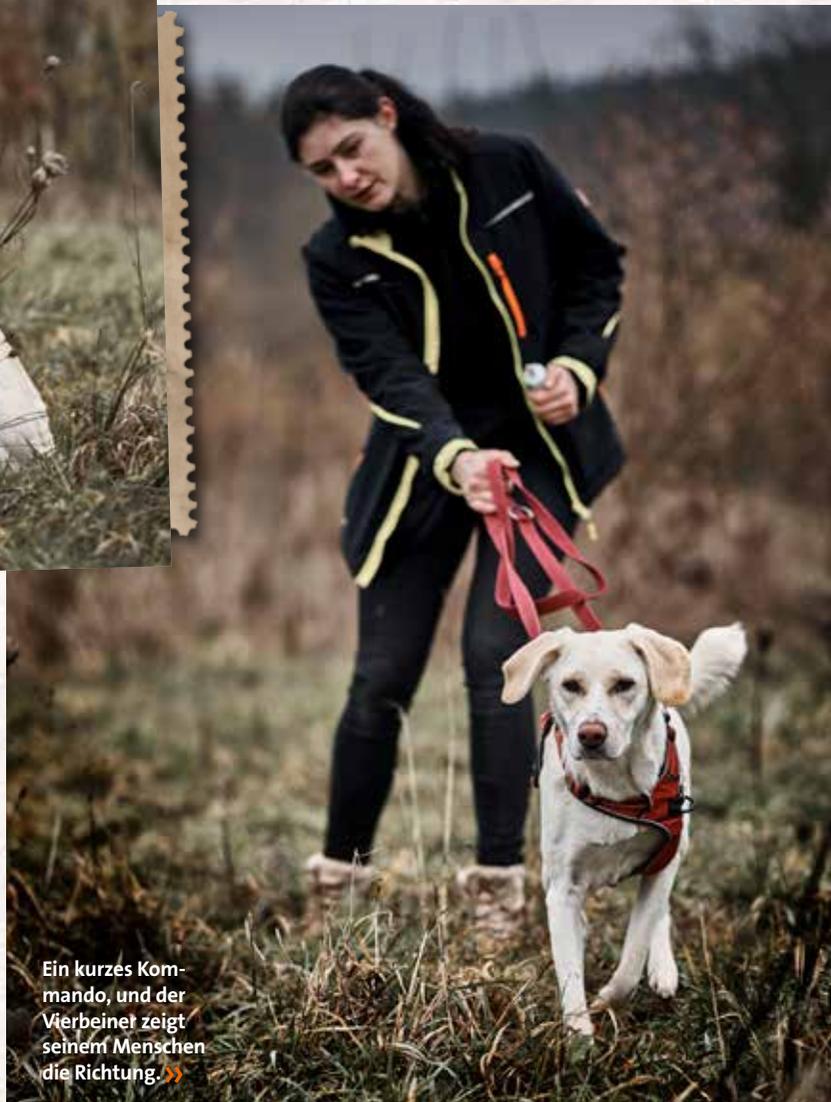




⚡ Im Training werden die Hunde mit Hilfe von Trüffelaroma auf die richtige Fährte gebracht.



In der Praxis steigt der jetzt bekannte Trüffelduft dem tierischen Schüler in die Nase. >>



Ein kurzes Kommando, und der Vierbeiner zeigt seinem Menschen die Richtung. >>



Vorsichtig wird der schwarze Schatz gehoben. >>

Und wie man es aus der eigenen Schulzeit kennt, gibt es auch in dieser illustren Runde Streber, Nachzügler, Mitläufer. Unter den Hunden, wohlgeerntet. Die Bracke ist viel zu nervös, um sich der Kulinarik widmen zu können. Beim französischen Laufhund braucht's eine zweite Runde, bis er weiß, warum er seine Nase hier einsetzen soll. Der pubertierende Labradoodle schießt zu sehr aufs Herrchen, der wiederum mit seinem anderen Familienmitglied, einer aufgeweckten Lagotto Romagnolo-Dame (dem Trüffelhund schlechthin), seine Aufgaben beeindruckend absolviert. Sie ist ein Naturtalent. Ihr Herrchen hat das System bereits verstanden – die Symbiose ist zum Greifen nah.

Lob gibt's am Ende des Tages aber für alle Absolventen. Oda Pfüller: »Jeder Hund hat es auf seine Weise großartig gemacht, je nach Temperament.« Sie gibt Hausaufgaben auf, damit die angestrebte Zuverlässigkeit von mindestens 80 Prozent erreicht werden kann. Damit aus dem Anfänger ein Fortgeschrittener wird, sollte künftig ein- bis zweimal pro Woche geübt werden.



⚡ Ein- bis zweimal pro Woche sollte geübt werden, damit das Trüffelsuchen sitzt.

Symbiose Nr. 3 Mann und Frau

»Wen der Trüffel erst einmal gepackt hat, den lässt er nicht mehr los«, stellt Hans-Georg Pfüller fest und blickt zu seiner Frau. Die nickt und nimmt den Ball auf: »Mein Mann ist für den Anbau zuständig, ich für die Verarbeitung.« Sie sind »Passion Trüffel«. Gemeinsam mit ihren vier Hunden bewirtschaften der Forstwissenschaftler und die Chemie-Ingenieurin ihre Trüffelkulturen rings um Kappel-Grafenhausen. Knapp 400 Bäume haben sie gepflanzt. Beide engagieren sich auch im Verband für Trüffelanbau und Nutzung in Deutschland mit Sitz in Schallstadt. Und auch bei der Bewirtung ihrer Seminarteilnehmer – mit einem Drei-Gänge-Menü – arbeiten sie Hand in Hand: Sie schöpft die dampfende hausgemachte Kartoffelsuppe in die Teller, und er reibt großzügig Trüffel hinein. Davor gibt es noch frisches Baguette mit hausgemachter Trüffelbutter, Rote Bete mit Trüffel und nach dem Hauptgang Vanilleeis mit Trüffel und Eierlikör. Der hat es in sich, denn die Eier lagerten vor der Weiterverarbeitung einige Zeit im Kühlschrank direkt neben den schwarzen Knollen – und die gaben ihr Aroma durch die Schale hindurch ins Ei ab. »Untertrüffelt geht hier niemand heim«, sagt Hans-Georg Pfüller lachend.



« Sie sind »Passion Trüffel«: Oda und Hans-Georg Pfüller.

Symbiose Nr. 4 Natur und Gourmet-Küche

Genussvoller
Geruchstest von
Hans-Georg Pfüller:
»Solange sie nicht
duften, sind sie
nicht reif.« >>



»Es sind die einfachen Dinge, die mit Trüffel gut funktionieren«, sagt Oda Pfüller. Gerichte wie Kartoffelsuppe oder Pasta etwa. Begehrt ist auch die hausgemachte Trüffelbutter, die sie wie all die anderen Dinge auch in ihrem Laden zum Verkauf anbietet.

Eine Riesen-Chance des regionalen Anbaus in Südbaden sei die Frische der Ware. Im Großhandel kann so ein Trüffel, kommt er aus Italien oder Frankreich, schon mal zehn Tage unterwegs sein, bis er auf dem heimischen Teller landet. »Das entspricht nicht unseren Ansprüchen«, so der Hausherr. Denn Trüffelkauf ist Vertrauenssache. Wer – besonders in der Vorweihnachtszeit – im Discounter Trüffel kauft, brauche sich nicht zu wundern, wenn dieser nach nichts schmecke.

Die Geruchs- und Geschmacksintensität frischer Trüffel nimmt nach mehreren Tagen deutlich ab. Sie verlieren Feuchtigkeit und geben gleichzeitig flüchtige Aromen an ihre Umgebung ab. »Das ist auch der Grund, weshalb Produkte, in denen frische Trüffel verarbeitet wurden, nicht lange haltbar sind«, klärt Oda Pfüller auf. Deshalb sollte man ihn möglichst frisch verzehren. Vorsicht sei bei allen Produkten geboten, die angeblich Trüffel enthalten. Das gelte insbesondere für Trüffelöle, die zum Aromatisieren von Speisen verwendet werden.

Trüffel in einem Glas mit Reis aufbewahren? »Das ist ziemlicher Unsinn, da der Reis dem Trüffel Wasser entzieht«, weiß die Fachfrau. Prinzipiell gelte: »Schwarze Trüffel sind robuster als weiße. Reife, gesunde Fruchtkörper bleiben bei leichtem Druck fest, und die Schnittfläche ist trocken.«

Nudeln mit Périgord- Trüffel

Zutaten für zwei Personen:

2 Eier
200 g Nudeln
80 g geriebener Parmesan
oder Grana Padano
200 g Sahne
50 g Trüffelbutter (Périgord)
50 g frische Périgord-Trüffel gerieben
Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

Die rohen Eier gemeinsam mit dem Trüffel für 24 bis 72 Stunden in einem verschlossenen, aromadichten Glasgefäß in den Kühlschrank legen.

Die flüchtigen Trüffelaromen durchdringen die Eierschalen und werden insbesondere vom Eigelb aufgenommen.

Zubereitung:

1. Einen halben Liter Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen. In der Zwischenzeit die Eier trennen.
2. Das Eigelb mit der Sahne, dem Parmesan und circa 30 Gramm geriebenen Trüffeln vermischen und ziehen lassen.
3. Nudeln al dente kochen und abgießen.
4. Den Nudeltopf wieder auf die Herdplatte stellen und darin die Butter schmelzen lassen.
5. Die Nudeln in den Topf geben und unter ständigem Rühren die Ei-Masse unter die Nudeln geben.
6. Die Nudeln auf einem Teller mit den restlichen Trüffelspänen anrichten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

»Périgord-Trüffel besitzt ein intensives, erdig-würziges Duft- und Geschmacksbouquet und behält auch beim Kochen sein Aroma.«

Oda Pfüller



Symbiose Nr. 5 Fakten und Mythos

Seit der Antike haben die »Schwarzen Diamanten der Küche« die Fantasie von Dichtern, Philosophen und Gourmets angeregt. So wurden ihnen magische Kräfte als Liebesmittel zugeschrieben. Römische Dichter verkündeten, dass die Trüffel aus einem Blitz entstanden seien, den der Göttervater Jupiter auf die Erde geschleudert habe.

Und dann sind da noch die vielen anderen Erzählungen von großen, übergroßen, megagroßen Pilzen, die man nur an geheimen Stellen finden kann – und die kaum einer je zu Gesicht bekommen hat ...

»Vermutlich wird bei keinem anderen Produkt so viel gelogen und betrogen wie bei Trüffeln«, sagt Oda Pfüller. Nicht umsonst heißt's im Volksmund: »Der lügt wie ein Trüffelsucher.« Aber wie schützt man sich vor Fälschungen? »Am besten, man kauft nur bei Händlern, denen man vertraut«, sagt Oda Pfüller. Also selbst zwischen Trüffel-Genießern und Trüffel-Anbietern ist es nicht verkehrt, wenn eine Symbiose besteht. In der Welt der Trüffel steht eben alles miteinander in Verbindung. In einer köstlichen.

Als typischer Trüffelhund gilt der Lagotto Romagnolo. Er wird seit Jahrhunderten für die Suche gezüchtet. Grundsätzlich können aber (fast) alle Hunde die Trüffelsuche erlernen.



»Wo Wein wächst, wächst auch Trüffel.«

Hans-Georg Pfüller

Trüffelarten

Insgesamt gibt es weltweit mehr als 200 Trüffelarten.
Hier die wichtigsten

Die Königsklasse

Weißer Piemont-Trüffel
(Alba-Trüffel)



Der Albatrüffel ist der wertvollste Trüffel der Welt und wird in Europa mit durchschnittlich zwischen **4.000 und 5.000 Euro pro Kilogramm** gehandelt.

Der schwarze Diamant



»Der China-Trüffel wurde früher an Tiere verfüttert, heute an Europäer.«

Hans-Georg Pfüller

Achtung, China-Trüffel

»Schwarzer Trüffel« meint den wertvollen Périgord-Trüffel. In Deutschland war die Bezeichnung aber bis zum Jahr 2020 auch für den geschmacklich weit weniger interessanten China-Trüffel zulässig.

Mit Trüffelöl versehen wurden die China-Trüffel getarnt, um als teurer Périgord-Trüffel verkauft zu werden.

Winteredeltrüffel (Périgord-Trüffel)

Der »schwarze Diamant der Provence« wir je nach Herkunft, Qualität und Knollengröße zwischen **800€ bis etwa 2.000€ pro Kilogramm** gehandelt.

Die Generalistin



Sommer-/Burgundertrüffel

Saisonabhängig wird der Trüffel in Deutschland mit **Kilopreisen von 400 - 1300 €** gehandelt.

Aufbewahrung



Im Kühlschrank bei circa +3°C in saugfähigem Papier eingewickelt und in einem verschlossenen Glasbehälter aufbewahren. Das Papier sollte täglich gewechselt werden. Am besten werden die Edelprodukte innerhalb von 3-5 Tagen verzehrt, da die Trüffel täglich an Aroma verlieren.