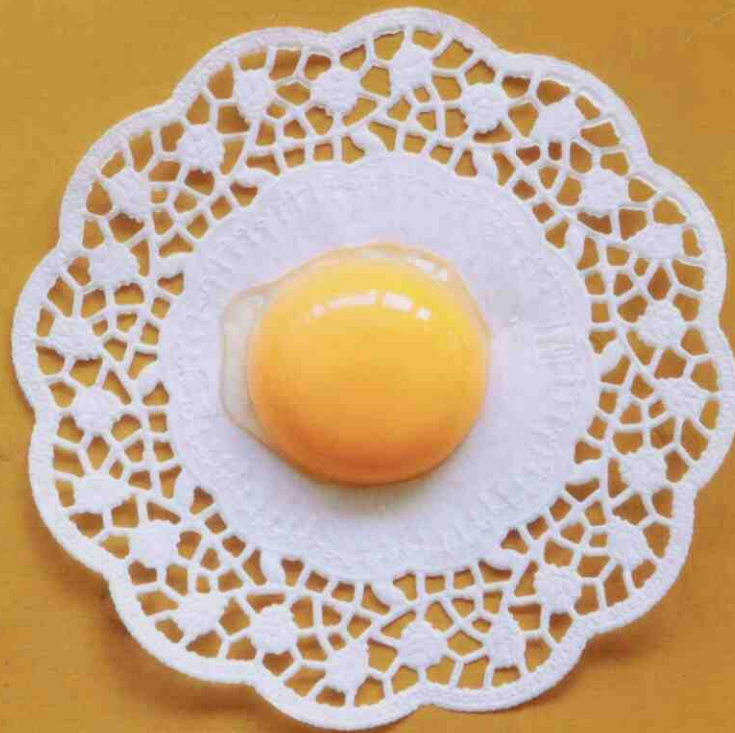


Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite

2/14 | April bis Mai 2014 | CHF 12.80 | marmite.ch



Auslegung

AUF KULINARISCHER EIERSUCHE

ROTWEINENTDECKUNGEN AUS DER WAADT • MEHLARTEN UND IHRE VORZÜGE
VISION EINER TRÜFFELPLANTAGE



Schwarze Geduldsprobe

Die Schweiz ist kein Trüffelnd. Der Klimageologe Dr. Andreas Müller, der Gastronom Riet Klainguti und der Unternehmer Christopher Gasser witterten genau hier das grosse Potenzial. Gemeinsam gründeten sie die Swisstruffle AG. Vor drei Jahren pflanzten sie im Schenkenbergtal 1000 mit Trüffelsporen geimpfte Bäume. Ob jemals geerntet werden kann, ist ungewiss.

Text: Christine Buschor | Mitarbeit: Salome In-Albon | Fotos: Bruno Bolinger

Andreas Müller, die besten Trüffeln kommen aus Italien und Frankreich. Wer einheimische Knollen will, kauft sie im Herbst auf den Trüffelmärkten ein oder sucht sie gleich selbst. Braucht es eine Trüffelkultivierung in der Schweiz? | Natürlich gibt es gute Trüffeln aus Italien oder Frankreich, aber was das regionale Angebot angeht, ist in der Schweiz noch grosses Potenzial vorhanden. Wir möchten, dass die Trüffel frisch und direkt aus dem Boden auf den Teller kommt. Die Leute wollen wissen, woher ein Produkt stammt und wie es in den Laden transportiert wird.

Können die kultivierten Trüffeln den wilden Trüffeln überhaupt das Wasser reichen? | Die wilden und die gezüchteten Trüffeln schmecken beinahe identisch. Es ist eigentlich keine Zucht, sondern vielmehr ein Anbau, weil wir gar nicht so einen grossen

Einfluss auf das Wachstum der Trüffel ausüben können. Natürlich war es uns möglich, durch die Bodenanalyse ein Feld zu finden, auf dem gute Grundvoraussetzungen für das Wachstum von Trüffeln gegeben sind. Durch die Bewässerungsanlage können wir dafür sorgen, dass der Boden auch in heissen Sommermonaten genug befeuchtet wird. Aber schlussendlich bestimmt die Natur, ob unser Projekt gelingt.

Sie züchten Périgord- und Burgundertrüffeln. Warum nicht die hochgepreisenen – und hochpreisigen – *Tuber magnatum Pico*, also die weissen Trüffeln? | Das stand nie zur Diskussion. Die natürlichen, physikalischen Bedingungen sind in der Schweiz einfach nicht geeignet für den Anbau des *Tuber magnatum Pico*. Bis heute ist es übrigens weltweit nirgends gelungen, weisse Trüffeln zu züchten. Aber schon mit der

Zucht von Périgordtrüffeln auf einer solch grossen Fläche betreten wir Neuland. Zumindest in der Deutschschweiz hat das bisher noch niemand gemacht.

Wieso haben Sie sich für das Stück Land im Aargau entschieden? | Wir haben uns intensiv damit beschäftigt, an welchen Orten ideale natürliche Voraussetzungen für den Trüffelanbau gegeben sind. Trüffeln mögen kalkhaltige Böden mit hohen pH-Werten. Wir suchten also in einer Region mit kalkhaltiger Geologie nach einem idealen Ort. Weiter versuchten wir einen sonnenexponierten und leicht geneigten Hang zur Verhinderung von Staunässe zu finden. Zudem sollte sich das Feld in einer natürlichen Flora und Fauna befinden, und es sollte wenig Konkurrenzvegetation in der Umgebung vorhanden sein. Dies sind nur einige der Kriterien, die wir bei der Suche →



Gute Nachrichten: Kürzlich konnte Andreas Müller bei einer Probe feststellen, dass der Austausch zwischen Baum und Pilzmyzel stattfindet. Dies sind die besten Voraussetzungen dafür, dass ihr Projekt erfolgreich ist und in den nächsten Jahren die ersten Trüffeln geerntet werden können.

berücksichtigten. Wir haben viele Lokationen geprüft. Dabei hat sich dann aber relativ schnell herauskristallisiert, dass die Region im kalkigen Juragebiet um das Schenkenbergertal sehr geeignet ist.

Wie gesagt, Sie kultivieren Périgord- und Burgundertrüffeln. Wie ist die Aufteilung der zwei Hektaren Land? | Wir haben 1000 Bäume gepflanzt. Die Menge an Bäumen, die mit den verschiedenen Sporen infiziert wurden, entspricht je der Hälfte. Weil die Périgordtrüffeln mehr Platz brauchen, haben wir die Anbaufläche aufgeteilt in ein Viertel Burgunder- und drei Viertel Périgordtrüffeln.

Champignons werden seit über 300 Jahren gezüchtet. Wann und wie ist man hinter das Geheimnis der Trüffeln gekommen? Das ist ein Weilchen her: 1885 bekam der Franzose Albert Bernhard Frank den Auftrag vom König Friedrich Karl von Preussen, zuverlässige Methoden zu erforschen, um Trüffeln zu züchten. Er kam zu der Erkenntnis, dass der Schlauchpilz Trüffel und die Wurzeln eines Wirtsbaumes eine innige Bindung eingehen. Es ist zu sagen, dass Guisepe Gibelli diese Erkenntnis schon zwei Jahre früher hatte, aber es war Frank, der das Wort «Mykorrhiza», abgeleitet vom griechischen myco = Pilz und rhiza = Wurzel, erfand, um die Symbiose zu definieren.

Woher beziehen Sie die Sporen für den Trüffelanbau? | Die Wurzeln der jungen Bäume, die wir auf unserem Feld eingepflanzt haben, waren schon mit Trüffelsporen geimpft. Die Bäume haben wir aus der Westschweiz bezogen. Ursprünglich kommen sie aber aus Frankreich. Wir pflegen nach wie vor engen Austausch mit den Trüfflexperten aus der Westschweiz.

Ein Produkt mit Erfolgsgarantie? | Wir haben die infizierten Bäume von einem Händler gekauft, dessen Produkt vom INRA, dem wichtigsten Institut für Agrarforschung in Europa, zertifiziert wurde. Das gibt uns natürlich eine gewisse Chance für das Gelingen unseres Projektes – vor allem mit den Burgundertrüffeln. Wir haben schon viel spannende, interessante und ganz neue Erfahrungen gesammelt. Es ist sehr schön, unser theoretisches Wissen in einem solchen Pionierprojekt anwenden und einsetzen zu können. Bis zum jetzigen Zeitpunkt sind wir aufgrund unserer bisherigen Analysen und Erkenntnisse zuversichtlich.

«Der Boden und die Jahreszeit beeinflussen den Geschmack der Trüffel» Andreas Müller

Eichen, Buchen und Hasel. Diese Bäume eignen sich als Wirtspflanzen, mit denen die Trüffel eine Symbiose eingeht. Mit anderen Bäumen funktioniert es nicht? | Bei den Burgundertrüffelsporen haben wir uns für Buche und Hasel entschieden. Für die Périgordtrüffeln sind es Eichen und einige wenige Haseln. Grundsätzlich funktioniert es mit jedem Baum, der grüne Blätter trägt.

Hat die Baumart eine Auswirkung auf den Geschmack der Trüffel? | Soweit ich weiss, sollte das keinen Einfluss haben. Es sind vor allem andere Faktoren, wie der Boden oder die Jahreszeit, die den Geschmack der Trüffel beeinflussen.

Wie genau sieht die Symbiose aus – was wird ausgetauscht zwischen Pilz und Baum? | Bei der Symbiose mit dem Baum geht es um einen Austausch von Nährstoffen, Wasser und Zucker. Da der Pilz ja unter der Erde wächst, fehlt ihm die Energie der Sonneneinstrahlung. Beim Baum hingegen wird in seinen chlorophyllhaltigen Blättern diese Energie des Sonnenlichtes genutzt, um Kohlenstoffdioxid mit Hilfe von Wasser in Zucker umzuwandeln. Über die Wurzeln des Baumes erhält die Trüffel nun Zucker und damit die Energie, die sie für ihr Wachstum benötigt. Als Gegenleistung gibt sie Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor oder Stickstoff aus dem Boden ab und unterstützt den Baum bei der Wasseraufnahme.

Unter dem Binokular untersuchen Sie die Wurzeln des Baumes. Was finden Sie dabei heraus? | Dabei kann ich feststellen, ob Pilzfäden mit dem Wirt in gegenseitigem Kontakt stehen. Kürzlich war für uns ein grosser Moment, als wir an einigen beprobten Wurzeln Pilzfäden von Trüffelsporen beobachten konnten. Das bedeutet, der Austausch zwischen Baum und Pilzmyzel findet statt. Die Arbeit der vergangenen drei Jahre war bis jetzt also erfolgreich.

Wer einen Trüffel-Fundort entdeckt, bewahrt Stillschweigen. Ihr Trüffelwäldchen im Aargau steht mehr oder weniger ungeschützt da. Wurde es noch nie ausgeraubt? Bisher zum Glück noch nicht. Aber da es im Moment noch keine Trüffeln gibt, kann man ja auch nichts klauen. Eine andere Gefahr für unsere Plantage sind aber auch schon im jetzigen Stadium natürliche Feinde.

Wildschweine? | Ja, aber auch Mäuse oder andere Tiere. Momentan verwenden wir →



Noch können auf der Trüffel­farm im Schenkenbergtal im Kanton Aargau keine Trüffeln geerntet werden. Gepflanzt wurden auf zwei Hektaren Land je 500 Bäume, deren Wurzeln mit Burgundertrüffel- und Périgordtrüffels­sporen infiziert sind.



Wer Trüffeln kultivieren möchte, braucht in erster Linie Geduld. Der Baum und die Wurzeln müssen zuerst wachsen, und die Bildung der Mykorrhiza braucht auch Zeit. Zehn Jahre und mehr dauert es, bis geerntet werden kann.



Was passiert, wenn sich ein Wissenschaftler, ein Unternehmer und ein Gastronom zusammentun? Sie pachten ein Stück Land, um dort Trüffeln anzubauen. Andreas Müller (36), Christopher Gasser (32) und Riet Klainguti (33) gründeten vor vier Jahren die Swisstruffle AG. Sie möchten künftig qualitativ hochwertige und regionale schwarze Trüffeln aus der Schweiz anbieten.



dafür Verbisschütze, Sitzstangen für Greifvögel und einen Elektrozaun.

Wie viel Geld haben Sie bisher investiert? Für den Kauf der Bäume, für die Bewässerungsanlage, für die Einzäunung und für administrativen Aufwand haben wir einen Betrag im fünfstelligen Bereich investiert. Die jährlichen Unterhaltskosten sind zum Glück nicht so hoch.

Sobald die ersten Trüffeln spriessen, wird es jedes Jahr neue geben. Verhält es sich dabei wie mit Reben: Je älter die Bäume desto gehaltvoller das Aroma der Trüffeln?

Natürlich kann man gewisse Vergleiche machen. Es ist ja kein Zufall, dass wir die Bäume in einem Gebiet gepflanzt haben, das auch für den Weinbau bekannt ist. Die Hangneigung und die Sonneneinstrahlung sind wie bei den Reben auch gut für die Trüffeln. Man kann aber nicht sagen, dass sich das Aroma der Trüffeln mit den Jahren verbessert. Es gibt vielleicht Veränderungen im Bezug auf die Grösse. Das Wurzelwerk wird mit den Jahren auch grösser, also kann es grössere Trüffelknollen geben.

Wie viele Trüffeln wirft ein Baum ab? | Wir können uns hier nur auf Erfahrungswerte

stützen. Im Idealfall rechnen wir mit 300 Gramm pro Baum. Wir haben aber auch schon einmal bei der Suche mit den Trüffelbaumpaten bis zu 1000 Gramm Trüffeln unter einer älteren Buche gefunden.

In Russland werden Trüffeln mit Bären, in Frankreich mit Schweinen und auf Sardinien mit Geissen aufgespürt und gesammelt. Wie ernten Sie die Trüffeln? | Wir werden mit Trüffelhunden arbeiten. Wir haben einen guten Kontakt zu einer Hundezüchterin, die uns heute schon gelegentlich mitnimmt auf die Trüffelsuche im Aargauer Wald.

Nächster Schritt: Die Trüffeln sind ausgegraben. Folgt jetzt Säuberung, Kontrolle und Verpackung? | Sobald die Trüffeln da sind, sollten sie innert kürzester Zeit beim Verbraucher landen. Die dazu nötigen Schritte möchten wir selber ausführen. Aber das ist noch Zukunftsträumerei.

Werden Sie auch im Bereich «Urban Gardening» aktiv? Gibt es also bald die Pocket-Trüffel für zu Hause oder das Trüffelbäumli für den Balkon? | Ich finde die Idee verlockend. Aber ich glaube so ein Pocket-Trüffel-Handel im grossen Stil ist nicht möglich. Es wäre ein komplett neuer Zweig, der zuerst erforscht werden müsste und ist daher im Moment für uns nicht in Planung. ■

Weitere Informationen unter swisstruffle.ch