

falstaff / okt - nov 2016

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

JUNG
NEWCOMER
DER WEINSZENE

UNTERSCHÄTZT
WEINPERLE
VULLY

WILD
SCHOTTLAND
FÜR GOURMETS

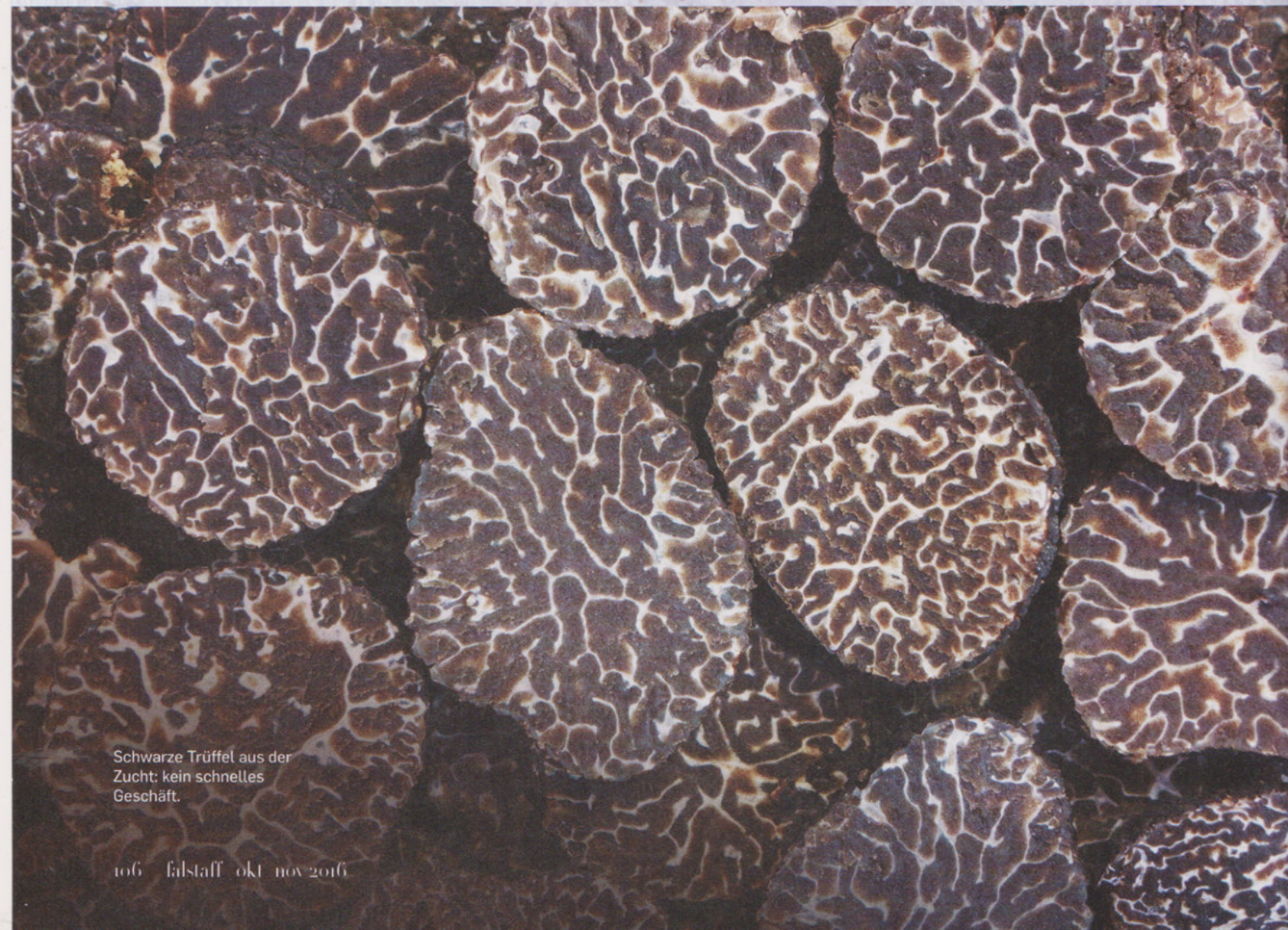


Japan

ALLES ÜBER TOKIO, SAKE, DASHI, SUSHI



Crostini mit Trüffel,
Rosmarin und Fleur de Sel.



Schwarze Trüffel aus der
Zucht: kein schnelles
Geschäft.

Bis es so weit ist, braucht es einen langen Atem. Zuerst werden Bäume gepflanzt, deren Wurzeln mit Trüffelsporen geimpft sind.

> fliegen. Die Hälfte davon verschwindet sowieso vorab im Müll. Zudem werden die Pilze mit Chemikalien traktiert. Das ist ökologischer Nonsens.»

SCHWEIZER TRÜFFELZUCHT

Seitlinge verderben sehr schnell, nach etwa drei bis fünf Tagen. «Da ist es unser Vorteil, dass wir direkte Wege zum Verbraucher haben», sagt Sirch, «so ist unsere Idee auch entstanden. Wenn man vor Ort ernten kann, sind die Pilze heute oder morgen auf dem Tisch – ohne Chemie.»

Die Initialzündung von Armin Sirchs Pilzkarriere waren die erwähnten Streifzüge mit der Grossmutter. «Irgendwann habe ich dann angefangen, zu Hause im kleinen Rahmen Pilze zu kultivieren. Alles Nötige habe ich mir damals autodidaktisch angeeignet. Das hat mich dann auf die Ausbildung zum biotechnologischen Assistenten gebracht, die ich später absolviert habe. Seither sind die Pilze nicht mehr aus meinem Leben wegzudenken.»

Auch der Aspekt des Genusses an der Sache ist für Sirch wichtig. Sein liebstes Pilzrezept? «Austernseitlinge kann man sehr gut panieren, wie ein Schnitzel. Dazu etwas Grün, etwa einen Chablis-Ingwer-Salat, das schmeckt vorzüglich. Und gesund ist das auch, denn Pilze enthalten wertvolle Inhaltsstoffe, besonders für unser Immunsystem.»

Szenenwechsel: Von den dunklen Zuchträumen geht es ins sonnendurchflutete, ländliche Schenkenbergertal im Kanton Aargau. Hier verwirklichen drei initiative junge Unternehmer einen Traum, indem sie unter dem Namen «Swisstruffle» eine Trüffelzucht betreiben. Jeder hat dabei seine eigene Kernkompetenz: Riet Klainguti ist Betriebsökonom Hotellerie, Christopher Gasser Betriebs-

wirtschaftler. Wir treffen den promovierten Erdwissenschaftler und Klimageologen Andreas Müller, der für die Boden-, Wasser- und Pilzproben zuständig ist. Antrieb war den dreien die Freude am Produkt und an der Natur; dazu kam die Möglichkeit, einmal richtig zupacken zu können. Das Wirtschaftliche stand nicht im Vordergrund, obwohl die Trüffelkultur im Idealfall eine lukrative Sache werden kann.

Bis es so weit ist, braucht es aber einen langen Atem. Zuerst werden Bäume gepflanzt, deren Wurzeln mit Trüffelsporen geimpft sind. Sie müssen dann mindestens drei Jahre anwachsen und das Wurzelwerk konsolidieren. Weitere drei Jahre findet die Myzelentwicklung um die Wurzeln statt. «Wenn es optimal läuft, kann man nach sechs Jahren erste Trüffel ernten, es kann aber gut auch doppelt so lange dauern.»

Bis dahin muss das kostbare Gut geschützt werden: gegen Mäuse, die die Wurzeln anknabbern, aber auch gegen Wildschweine, die – so wie die Menschen – ganz scharf auf die Knollen sind. Gegen sie wehrt man sich mit Zäunen, gegen die Mäuse mit Hochsitzen für Raubvögel. Geerntet wird, wenn es dann so weit ist, mit der Hilfe von Lagotto-Hunden. Genauso also, wie es die Sammler von wilden Trüffeln praktizieren.

Es ist genau diese langfristige Perspektive, die Andreas Müller reizt. «Es braucht zwar Mut, sich mehrere Jahre voll zu engagieren, ohne sicher zu sein, ob es

am Ende klappt. Ich finde aber diesen Zeit-horizont faszinierend. Heute, da alle von Deadline zu Deadline hetzen, lebt unser Projekt in ganz anderen Dimensionen. Der Gegensatz zum Hektischen im Alltag könnte nicht grösser sein.»

Ein Projekt zu stemmen, das mindestens sechs Jahre lang nichts abwirft, ist eine Herausforderung. Bei Swisstruffle löst man es mit Baumpatenschaften, wie man sie bisweilen auch im Rebbau antrifft. Später werden die Paten mit Trüffeln entlohnt. «Um eine Patenschaft schon zum jetzigen Zeitpunkt attraktiv zu machen, veranstaltet man immer wieder Trüffel-Events», sagt Müller, «wir gehen beispielsweise mit Hunden und unseren Paten auf Trüffelsuche. An einem Nachmittag kommt da einiges zusammen. Anschliessend bringen wir die Beute zu einem befreundeten Gourmetkoch, der daraus ein Menu zaubert. Und wir veranstalten auch alle Jahre ein Trüffel-Fondue für unsere Paten. Ein guter Tropfen Wein fehlt bei solchen Anlässen natürlich auch nie.»

Auch Andreas Müller hat seine Trüffel-Lieblingsgerichte. Er mag es dabei schlicht, damit das Trüffel-Aroma optimal zur Geltung kommt, wie bei den Klassikern Pasta oder Risotto mit gehobelter Périgord-Trüffel. Oder ganz einfach Crostini mit Trüffel und ein wenig Fleur de Sel.

Die drei Chefs von Swisstruffle: Riet Klainguti, Christopher Gasser und Andreas Müller.



Auch Zucht-trüffeln werden von Hunden gesucht.

! Mehr Infos zu den Pilzzüchtern unter www.urbanagriculturebasel.ch/project/stadtpilze
www.swisstruffle.ch