

ortstermin

TRÜFFELSCHNÜFFLER

→ Letzte dünne Nebelschleier über dem Murtensee verfangen sich in den Baumgruppen, den kleinen und grösseren Wäldchen gegen den Jura hin und den Hügelketten vor Freiburg. Jetzt, gegen Mittag, überglänzt die Sonne die Gegend, entzündet die Farben der gelben, roten und braunen Blätter, wärmt die Erde und lässt darüber Fliegen tanzen.



Wird es Herbst, dann hält ihn nichts in der guten Stube. Dann zieht es Fredy Balmer hinaus in die Wälder rund um den Murtensee. Dort finden er und sein Hund Tommy, was Köche in der ganzen Schweiz suchen: Herbsttrüffel

Text Michael Merz Fotos Yann Mingard

«Fliegen», sagt Fredy Balmer, «sind ein fabelhaftes Zeichen, um Trüffel zu finden. Sogar im Winter. Fliegen waren für Hermann Kobelt, meinen Trüffel-Lehrmeister, das Zeichen, nach dem er Trüffel suchte. Fast unsichtbare Fliegen, die – vom Duft der Pilze angezogen – über einer Trüffelstelle beinahe stillstehen, träge wie Helikopter. Und: Herr Kobelt hatte auch noch Susi, seinen Pudel. Der hatte «unerkannt» Freude, wenn er einem so eine Stelle zeigen konnte.» Balmer zieht seine Zipfelkappe ein wenig tiefer über die Ohren, öffnet den Käfig im Wagenfond, lässt seinen Hund in die Freiheit und ruft gleich hinterher: «Tommy, viens là, komm her!»

Der 59-jährige aus dem freiburgischen Salvenach ist fast schon eine Legende, wenn es um die Suche nach den seltenen Pilzen geht. Er veranstaltet sogar Seminare, wo er Neugierige in die Welt dieser Pilze einführt. Mit der grossen Geheimnistuerei, die viele seiner Kollegen damit veranstalten, mag er nichts zu tun haben. «Schauen Sie», meint er, nimmt den Hund an die Leine und marschiert durch die raschelnden Blätter, «ich bin im Alltag Küchenchef. Und was tut so einer? Er gibt sein Wissen an junge Köche weiter. Schliesslich möchte er doch, →

48 | SonntagsBlick Magazin



EIN PERFEKTES PAAR
Wenn Tommy de Tretti schnuppert und scharrt, weiss Fredy Balmer: Herbsttrüffel liegen hier verborgen in der Erde

ortstermin

DIE SUCHE NACH DEM VERBORGENEN SCHATZ
Manche nennen Trüffel «das schwarze Gold». Und wenn man Fredy Balmer und seinem Hund in die Wälder folgt, erkennt man rasch, woher dieser Name kommt: Trüffelsuche hat mit viel Geduld, langen Fussmärschen, krummen Rücken und schmutzigen Fingern zu tun. Und einem Preis, den man für andere Pilze nie bezahlen würde



«Er ist ein Pilz wie kein anderer. Und manchmal träume ich von ihm»

→ dass es diese eines Tages genau gleich machen.» Und so lernen Balmers Seminaristen alles, was man wissen muss, wenn man sich mit dem geheimnisvollsten aller Pilze beschäftigt. Etwa, dass es ihn fast rund ums Jahr gibt, immer in anderer Form und immer von verschiedener Qualität. «Aber Trüffel ist Trüffel und jeder hat seinen Charme und seine Fähigkeiten. Und», sagt Herr Balmer immer wieder, «keiner kommt dem Tuber melanosporum gleich, dem Schwarzen Wintertrüffel aus dem französischen Périgord. Das ist der Rolls-Royce unter den Trüffeln.»

Aber davon ist an diesem Tag nicht die Rede. Die Rede ist vom Tuber uncinatum, dem Herbsttrüffel. Danach suchen der Meister und sein Hund. «Tommy de Tretti» heisst dieser und gehört zur Rasse der Lagotto ro-

magnolo. «In Loiano bei Bologna habe ich ihn einjährig gekauft. Er ist nicht ganz perfekt. Eh ja, ein Zentimeter ist er unter der minimal verlangten Grösse. Auch sein Kopf ist zu klein. Aber er hat eine Nase für Trüffel, einfach fantastisch!»

Inzwischen stolchen die beiden bereits tief durch den Wald, wandern scheinbar ziellos zwischen den Bäumen. Blitzschnell ist das Hundchen. Zack, verschwindet es in den Büschen. Wusch, ist es wieder zurück. Fragt mit den Augen nach einer Belohnung – ohne allerdings irgendetwas gefunden zu haben. Herrchen greift trotzdem in seine Jackentasche, gibt ihm einen kleinen Hundekuchen und fragt: «Où elle est, wo ist sie?» Und schon verschwindet Tommy wieder. Es gebe Tonnen von Trüffeln in der Schweizer Erde, meint Balmer. Man müsse bloss wissen wo. Unter Bu-



chen, Eichen und Haselstauden finde man sie etwa. Aber auch unter Föhren. Zuhören müsse man können, wenn Freunde über ihre Funde berichteten. So habe ihm ein Kollege erzählt, dass es die Pilze auch unter Lindenbäumen gebe. Also habe er seine Augen aufgemacht und tatsächlich in den Wäldern nicht nur wilde Lindenbäume gefunden, Tommy habe – Bingo! – dort auch die schwarzen Knubbelknollen ausgegraben.

In diesem Moment beginnt der Hund wie wild an einer Stelle des Waldbodens zu scharen und zu kratzen. Schon ist sein Meister da, hält ihn mit der Linken vom Fundort weg, hakt mit dem Piccolou, einem handlichen, pickelartigen Werkzeug, vorsichtig den Boden auf, greift in die Erde und – voilà. Der erste Trüffel liegt, gross wie ein Hühneri, in seiner Hand. Reif ist das Ding, denn es strömt einen leichten Lakritzenduft aus. Unreif würde er stechend nach Ammoniak riechen. Ein gewaltiger Fehler, wenn man auf Trüffelsuche ist. «Aber auch da habe ich Glück mit Tommy», sagt Balmer, «denn er mag diesen Geruch überhaupt nicht!»

Die Zeit verfliegt. Die Ernte ist gut, aber: «Wenn ich damit mein Geld verdienen müsste – da wäre ich wohl den ganzen Tag hinter ihnen her.» Inzwischen fliessen Balmers Kenntnisse. Wärme bräuchten Trüffel das ganze Jahr hindurch. Auf jeden Fall nicht zu viel Feuchtigkeit, locker müsse das Erdreich sein, wahnsinnig wichtig sei kalkhaltiger Boden mit einem Säure-Basen-Wert um 7 oder 8 pH. Und weil man inzwischen recht viel über die gesuchten Knollen wisse, impfe man jetzt sogar Bäume direkt mit Trüffelsporen. Dazu trockne man die Pilze und pulverisiere sie. Noch einfacher gehe es, wenn man sie tiefkühle und dann zerbrei. Vermischt mit Vermiculit, einem seltenen Silikat, werde das Pulver dann in 30 Zentimeter tiefe Löcher unter die passenden Bäume und über deren Saugwürzelchen gegeben. Voilà! Jetzt müsse man nur noch abwarten. Ob auch er ...? «Sicher. Alle Bäume rund um mein Haus sind geimpft. Ob es was wird? Das weiss man nie! Die Natur macht, nicht ich.»

Wieder kniet Fredy Balmer an einem Erdloch. Sagt: «Man darf nie vergessen: Trüffel sind Pilze. Und so wie man einen Steinpilz nicht einfach ausreisst, reisst man auch einen Trüffel



nicht einfach aus der Erde. Man löst ihn sorgfältig aus dem Mycelgeflecht, aus dem er gewachsen ist, und schüttet dann das Loch sofort wieder zu. Damit hier im nächsten Jahr wieder welche wachsen. Hoffentlich. Man weiss eben nie.»

Später sitzt der Jäger des schwarzes Goldes in einer kleinen Holzhütte, die er sich neben sein Einfamilienhaus gestellt hat. Seiner Frau rochen die Pilze einfach zu stark, als dass ihr Gate sie länger unter dem gleichen Dach hätte lagern dürfen. Fredy stellt eine Schüssel voll Herbsttrüffel vor sich auf den Tisch, schnuppert daran. «Sie fragen, ob man vom Trüffelsuchen reich wird? Wäre es so, dann hätte ich schon lange mit Arbeiten aufgehört. Sagen wir: Es ist Butter auf meinen Spinat. Allerdings nicht gerade ein grosser Bitz Butter. Aber für mich reicht. Und es macht Freude.» Sein Händler Donat Gut aus dem zürcherischen Pfäffikon verkauft das Gramm zu Fr. 1.20. Er sagt: «Wintertrüffel kosten mindestens dreimal so viel. Aber sie sind auch dreimal so gut. Was aber nicht heisst, dass Schweizer Herbsttrüffel schlecht sind.»

Der Feinschnüffler: «Würde man sie verschenken, interessierte sich wahrscheinlich

kein Mensch dafür. Die Dinge müssen einen Wert haben. Mit Verschenken ist es nicht gemacht.» Und klar sollte man auch wissen, wie man mit der kostbaren Knolle umgeht, damit sie zur köstlichen Speise wird. «Am allerwichtigsten ist, den Pilz nie über 42 Grad zu erhitzen. Ein wenig Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die geschelbten Trüffel in das knapp heisse Fett einlegen. Knapp durchwärmen und, hui, das ganze über frisch gekochte Teigwaren geben. Ich kenne nichts Besseres!» Er lächelt beim Gedanken an solche Genüsse. Überlegt einen Moment. «Das Allerbeste sind aber «Truffes sous la cendre», Trüffel unter der Asche.» Dazu hüllt man die Knollen in dünne Scheiben Rückenspeck vom Schwein, packt dieses Paketchen wiederum in Alufolie und legt es für 20 Minuten unter die heisse Asche im Cheminée.» Fredy Balmer verdreht vor lauter Entzücken die Augen. «Es ist ein Pilz wie kein anderer. Manchmal träume ich davon.» Er schaut nachdenklich auf die Knolle in seiner Hand, riecht daran. «Trüffel und Frauen, sagt man, gehören zusammen. Ich habe beides gejagt. Den Trüffel jage ich noch, das andere ... Eh ja, man wird älter.» ●

50 | SonntagsBlick Magazin

SonntagsBlick Magazin | 51