



Trüffel im Blut

AUF TRÜFFELSUCHE

Im Oktober beginnt die Trüffelsaison. In privaten Trüffelbaumplantagen dürfen die beliebten Burgundertrüffel „geerntet“ werden. Hierfür braucht es eine besonders ausgebildete feine Spürnase und einen vorausschauenden Hundehalter



Diese edlen Pilze wachsen in Deutschland auf kalkhaltigen Böden unter der Erde, dürfen aber in ‚freier Wildbahn‘ nicht geerntet werden. Eine Ausnahme sind Trüffel von präparierten Trüffelbäumen, die von Spezial-Baumschulen mit Pilzsporen geimpft sind. Durch Ludger Sproll sind Martina und Klaus Sauter aus Ratshausen am Rand der Schwäbischen Alb zu eigenen Trüffelbäumen gekommen. Fünf mit Sporen versehene kleine Eichen stehen seit acht Jahren in ihrem kleinen Garten hinter dem Haus, sie waren übrig, als ein Bekannter der Wirtsleute eine Trüffelplantage angelegt hatte.

Das richtige Umfeld

„Wenn die Rahmenbedingungen passen, wächst der Burgundertrüffel auf dem kalk- und lehmhaltigen Boden der Schwäbischen Alb. Nur bei trockenem Wetter wächst der Pilz nicht“, erzählt uns Sauter. Er kauft und verarbeitet in seinem Restaurant viele (gekaufte) Trüffel, und das Wasser, mit dem die Trüffel geputzt werden, verwendet er zum Gießen seiner Trüffelbäume. So sorgt er für zahlreiche Trüffelsporen im Garten und bringt den Befruchtungsprozess über andere Trüffelsporen in Gang. Ein perfektes Biotop für seine Bäume! Etwa 7 bis 9 Jahre dauert es, bis die Bäume erstmals Ertrag bringen. Um später zwei- bis dreimal im Jahr seine

Bäume zu beernten, muss Sauter regelmäßig für Niederschlag sorgen, außerdem braucht es ein Umfeld, in dem sich die Mikroorganismen wohlfühlen. Hier geht der Trüffelspezialist akribisch vor. Im Frühjahr trägt er Kompost auf, bringt über Rübenmelasse Zucker in den Boden und düngt mit Brennnessel-Jauche. Die viele Mühe lohnt sich, denn einen ersten kleinen 30 g schweren Trüffel konnte er bereits im vergangenen Jahr ernten. Die Trüffelsuche ist allerdings Aufgabe seiner italienischen Trüffelhündin. Die 6-jährige Gaia, eine Lagotto Romagnolo-Hündin, stammt aus einer der besten Zuchten Italiens. Sie hat viel Erfahrung und schon viele Trüffel gefunden. „Man kann mit jedem Hund Trüffel suchen, aber am besten ist es, wenn der Hund nur wenig ‚Wildschärfe‘ hat,“ erzählt uns Sauter. Er sucht mit seinem Hund, wo er darf: bei Trüffelgartenbesitzern und in der nahen Schweiz. Dort hat er von befreundeten Jägern die Erlaubnis, in deren Revier nach den begehrten Knollen zu suchen. Inzwischen kennt er dort einige Plätze.

Auch in Deutschland würde er gerne suchen und hat deshalb einen Antrag gestellt, damit er bei einem Testversuch Trüffelplätze zu Forschungszwecken suchen und beernten darf. Die Plätze werden dann durch ein Monitoring wissenschaftlich überwacht. Leider wartet er immer noch auf eine Antwort.

Eine gute Ausbildung ist wichtig

Sauter bildet seine Suchhunde teilweise selbst aus. „Ein Hund muss nachhaltig und systematisch über das Training aufgebaut werden. Nach dem Laufen morgens und mittags trainieren wir jeweils eine halbe Stunde und abends manchmal auch noch einmal.“ ▶▶



Hündin Gaia ist bereit ▶



◀ Gaia beobachtet genau, wie Klaus Sauter ihren gefunden Trüffel ausgräbt

che ist ein Pseudohobby für Hundebesitzer geworden. Erstens ist die wilde Trüffelsuche in Deutschland ja verboten. Und dann muss man es ordentlich machen und man muss wissen, wann man wo sucht und wann man aufhören muss. Das wissen diese Leute nicht. Wenn ein

Regelmäßiges Training sei wichtig, erzählt er uns, sei es mit Kartons, in denen er Trüffelabfälle versteckt, oder im Wald, wo er den Geruch verteilt. „Meine Hunde müssen finden“, betont er, „es darf kein Zufallsfund sein. Die Tiere werden ausgebildet wie Drogen- und Sprengstoffhunde der Polizei. Ein Hund, der finden muss, hat einen hohen Adrenalinpiegel und ist hundertprozentig bei der Sache, das geht nur über höchste Motivation. Wenn man beim ersten Fund zu langsam ist, kann es sein, dass der Hund den Trüffel schon gefressen hat, bevor man dazukommt. Trüffelhunde dürfen die Trüffel natürlich nicht fressen, aber manchmal schnappt sich auch Gaia einen Pilz. Normalerweise bringt sie den Trüffel und bekommt dafür ein kleines Leckerli als Belohnung.“ Sauter ärgert sich über die vielerorts angebotenen Wochenend-Seminare zur Trüffelhund-Ausbildung. „Die Trüffelsu-

che Platz beerntet ist und es nur noch ganz kleine Trüffel gibt, sollte man die Finger davon lassen, denn dann richtet man nur Schaden an. Wenn man die Plätze wenig beerntet, zwei- bis dreimal in einem guten Jahr mit feuchtem Boden, nimmt der Platz keinen Schaden und trägt immer wieder.“

Im Garten

Bevor es mit der Trüffelsuche losgeht, muss Sauter seine Gaia erst noch 10 Minuten bewegen, damit sich der Hund lösen kann. Das Tier findet dann schneller in den Suchmodus hinein und ist nicht zu aufgeregt. Aber auch Sauter ist nervös, wie er zugibt. Ob sich die viele Mühe der vergangenen Monate und Jahre gelohnt hat? Gleich werden wir es wissen.

Hinter der Gaststätte liegt der Garten. In der Mitte zwischen Rosenbüschen und Blumen stehen die fünf Eichenbäumchen, deren Laub sich bereits braun verfärbt hat. Sauter weist uns darauf hin, dass es jetzt ganz schnell gehen wird. Gaia bekommt eine kleine Glocke am Halsband befestigt, für sie das Zeichen, dass sie auf Trüffelsuche geht. Sauter nennt es den „pawlowschen Effekt“. Der ganze Hund bebzt. Von der Leine gelassen saust Gaia kreuz und quer durch das eingezäunte Gartenstück. Die Nase dicht

◀ Gaia ist erfolgreich: Wieder ein Trüffel gefunden!

über dem Boden und immer wieder zwischen den kleinen Bäumchen hindurch. Sauter verfolgt aufmerksam die Bewegungen seines Hundes. An einer Stelle unter einem Baum bleibt Gaia aufgeregt stehen und beginnt zu graben. Sofort ist Sauter zur Stelle und kontrolliert. In einer Hand hält er die Vanghetta, die Trüffelhacke, mit der anderen nimmt er eine Handvoll Erde und riecht daran. „Langsam, langsam“, mahnt er Gaia zur Ruhe. Nichts gefunden! Schon hetzt der Trüffelhund wieder durch den Garten. Scheinbar unkoordiniert saust er zwischen den Bäumen durch. Doch das hat alles System, wie wir später erfahren. Gaia zeigt eine weitere Stelle an und Sauter schaut sofort nach, auch diesmal ohne Erfolg. „Bleib“, sagt er zur Hündin. Es scheinen sich aber hier Trüffel zu bilden und schon Geruch abzugeben, sonst hätte Gaia nicht angefangen zu graben. Und weiter geht die hektische Suche. Der Hund zeigt eine weitere Stelle an, auch hier ist (noch) kein Trüffel zu finden. „Sitz“, gibt Sauter den Befehl, leint die Hundedame wieder an und entfernt die Glocke. Gerade einmal fünf Minuten hat die Suche im Garten gedauert. Leider waren die Trüffel noch nicht so weit.

„Schöne!“

Sauters Ehrgeiz ist geweckt und auch wir würden gerne bei einer erfolgreichen Trüffelsuche dabei sein. „Haben Sie Zeit?“ Wir haben Zeit und so nimmt uns Sauter mit hinüber in die Schweiz.

Trüffel aufbewahren

Damit die edlen Pilze bei der Lagerung nicht ihr Aroma verlieren, werden sie in einer Box oder einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahrt. Dort halten sie sich bis zu sechs Wochen. Legen Sie ein Stück Küchenpapier in ein sauberes Schraubglas hinein. Darauf kommt eine Lage Holzwolle und dann die ungeputzten Trüffel, so bleibt die Feuchtigkeit am Trüffel. Geputzte Trüffel sind nicht lange haltbar! Ein Kilogramm Burgundertrüffel kostet zwischen 400 und 500 Euro.



Frisch aus der Erde

Er will an eine Stelle fahren, an der er schon einmal einen faustgroßen Trüffel gefunden hat. „Bei einem ausgebildeten Trüffelhund weiß man schon nach fünf Minuten Suche, ob Pilze wachsen.“ Fängt der Hund an zu graben, ist in der Regel auch ein Trüffel da! Wobei die Suche gar nicht so einfach ist, denn im reifen Herbstboden gibt es 400 bis 500 fast identische Gerüche. Die Kunst ist, dass der Hund den richtigen Dunst lokalisiert. Wir haben unser Ziel erreicht: eine große Buche, die sicher über 100 Jahre alt ist. Gaia ist ganz aufgeregt und winselt hinten in der Hundebox. Kaum losgelassen und mit der Glocke versehen saust die Hündin wieder los und pflügt mit ihrer Schnauze durch eine dicke Blätterschicht. Bereits nach wenigen Sekunden Suche beginnt sie zu graben. „Schöne!“, sagt Sauter und beugt sich über die Stelle. Jetzt gräbt er selber. Treffer! Der erste Trüffel! „Bleib!“, ermahnt Sauter die nervöse Hündin, die gleich weitersuchen will. Dann darf sie wieder los. Am Verhalten seines Hundes erkennt Sauter sofort, wenn sie etwas gerochen hat. Gaia kreist immer wieder über den Platz und schneidet dabei den Wind. „Gaia, wo ist er? Du weißt, wo er ist! Wo ist er?“, ist mehr eine Feststellung als eine Frage. Schon zeigt der Hund die nächste Fundstelle an. Sauter kontrolliert, der nächste Trüffel ist gefunden. Jetzt scheint sie alle reifen Trüffel gefunden zu haben, das Ganze hat nur wenige Minuten gedauert. In vier Wochen, Ende November, wird der Koch wieder mit der Hündin an diesen Platz fahren und sie ein weiteres Mal suchen lassen. Wenn der Winter noch viel Feuch-

Fotos: WLJ

tigkeit bringt, vielleicht auch noch ein drittes Mal im Januar.

Ein eingespieltes Team

Wir fahren noch an einen weiteren Platz, an dem Sauter schon Trüffel gefunden hat. Gaia zieht schon ihre Runden, um sich in den Platz hineinzufinden. Auf aufgeschütteten Dämmen stehen hier Eichen und Buchen. Der Hund hat schon den nächsten Trüffel gefunden. Sauter hilft beim Ausgraben und zeigt uns die Knolle. Aber nicht nur wir mögen Trüffel, kleine Trüffelkäfer krabbeln im aufgegrabenen Erdreich und haben die Knolle schon angefressen. Und wenn Gaia überreife Pilze findet, bleiben diese in der Erde. Ein weiteres Mal zeigt der Hund einen Trüffel an, bis Sauter jedoch bei dem Tier ist, ist nichts mehr davon übrig. Gaia war diesmal schneller und hat sich ihren Teil als Belohnung geholt! Und gleich ist die Hündin wieder im Suchmodus und durchkämmt den Platz, es scheint, dass sie ihn Quadratmeter für Quadratmeter abscaant. Dass wir dabei sind, stört oder irritiert sie überhaupt nicht. Sie findet noch einen weiteren Trüffel. „Hast du gut gemacht“, lobt Sauter das Tier. Die gefun-

Bevor er den elterlichen Betrieb in Ratshausen übernommen hat, hat Klaus Sauter in Drei-Sterne-Restaurants in Frankreich gearbeitet. Heute servieren Martina und Klaus Sauter im Adler neben Köstlichkeiten mit französischen Akzenten auch frische schwäbische Gerichte wie Zwiebelrostbraten, Maultaschen und Kutteln.
Gasthof Adler, Klaus Sauter, Hohner Str. 3, 72365 Ratshausen, Tel.: 07427 2260, www.adler-ratshausen.de



Nicht kleckern, sondern klotzen!

Die hier gefundenen Burgundertrüffel haben weniger Aroma als ihre Verwandten, die Alba- oder Perigord-Trüffel. Es braucht daher eine größere Menge, um ein Essen perfekt abzuschmecken. Zum Einlegen in Essig oder Öl eignen sie sich weniger. Aus Burgundertrüffel lässt sich aber gut eine Trüffelbutter herstellen. Dazu die Butter mit fein gehacktem Trüffel mischen und dann beispielsweise die Butterstücke in Soßen verarbeiten.

denen Pilze sind relativ klein. Wir vergleichen die Trüffel in den verschiedenen Reifestadien: Einer ist sehr reif, dieser muss schnell verarbeitet werden, die anderen lassen sich bis zu 6 Wochen aufbewahren.

Die beste Suppe der Welt

Zurück im „Adler“ zeigt uns Sauter gekaufte Trüffel, die er für eine Veranstaltung am Abend benötigt. „Da sieht man, dass sie Zuchtprodukte sind. Die Struktur und Farbe sind ganz anders als bei den von Gaia gefundenen Trüffeln.“ Sauter hat uns noch die „beste Suppe der Welt“ versprochen. Das Rezept stammt ursprünglich von Paul Bocuse. Wir dürfen ihm bei der Zubereitung in der Küche zuschauen und unsere gefundenen Trüffel roh probieren, sie schmecken nussig und sehr aromatisch. Und dann verkosten wir die Suppe mit der Trüffeleinlage – wir sind begeistert. Wenn Sie die Suppe zu Hause nachkochen wollen: Der Spitzenkoch hat uns das Rezept verraten (S. 60)! Wer sie wie wir formvollendet serviert bekommen möchte, der besucht Klaus Sauter in seiner Feinschmeckerei in Ratshausen. Es lohnt sich unbedingt!

ESSENZ VOM KALBSBÄCKLE UND BAUERNENTE MIT *frischem Burgundertrüffel* UNTER DER BLÄTTERTEIGHAUBE

Rezept für etwa 4 Portionen
 Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN:

120 g gekochte Kalbsbäckle,
 80 g gewürfelte rohe Entenleber,
 Portwein, Cognac, Salz und Pfeffer
 zum Marinieren der Leber,
 4 EL blanchierte Gemüswürfel,
 4 EL Noilly Prat (franz. Wermut),
 4 EL Trüffeljus (Fertigprodukt),
 80 g frische Burgundertrüffel,
 700 ml kalte Kraftbrühe von Kalbs-
 backe und Bauernente,
 4 Blätterteigdeckel (10 cm Ø und
 5 mm dick),
 Eigelb zum Bestreichen.

1 Die Kalbsbäckle in kleine Würfel schneiden. Die Entenleber salzen und pfeffern und mit je 1 TL Portwein und Cognac einige Minuten marinieren. Fleisch und Leber mit den Gemüswürfeln in WECK-Gläser in Sturzform à 290 ml Inhalt füllen. Mit dem Noilly Prat und dem Trüffeljus beträufeln.
 2 + 3 Die Trüffel, putzen, sehr fein hobeln und auf die Gläser verteilen.

4 Mit der Kraftbrühe bis 2 cm unter den Rand auffüllen. Den leeren Backofen auf 200° C (Gas Stufe 3) vorheizen.

5 Die Glasränder mit etwas Kraftbrühe anfeuchten, die Blätterteigdeckel auflegen und am Rand gut andrücken. Die Oberflächen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

6 Die Gläser auf ein kaltes Backblech stellen, mit diesem in den vorgeheizten Backofen einschieben. Das Gericht 12 Minuten backen, bis der Blätterteig hoch aufgegangen und goldbraun gebacken ist. Gleichzeitig wird die Suppe im Glas erhitzt und die Trüffel garen.

Die Gläser mit der Suppe aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stellen und servieren. Bitte vorsichtig sein: Glas und Suppe sind sehr heiß!

Nährwert pro Portion ca.: 15 g Eiweiß,
 22 g Fett, 14 g Kohlenhydrate,
 366 kcal (1522 kJ); 1,2 BE.



1



2



3



4



5



6



„Das ist die beste Suppe der Welt“

Klaus Sauter vom Adler
 in Ratshausen