

Diamanten des Erdreichs



Rund 150 Trüffelsorten soll es in Europa geben, einige davon in Deutschland. Simon Schauer kennt sich aus: Im Auftrag der Regierung von Schwaben erkundet er den Bestand der wertvollen Pilze. *Von Elisabeth Zoll*

Wachsen besonders gut in Steillage auf lockerem, kalkhaltigen Boden: Schwarze Trüffel (*Tuber Aestivum*).
Foto: ©grafvision/Shutterstock.com

Der Star des Tages ist vierbeinig, braun-meliert und kommt frisch vom Friseur: Skadi, eine italienische Wasserhündin, gerade frisch geschoren. Ohne Skadi läuft an diesem Nachmittag nichts. Die junge Dame hat Temperament und eine ausgesprochen feine Nase. Und sie ist auf Simon Schauer eingespielt. Die beiden sind seit einhalb Jahren ein Forscherpaar. Im Auftrag der höheren Naturschutzbehörde der Regierung von Schwaben erkunden sie das Trüffelvorkommen im Regierungsbezirk.

Endlich ist die Leine weg. Skadi hat jetzt freie Bahn. Fast schwerelos jagt der Hund der Gattung Logato romano einen Fuchspfad entlang, springt über Gestrüpp und Äste, den Steilhang hinunter und wieder hinaus. Der Ausgangspunkt für die Erkundungstour ist nicht zufällig gewählt. Simon Schauers Blick hat Marker eines Trüffelgebietes erfasst, die einem normalen Spaziergänger leicht entgehen können: den mehr als 100 Jahre alten Buchenbestand, den lockeren, kalkhaltigen Boden, die extreme Steillage, die Staunässe nicht aufkommen lässt. Die Kombination aus Boden und Baum muss stimmen. Eichen, Haselnussbäume, Hainbuchhecken sind gute Begleiter für den begehrten Pilz. Und Buchen. Schon nach wenigen Minuten beginnt Skadi mit den Vorderpfoten zu scharren. Erdklumpen fliegen durch die Luft. Jetzt ist Eile angesagt. Simon Schauer muss sich spalten, egal wie steil das Gelände ist. Mann gegen Hund. Beide sind scharf auf die Knolle. Simon Schauer: „Wenn ich zu langsam bin, frisst Skadi den Trüffel auf.“

Trüffel in Deutschland? Es gibt davon jede Menge, nur weiß fast niemand mehr davon. Dabei sind auch im Südwesten, besonders auf der Schwäbischen Alb, Eingeweihten Fundstellen bekannt. Vom Jahr 1825 datiert das erste schriftliche Zeugnis vom Trüffelanbau in Deutschland. Alexander von Bornholz schrieb damals verächtlich, man solle sie am besten „Würmern zur Nahrung und Schweinen zur Mast“ überlassen. Die Feinschmecker hatten längst einen Blick auf Italien und Frankreich geworfen, wo schwarze Knollen von besonderer Qua-

lität die Küche von Fürsten- und Königshöfen erobert hatten. Doch auch in Deutschland gab man sich mit dem ersten (Geschmacks-)Urteil nicht zufrieden. Ausgehend von bayerischen Höfen trat der Trüffel auch hierzulande seinen Siegeszug an. Von einer regelrechten „Trüffelmania“ wird im 18. Jahrhundert berichtet. Hunde wurden ausgebildet, mancher Waldarbeiter verdiente sich ein Zubrot mit der Trüffelsuche. Die schwarze Knolle landete auch in den Töpfen ärmerer Leute.

Simon Schauer erzählt von einem abgegriffenen Kochbuch aus dem Bestand seiner Oma. Laut einem Familienrezept wurde dort die Weihnachtsgans gefüllt mit 250 Gramm feingehobeltem Trüffel. Aus heutiger Perspektive entspricht das einem kleinen Vermögen. Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts galt das nicht. Deutschland war bis um 1920 Trüffel-Exportland. Danach verschwanden Wissen und Interesse. Baumbestände, mit denen die Pilze in einer Symbiose verbunden sind, waren abgeholzt worden, Waldarbeiter, die die Fundstellen kannten, im Krieg geblieben. Und mit ihnen das „Männergeheimnis“ über die schmackhafte Knolle. Die Menschen

150

Arten Echter Trüffel gibt es weltweit, etwa 30 davon in den deutschsprachigen Ländern. Die unterirdisch wachsenden Fruchtkörper leben in Symbiose mit Bäumen wie Linde, Weide, Eiche, Buche oder Haselnuss. Über die Wurzeln versorgen sie die Wirtspflanze mit Mineralsalzen und Wasser. Im Gegenzug wird der Pilz mit Produkten aus der Photosynthese des Baums versorgt. In Deutschland dürfen keine wild wachsenden Trüffel geerntet werden. In Italien und Frankreich ist das nach Anmeldung möglich, unerlaubtes Ernten wird mit bis zu fünf Jahren Haft bestraft.



Eingespieltes Forscherpaar: Simon Schauer und seine italienische Wasserhündin. „Wenn ich zu langsam bin, frisst Skadi den Trüffel auf“, sagt der Experte.



Trüffel stehen unter Naturschutz, die Entnahme des Fruchtkerns ist verboten. Außer man hat eine Lizenz für Forschungszwecke. Fotos: Elisabeth Zoll

plagten andere Sorgen. Die Nationalsozialisten schließlich stellten Trüffel unter Naturschutz. Das wirkt bis heute nach. Die Entnahme des Fruchtkerns ist noch immer verboten. Außer man besitzt eine Lizenz für Forschungszwecke.

Wie Simon Schauer. Er ist der einzige berechnete Trüffelsucher in Bayern. Der Zimmermeister ist durch einen Zufall auf den kostbaren Pilz gekommen. Ein Kumpel aus Kroatien stand vor wenigen Jahren mit einer Kühlbox vor der Tür. Der Inhalt: 3,5 Kilo Trüffel. „Die wollte er bei uns verkaufen – ohne Kontakte, ohne Sprachkenntnis.“ Letztendlich klapperte Simon Schauer selbst Hotels und Gast-

Sechs verschiedene Sorten habe ich für das Allgäu nachgewiesen.

Simon Schauer
Trüfflexperte

stätten im Allgäu ab. Nach zwei Tagen war die Kühlbox leer. „Ich kann halt gut mit Leuten.“

Hätten Wochen später nicht immer wieder Gastronomiebetriebe bei ihm angerufen und nach Trüffel gefragt, wäre es bei diesem einmaligen Lausbubenstreich geblieben. Doch es war der Startschuss für eine neue Geschäftsidee. Der Zimmermann, der freiberuflich an der Handwerkskammer Kempten unterrichtet, hat sich mit der Trüffelkunde vertraut gemacht. In einem alten Bauernhaus bei Sonthofen verkauft er schwarze und weiße Knollen, die er legal von traditionellen Trüffelsuchern aus Istrien bezieht. In heimischen Gefilden sucht er selbst. Auf Anmeldung lässt er sich von interessierten Zeitgenossen begleiten, gute Bergschuhe sollte man dann für die Tour dabei haben. >