

Wer erschnüffelt die besten Trüffel?

Who snuffles the best truffles?





Text: Marc Oliver Rühle
Fotos: Madlen Krippendorf

In den Wäldern Istriens liegt ein seltener Schatz versteckt. Um ihn zu finden, braucht es besonders gut geschulte Hundenasen. Wir machen uns mit auf die Suche

In the forests of Istria treasure lies hidden in the soil. To find it you need expert canine noses. We witnessed a hunt

Buzet ist ein mittelalterliches Städtchen im Norden Istriens in Kroatien
Buzet is a small medieval town in Northern Istria



Ein Waldstück in der Nähe von Buzet in Kroatien. Unruhe liegt in der Luft. Kleine Äste knacken unter den Sohlen, Hunde rasen raschelnd durchs Unterholz. Sie könnten jede Sekunde anschlagen. Ivana muss sich konzentrieren und sofort zur Stelle sein, denn die Vierbeiner können Trüffel in ihrem Übereifer auch beschädigen. Der beste Moment? „Wenn Dein Hund anfängt zu graben und der ganze Boden nach Trüffel riecht und Du ahnst, dass er da einige Zentimeter unter der Erde ist. Und die Aufregung beginnt“. Durchschnittlich drei Trüffel pro Stunde entdeckt Ivana Karlič Ban mit ihren Hunden, die sie immer wieder motiviert und lobt.

EN — A forest near Buzet, Croatia. Restlessness fills the air. Twigs crack underfoot, dogs rustle through the undergrowth. They might signal a truffle find any second and Ivana Karlič Ban has to watch them with concentration and be ready to control them. In their enthusiasm they might destroy the precious fungus. The best moment? “When your dog starts digging and the whole ground smells of truffles, and you suspect it’s there, a few centimetres beneath the earth. And the excitement begins,” says Ivana, who discovers on average three truffles an hour with her dogs. She motivates and praises them continuously.



Auf einem Felsen gelegen ist Buzet umgeben von Weinbergen und Olivenhainen
Set atop a hill, Buzet is surrounded by vineyards and olive groves



Nur feinste Nasen können Istriens Schatz finden

It takes the sharpest noses to find Istria's treasures

► In Paladin, dem Heimatdorf der 26-Jährigen, wohnen mehr Hunde als Menschen. Sie gehören vor allem zur Lagotto Romagnolo-Rasse und sind ganz besondere Tiere. Denn sie streunen nicht einfach so in ihren Hundetag hinein, sondern sind morgens wie nachts auf Arbeitseinsatz. Zwei Jahre lang werden sie für ihren Job ausgebildet. Das Ergebnis: sie machen die Halbinsel Istrien zu einer Feinschmecker-Destination und Frauchen wie Herrchen mitunter zu erfolgreichen Unternehmern. Allein Ivana hat 11 Hunde mit denen sie abwechselnd in unterschiedlichen Konstellationen die Laubwälder im Umkreis ihres Zuhauses durchkämmt. Auf der Suche nach den teuersten Pilzen der Welt: den weißen Trüffeln.

Anders als ihre schwarzen Artgenossen lassen sich weiße Trüffel nicht kultivieren. Umso kostbarer sind sie. Zudem gibt es nur ein kleines Zeit-

► The 26-year-old's home village of Paladin has more canine residents than people. The four-legged-friends are mainly the Lagotto Romagnolo breed – and they're very special animals. Rather than whiling away their dog days, these creatures are put to work at morning and night. They're given two years' training for their job. As a result, they've turned the Istrian peninsula into a gourmet destination – and made successful businessmen and women of their owners. Ivana alone has 11 dogs, which she takes out in different groups to comb the deciduous forests around her home. Together they hunt for the world's most expensive mushroom: the white truffle.

Unlike their black-truffle relatives, white truffles cannot be cultivated. And that makes them more precious still. What's more, there's only a small window of opportunity for dogs belonging



**Ivana Karlič mit Betty
und Lela, zwei ihrer elf
Trüffelhunde**
Ivana Karlič with Betty
and Lela, two of her 11
truffle dogs



Das bildhübsche
Künstlerdorf Grožnjan in
Istriens Trüffelregion
Artists' village Grožnjan
in Istria's truffle region



Wenn Betty und Lela einen Fund melden, muss Ivana den Trüffel vorsichtig bergen (oben)
When Betty and Lela signal a find, Ivana has to carefully free the truffles from the soil (top)

► fenster, in dem die Hunde der gut 2.500 Trüffeljäger Istriens fündig werden. Die exquisite Knolle hat nur von November bis Januar Saison. Wenn die Wälder nach feuchter Rinde duften und derart viele Gerüche zwischen Erdreich und Baumkrone schweben, dass feinste Nasen gefragt sind, um herauszufiltern, wo der Winterschatz Istriens vergraben liegt.

„Ich erinnere mich noch an meine ersten Trüffel“, erzählt Ivana, die dritte Generation der Familie Karlič, die gemeinsam vom Vertrieb und von der Vermarktung der Trüffel lebt. „Es fing an zu regnen und donnerte. Ich war zehn Jahre alt und meine Mutter sagte mir, wir müssten schnell aus dem Wald raus, weil sich schlechtes Wetter ankündigte. Aber ich wollte nicht! Ich sagte, bitte,

► to Istria's 2,500 truffle-hunters to strike white gold. The exquisite tuber is only in season from November to January every year. It's a time when the sharpest noses are needed to sniff out the whereabouts of Istria's winter treasure. After all, it's a time when aromas abound in between the earth and the treetops in the damp, bark-scented forests of the region.

“I still remember my first truffles,” explains Ivana, who is the third generation of the Karlič family to make a living from selling and marketing truffles. “It started to rain and thunder. I was 10 years old and my mother told me we had to leave the forest quickly because bad weather was forecast. But I didn't want to. I said please, please, just another 30 minutes!



Ivana bereitet schwarze Trüffel zu, die gezielt kultiviert und geerntet wurden; gut mit Rührei (rechts)
Ivana cooks black truffles that were cultivated and harvested; tasty with scrambled egg (right)



Viele Menschen in Buzet leben von der Natur

Many people in Buzet live off nature

► bitte, nur noch 30 Minuten. Doch bereits nach einer Viertelstunde, die meine Mutter mir noch schenkte, fand Tina, so hieß der Hund, zwei große, wunderschöne gelbweiße Trüffel, die himmlisch dufteten.“ Für diese zwei „atemberaubenden, perfekten Trüffel, die wie zwei Golfbälle aussehen“, bekamen Mutter und Tochter 400 Euro. Das war ein Moment, „der sich mir einbrannte und ich begriff, dass die Trüffelsuche nicht nur ein Job ist, sondern ein Lebensstil“, erklärt Ivana. „Es ist der Moment, in dem Dein Hund Dich stolz macht. Du bist glücklich und der Hund ist glücklich.“

Ein Gefühl, das viele Menschen auf Istrien, einem der Trüffel-Hotspot Europas, umtreibt. Nur hier und im Piemont wächst der *Tuber Magnatum Pico*, eine besonders seltene weiße Trüffelart.

Viele Menschen hier leben von der Natur. Von der Landwirtschaft, vom Weinmachen, von Olivenöl und auch von der Schwarztrüffelernte. Wer Istriens Wälder nach ihren wertvollen Bodenschätzen

► “My mother granted me half an hour, then our dog Tina found two big, beautiful yellow-white truffles that smelled heavenly.” Mother and daughter were paid €400 for the pair of “stunningly perfect truffles that looked like two golf balls”. It was a moment “... which stayed with me and I realised that truffle hunting isn’t just a job, it’s a way of life,” explains Ivana. “It’s the moment when your dog makes you proud. You’re happy and the dog is happy.” It’s a familiar feeling for many people in Istria, one of Europe’s truffle hotspots. An extremely rare type of white truffle called *Tuber magnatum pico* only grows here and in Piedmont. “As a truffle hunter you never know what the day will bring. Not knowing what the dogs will find is what makes this job so unique,” says Ivana.

Many local people earn a living from nature: from agriculture, winemaking and olive oil to harvesting black truffles. A licence is required to scour Istria’s forests for their valuable bounty.



Trüffeljäger in dritter Generation: Ivana mit ihrer Großmutter Danica (oben und ganz rechts)

Third generation truffle hunter: Ivana and her grandmother Danica (above and far right)

► absuchen will, braucht eine Lizenz. Wie auch in der Familie Karlič geben Trüffeljäger Wissen und Erfahrung von Generation zu Generation weiter und professionalisieren sie. Aber eine konkrete Ausbildung bekommt nur der Hund.

„Ich mag die Nacht“, erklärt Ivana, „weil sie ruhig und friedlich ist, aber ehrlich gesagt gibt es keine beste Tageszeit, um Trüffel zu finden.“ Laut der Jägerin ist Trüffel finden „reine Glückssache“ und von der Tagesform des Hundes abhängig. Nur ein offenes Geheimnis gibt es: „Nach dem Regen erschnüffeln die Hunde immer die meisten Trüffel.“

3 Trüffel-Tipps

Truffle tips

1 Suchen

Selber auf Trüffel-Safari gehen? Familie Karlič sucht und vertreibt in dritter Generation Trüffel und bietet Touren an.

Hunt

Want to go on a truffle safari? The Karlič family has hunted and sold truffles for three generations, and runs tours too.

KARLICARTUFI.HR

2 Kaufen

Trüffel-Produkte als Feinschmecker-Souvenirs – am besten direkt vom Trüffel-König Giancarlo Zigante. Shops an sechs Standorten sowie online.

Shop

Truffle products make great gourmet souvenirs, preferably direct from truffle king Giancarlo Zigante, who has stores in six locations and online.

ZIGANETARTUFI.COM

3 Essen

In authentischer Atmosphäre Trüffel schlemmen: im Restaurant “Konoba Mondo” in Motovun.

Eat

Feast on truffles in an authentic atmosphere at the Konoba Mondo restaurant in Motovun.

KONOBA-MONDO.COM

► Truffle-hunters including the Karlič family pass down their knowledge and experience from generation to generation. It is their profession, yet only their dogs get structured training.

“I like the nighttime because it’s quiet and peaceful,” explains Ivana. “But to be honest there is no best time of day to find truffles.” The truffle hunter says striking white gold is down to “pure luck” and depends on the dogs’ form on the day. There is just one open secret: “The dogs always sniff out the most truffles after rainfall.”

➔ **Pula, Rijeka**