



„So bist du ein braver Hund“: Teilnehmer des „Grundkurses 1“ im Trüffelsuchen in Goch; während des praktischen Übungsteils im Waldgebiet sollen die Tiere vorher ausgelegte Trüffel finden.

Fotos Edgar Schoepel

Toni ist kein Schwein, sondern ein Hund. Ein schöner Hund: Braunes Fell mit melierten Punkten, weiche Härchen an der Schnauze, Augen, die leuchten. Tonis Nase fliegt über das nasse Laub, als würde er Hasen jagen. Plötzlich bleibt er stehen, senkt seinen Kopf tief in den Waldboden und beginnt, mit den Pfoten ein Loch zu buddeln. Eine schwarze, geriffelte Knolle offenbart sich. Karges Sonnenlicht scheint durch die Bäume. Es ist eine Trüffel. „Ja, fein, prima, klasse gemacht!“, ruft Christian Piechel, Tonis Herrchen. Er umarmt ihn, klopft dem böhmischen Rauhaard das Fell ab und holt aus seiner Tasche eine Packung Katzenfutter hervor; eine Belohnung – und besonders nährreich, erklärt er.

Ein Wald im niederrheinischen Goch, Ortsteil Nierswalde, im Oktober. Die holländische Grenze ist nicht weit, die Sehnsucht nach der heilen Welt auch nicht. Drei Hunde stapfen durch den Wald: Aki, Cora und Toni. Begleitet werden sie von ihren Herrchen, Frauen und einer kindlichen Neugier, die das Geschehen umgibt. Sie alle suchen etwas, was es in Deutschland doch gar nicht geben kann: Trüffel. Vielleicht in Frankreich und Italien, vielleicht auch noch in Spanien oder Portugal. Aber hier in deutschen Wäldern?

Wenige Stunden vorher: Die drei Hunde liegen auf dem kalten Fußboden eines Seminarrumes und schlafen. „Mein Ziel ist es“, sagt Sabine Hörnicke den drei Hundehaltern, die aufmerksam sind als ihre Tiere, „dass ihr alle erfolgreiche Trüffeljäger werdet.“ Hörnicke ist groß gewachsen, trägt eine randlose Brille, eine Försterweste, braunes langes Haar und bezeichnet sich selbst als „erste diplomierte Trüffelberaterin Deutschlands“. Seit mehr als einem Jahr veranstaltet sie Kurse wie diesen: „Trüffelsuche mit Hund – Grundkurs 1“. Hörnicke versucht Menschen beizubringen, wie sie mit ihren Hunden Trüffel finden können.

Zu Beginn ihres Vortrags räumt sie mit einem Mythos auf: „Hunde sind die besseren Trüffelschweine.“ Nur noch in wenigen entlegenen Gebieten Frankreichs suchten heute Schweine nach Trüffeln, meist habe das touristische Gründe. Hunde seien pflegeleichter, gingen sorgsamer mit dem Waldboden um und fraßen ihre Fundstücke nicht auf. So bringt Hörnicke den Teilnehmern etwas Allgemeinwissen über die Welt der Trüffel nahe. Das sei bitter nötig: „Es gibt in Deutschland keinen Wald ohne Trüffel, nur weiß das niemand“, verkündet sie mit einem breiten Lächeln. Hörnicke ist im Rheinland groß geworden, lacht viel über andere, noch mehr über sich selbst und kann wohl als Prototyp einer rheinischen Frohnatur gelten. Es ist ihr anzumerken, dass sie hinter all dem steht, was sie da sagt. Sie ist eine Trüffelfrau, voll und ganz.

Über 300 Trüffelarten gebe es in Deutschland, auch wenn das nur die halbe Wahrheit ist. Wenn Sabine Hörnicke von „Trüffeln“ spricht, meint sie die unterirdisch wachsenden Pilze der Gattung Tuber. Alles andere seien „falsche Trüffel“. Nur die Tuber-Trüffel können verkauft, verkocht und verköstigt werden. Dazu zählen die bekanntesten: die Perigordtrüffel, die Albatruffeln, die Burgundertrüffel und die Sommertrüffel. Nur die beiden Letzteren wachsen in Deutschland – „aber wahrscheinlich gibt es von ihnen mehr als Steinpilze“, ist die Trüffelberaterin überzeugt.

Trüffel gehen mit den Wurzeln ihrer Wirtspflanze eine Symbiose ein, indem die Wurzelspitzen „mykorrhiziert“ werden. Das heißt, dass die Pilzfäden und

Deutschland, Trüffelland

Liebhaber der teuren Pilze wollen eine Tradition wiederbeleben – mit Hilfe ihrer Hunde. Von Michael Graupner

Baumwurzeln in Kontakt treten. Meist ist das bei Laubbäumen wie Eiche, Buche, Hasel oder Linde der Fall. Besonders in kalkhaltigen Böden können Trüffel so bis zu 30 Zentimeter unter der Erdoberfläche wachsen. Für Menschen sind sie also kaum wahrnehmbar. Für Hunde und ihren eine Million Mal besseren Riechsinn umso mehr.

Nun existiert dieses Vorkommen nicht erst seit vorgestern. Trüffelsuche und Trüffelverzehr beschäftigten die Menschen schon seit Jahrtausenden. Doch erst vor gut 500 Jahren entwickelte sich die Trüffel zu einem Luxusgut, das an den Tafeln der europäischen Königshöfe nicht fehlen durfte. In Frankreich entstand ab dem 18. Jahrhundert ein Trüffelmarkt, der bis heute für Millionenumsätze sorgt. Auch im damals zersplitterten Deutschland florierte der Handel mit Trüffel um 1800. 1812 veröffentlichte ein Franzose auf Deutsch eine erste „Anleitung zur Trüffeljagd mit Hund“, und im

Laufe des 19. Jahrhunderts entwickelte sich Deutschland gar zu einem Trüffel-Exportland.

Wann und wie die Trüffelkultur verlorenging, ist ungewiss. Hörnicke vermutet, dass Trüffelsuche und -handel im Nationalsozialismus verboten worden seien, wo die Knollen womöglich als „welsch“, also französisch, galten. So gerieten die Trüffel nach dem Zweiten Weltkrieg in Vergessenheit, und in der Bevölkerung machte sich das Gerücht breit, die Pilze seien ausgestorben. Den letzten Stoß gaben ihnen die Naturschutzbehörden, die 1986 zwanzig Trüffelarten auf die „Rote Liste“ der gefährdeten Pilzarten aufnahmen – „aus Unwissenheit“, wie Hörnicke meint. Seither stehen sie unter Naturschutz, dürfen zwar gesucht und gefunden werden; mitnehmen darf die Trüffel aber niemand. Tut man dies doch, droht ein Ordnungsgeld. In Deutschland ist es nur Personen mit einer Entnahmegenehmigung gestat-

tet, die Pilze zu Forschungszwecken aus dem Wald zu entnehmen.

Nach der Theorieeinheit gehen die Seminarteilnehmer erstmals an die frische Luft, zunächst auf eine Wiese. Die Trüffelsuche ist an diesem Wochenende keine richtige: Die Hunde müssen sich zunächst an den eingängigen Geruch gewöhnen, von allein fängt nämlich keines der Haustiere mit der Suche an. Kleine Attrappen wurden errichtet: ein in Trüffelöl getränktes Wattebällchen, ein in einen Holzwürfel eingelassenes Trüffelstück, ein Überraschungsei mit Trüffelstückchen. Hörnicke reißt die Fundstücke auf und gibt klare Anweisung, wie die Hunde zu suchen haben: „Ich möchte keinen Befehl hören, von wegen ‚Bring her!‘“ Alle drei Hunde beschnuppeln das erste Teil, gehen zum nächsten über – und sind bald desinteressiert. „Ihr müsst eure Hunde mehr loben“, ruft Hörnicke den Haltern zu.

Jule beobachtet das Treiben aus sicherer Distanz. Vorhin habe sie auf der Wiese schon vier Trüffel angezeigt, so Hörnicke. Das reiche. Jule ist diejenige Hündin, die schuld daran ist, dass Sabine Hörnicke das hier alles tut. Vor mehr als drei Jahren besuchten die beiden einen Trüffelkurs bei Dieter Honstraß, einem bekannten deutschen Pilzexperten. Er hatte sich 2011 zum Ziel gesetzt, das in Deutschland verlorengegangene Trüffelwissen wieder aufleben zu lassen. Jule, eine aus Gran Canaria stammende Straßenhündin, genauer ein Boarder-Terrier-Mix, hatte damals noch einen starken Jagdtrieb, den Hörnicke ihr abtrainieren wollte. Der Kurs war eine Initialzündung: Hörnicke ließ sich von Honstraß zur Trüffelberaterin ausbilden, Jule fand im Juli 2014 ihre erste wilde Trüffel. „Wir haben mehr als ein Dreivierteljahr gebraucht. Dann aber war es sensationell, komplett verrückt.“

Hörnicke selbst ist studierte Betriebswirtin und hat als Managerin gearbeitet. 2015 wagte sie den Schritt in die Selbständigkeit, benannte ihre schon vorher gegründete Firma in „Natrüff e.K.“ um und versuchte, mit den kleinen schwarzen Dingern Geld zu verdienen. Zudem wandte sie sich an die Wissenschaft; sie trat der Forschungsgruppe Hypogien bei, die alle möglichen Trüffelarten in Deutschland nachweisen will. Hörnicke hat sich nur einer Mission verschrieben: „Ich will Deutschland wieder zur Trüffelnation machen.“

Auf der Wiese bückt sich Christian Piechel, um das Überraschungsei für Toni irgendwo in einem Busch zu verstecken. Piechel ist hoch gewachsen, hat graues Haar und Toni fest im Griff. Der Rüde hört auf die Kommentare seines Herrchens umstandslos. Er habe nach einer Beschäftigung für den Hund gesucht, sagt er. Die Trüffelsuche schien ihm ideal: „Du bist an der frischen Luft, ich habe was zu tun, Toni hat was zu tun. Das ist besser als Stöckchen holen.“ Auch Toni habe einen starken Jagdtrieb, mit dem er umgehen müsse. Mit der Familie war Piechel kürzlich in Frankreich. Eine Trüffelsuche mit Toni blieb aber noch erfolglos. Nun findet Toni das Überraschungsei, und Piechel greift wieder zum Katzenfutter. „So bist du ein braver Hund.“

Zwischendurch gibt es ein Mittagessen: Trüffelbutter mit Brot zur Vorspeise, Tagliatelle mit Beefsteak als Hauptgang. Obendrauf liegen kleine Trüffelstücke. Der intensive erdige Trüffelgeruch erfüllt die Luft. Die Trüffelverköstigung ist ein weiterer Geschäftszweig Sabine Hörnicke: Aus Frankreich, Italien und Spanien bezieht sie Trüffel und lässt diese dann zu Öl, Balsamicoessig oder

Creme verarbeiten. Damit stellt sie sich auf einen Kölner Wochenmarkt oder veranstaltet „Trüffeldinner“, so wie am Abend zuvor. „Trüffel sind in der Küche universell einsetzbar“, ist sie überzeugt. Nudeln mit Trüffel, Reis mit Trüffel oder klassisch französisch: Rührei mit Trüffel. Mit am Tisch sitzt Sigrid Dittrich. Sie ist das Frauchen von Cora, einer Deutsch-Drahthaar-Hündin, und Inhaberin des Landhauses, in dem das Seminar stattfindet. Dittrich interessiert sich besonders für den kulinarischen Aspekt: „Wir möchten Trüffel bald auf unserer Karte aufnehmen.“ In verschiedenen Variationen, ihr Küchenchef sei da experimentierfreudig. Das sei ein faszinierendes Thema, allein in Deutschland ginge trüffelkulinärisch noch mehr: „Wir stehen noch ganz am Anfang.“

Endlich geht es in den Wald. Neben den Attrappen werden nun richtige Trüffel versteckt. „Lasst euren Hund freien Lauf“, spornet Hörnicke die Teilnehmer an. Während Toni fleißig sucht und buddelt, interessiert sich Aki für Cora. Cora aber nicht für Aki. Cora bellt. Aki ist ein großer Hund, ein Riesenschnauzer, der in allem etwas ungenau wirkt. Helmut Pleiß, Akis Herrchen, nimmt das mit Humor: „Du bist doch ein dummer Hund“, wuschelt er ihm durch den Kopf, als Aki die Suche aufgibt.

Pleiß ist Garten- und Landschaftsbauer mit dem Schwerpunkt Baumpflege. Auch er will Aki zum Trüffelhund ausbilden – und noch mehr: Pleiß plant eine eigene Trüffelplantage. Haselnussbäume habe er dafür schon gezüchtet und diese mykorrhiziert, also deren Wurzeln mit Trüffelsporen behandelt. In drei bis fünf Jahren solle klar sein, ob der Versuch geklappt habe. 100 Quadratmeter groß könne die Plantage einmal werden. Damit will Pleiß ins Trüffelgeschäft einsteigen. Denn auf Plantagen gewachsene Trüffel unterliegen nicht den Naturschutzrichtlinien. Bauern und Händler können sie daher auflesen und verkaufen. In Frankreich und Italien werden Trüffel fast nur noch auf mehrere Hektar großen Plantagen gezüchtet und trotz modernster Technik mit Hunden geerntet.

Pleiß sieht im Trüffelbau eine Goldgrube: „Da wird es richtig was geben.“ Mit einem Blick auf die derzeitigen Marktpreise für Trüffel könnte er recht behalten: Die teuerste Trüffel, die Albatruffel, kostet im Schnitt 5000 Euro pro Kilogramm. Für ein Kilogramm Burgundertrüffel fließen 650 Euro. Pleiß ist mit seinem Vorhaben aber nicht allein: Die Zahl der Trüffelplantagenbesitzer steigt ständig, und die ersten melden auch schon Trüffelerfolge. Doch ein großes Geschäft ist in Deutschland bislang noch nicht entstanden.

Ob es dazu kommen wird, hängt auch davon ab, ob die Trüffel auf der Roten Liste verbleiben. Sabine Hörnicke versucht zusammen mit den anderen Forschern, das zu ändern: „Wir wollen, dass Trüffel den Status eines Steinpilzes erhalten.“ Dann wären die Knollen weiterhin geschützt; trotzdem könnten sich Sammler einen kleinen Teil für den Eigenverbrauch mitnehmen. Dass dann die Wälder geflutet werden würden, fürchtet Hörnicke nicht: „Niemand wird mit dem Bagger ankommen und Trüffel suchen“, scherzt sie. Dennoch könnte eine Lockerung des Verbots das Wissen um den unterirdischen Pilz vergrößern. Dann könnte Deutschland wirklich wieder eine Trüffelnation werden.

Toni ist das alles ziemlich egal. Er hat relativ schnell begriffen, dass sein Herrchen die Trüffel mit Absicht vergraben hat. Er ist eingeschnappt und bringt Christian Piechel ein Stück Holz. Der seufzt. Katzenfutter gibt es dafür nicht.

REINER WEIN

Es geht eben auch anders

Bordeaux gilt als Inbegriff des guten, aber auch teuren französischen Rotweins. Erfreulicherweise stimmt das nicht ganz, weiß Stuart Pigott.



In manchen sich elitär gebenden Kreisen stehen die Rotweine aus Bordeaux im Südwesten Frankreichs, vor allem die „Grand Cru Classé“ klassifizierten Gewächse, in dem Ruf, die besten Weine der Welt zu sein. Sie werden unter jenen Konsumenten oft als die ultimativen Weine gefeiert und maßlos idealisiert. Doch es gibt ein Parallel-Universum des Weinkonsums, ganz normale Weintrinker, die in Supermarkt und Kaufhaus unterwegs sind und roten Bordeauxwein als gut, aber grundsätzlich teurer betrachten.

Diese Spaltung ist nicht Neues, doch der Unterschied in der Wahrnehmung des Bordeauxweins klappt seit der Jahrhundertwende immer weiter auseinander. Davor sorgten die „Grand Cru Classé“-Gewächse für das gute Image der anderen Weine, bildeten also die Lokomotive des Bordeaux-Zugs, die die Waggon dahinter erfolgreich mit sich zog. Dann kamen massive Preiserhöhungen der berühmten Gewächse, und die Lokomotive koppelte sich vom Zug ab, raste allein weiter und ließ die Waggon weit hinter sich.

Wenn man bedenkt, dass nur etwa drei Prozent der Bordeaux-Weine tatsächlich hochpreisig sind, erscheint diese Situation schon ein wenig verrückt. Es ist aber noch viel verrückter, als auf den ersten Blick erkennbar ist, weil es immer mehr nicht klassifizierte Erzeuger gibt, die eine vergleichbare Qualität wie die berühmten Gewächse erzielen.

Ein Vorreiter dieser Entwicklung ist das Château Chasse-Spleen in der Appellation Moulis, das vor etwa vierzig Jahren von der Familie Villars gekauft wurde. Bereits während der achtziger Jahre erarbeitete sich Chasse-Spleen den Ruf, bessere und zuverlässigere Qualität als viele klassifizierte Châteaux zu erzeugen. Diese Einschätzung stimmt bis heute. Der Jahrgang 2010 mit seiner Lakritznote, einer tollen Balance zwischen dunkler Kirschnote und feinerherben Gerbstoffen, gefolgt von einem lang anhaltenden, wunderbar frischen Finale, spielt in der ersten Bordeaux-Liga. Von klassifizierten Châteaux kostet eine vergleichbare Qualität mindestens doppelt so viel wie bei Chasse-Spleen, wo man 25 bis 35 Euro zahlt. Wo ist das gebratene Fleisch? Wo sind die gerösteten Wurzelgebirge?

Es handelt sich dabei aber keinesfalls um eine seltene Ausnahme. Nur ein paar Minuten zu Fuß von Chasse-Spleen liegt Château Poujeaux. Auch hier widmet man sich seit ein, zwei Jahrzehnten konsequent einer hohen Qualität, pflegt aber einen ganz anderen Wein-Stil, wie der ebenfalls sehr gelungene Jahrgang 2010 zeigt. Poujeaux ist immer ein recht samtiger Rotwein, obwohl die reichhaltigen Gerbstoffe ihm viel Kraft verleihen. Er kostet ein paar Euro weniger als Chasse-Spleen.

In dieser Preisklasse liegt auch der neue Star der Appellation Moulis, Château Branas Grand Poujeaux, das wiederum nur wenige Minuten zu Fuß von Château Poujeaux entfernt liegt. Dieses kleine Weingut (nur zwölf Hektar Weinberge im Vergleich mit den 100 Hektar bei Chasse-Spleen) strebt nach bester Qualität und kommt in Riesenschritten voran. Der noch nicht abgefüllte 2015 ist der beste Jahrgang, den es je bei Branas Grand Poujeaux gab. Hier ist eine tolle Kombination von hoher Reife (Aromen nach vielerlei schwarzen Beeren und Schokolade!) und konzentrierten herben Gerbstoffen zu entdecken. Er schmeckt edel, treibt einen aber nicht in den finanziellen Ruin wie viele andere gute Weine aus Moulis, etwa die Gewächse aus den Châteaux Anthonic, Dutruch Grand Poujeaux, Granins Grand Poujeaux, Haut Bellevue, Maucailou und Mauvesin Barton.

Die Weine aus Moulis findet man recht häufig im Kaufhaus. Der 2010er Chasse-Spleen kostet 31,90 Euro bei www.hawesko.de, und der 2010er Poujeaux ist für 29,50 Euro von www.gute-weine.de zu haben, wo man auch den 2015er Branas Grand Poujeaux in Subskription (Auslieferung 2017) für 25,50 Euro bekommt.