

Edle Knollen für die feine Nase

Die aktuell stattfindenden Schweizer Trüffelmärkte zeigen: Es ist Burgundertrüffel-Saison. Eine Delikatesse, die auch die hiesige Gastronomie interessiert.

SABRINA GLANZMANN

Trüffel – unbestritten eine Delikatesse, die ihren festen Platz in der Profiküche hat. Nicht nur die exklusiven weissen Albatrüffel aus dem Piemont – in manchen Jahren für bis zu 10 000 Franken pro Kilogramm zu haben – oder ihre schwarzen Verwandten aus dem französischen Périgord interessieren die hiesigen Küchenchefs heutzutage. Einheimische Burgundertrüffel sind zur attraktiven Variante in der herbstlichen Jahreszeit geworden – dann, wenn die Saison der spät reifenden Varietät des Sommertrüffels beginnt. Bei guten Bedingungen sind Herbsttrüffel (lateinisch «Tuber uncinatum») anschliessend sogar bis Januar oder Februar erhältlich.

Burgundertrüffel kosten 500 bis 600 Franken pro Kilogramm

Lokale Trüffel passen gut zur aktuellen Entwicklung hin zu mehr Regionalität und Authentizität auf dem Teller. Viele Spitzenköche wie etwa Werner Rothen vom Berner «Schöngrün» würden mittlerweile spezifisch Burgundertrüffel bei lokalen Suchern beziehen, weiss Markus Nydegger. Laut dem Präsidenten der Schweizerischen Trüffelvereinigung (STV) macht der Burgundertrüffel jährlich «gegen 99 Prozent» der gesamten Schweizer Trüffelfunde aus und ist damit hierzulande die am stärksten verbreitete Sorte: In

Gebieten mit kalkhaltigen, lockeren Böden fühlen sich die unterirdisch wachsenden Knollen besonders wohl. Das feine, an Haselnuss und Steinpilz erinnernde Aroma mache den Herbsttrüffel in der Küche vielseitig einsetzbar: «Anders als andere Sorten mit starkem Eigengeschmack lässt sich mit Burgundertrüffel alles Mögliche machen, vom salzigen Amuse-Bouche bis zum süssen Dessert. Das wird von der Gastronomie zusehends geschätzt», beobachtet Markus Nydegger. Wichtig sei ein sorgfältiger Umgang, Erhitzen verträgt die diffizile Knolle – Gastronomen bezahlen dafür heute zwischen 500 und 600 Franken pro Kilogramm – nämlich nicht.

Welche Ausbeute ist für die just gestartete Herbsttrüffelsaison zu erwarten? Nydegger ist zuversichtlich: «Eine konkrete Zahl zu nennen, ist schwierig, aber wir erwarten eine gute Saison, trotz einiger ungünstiger Hitzeperioden». Davon sollen sich auch die rund 4000 Besucherinnen und Besucher überzeugen können, die

kommenden Samstag, den 21. September am von der STV mitorganisierten 4. Berner Trüffelmarkt (siehe Text rechts) erwartet werden.

Gab es Ende des letzten Jahrtausends noch eine überschaubar kleine Gruppe von Hobby-Trüffelsuchern mit ihren Hunden in den einheimischen Wäldern, schätzt Markus Nydegger deren Zahl heute auf über 1000, manche von ihnen mit nur wenig Ahnung und dem Ziel, schnelles Geld zu machen. Dabei brauche es für das Erlernen der Grundlagen, wie das Suchen, die Qualität, die kulinarische Bedeutung, das Vorkommen und das exakte Bestimmen, «jahrelange Erfahrung und viel Geduld». Hier will die 2010 gegründete Trüffelvereinigung Hand bieten und ihr Wissen weitergeben. Mittlerweile zählt die STV 200 Mitglieder.

Eines von ihnen ist «Trüffelgarten Schweiz», das sich auf den gezielten Anbau für Trüffelkulturen spezialisiert hat. Stefan Spahr leitet den Schweizer Zweig des 2003

in Wien gegründeten Unternehmens, welches eine Methode entwickelt hat, um Setzlinge mit verschiedenen Trüffelarten zu «impfen», (mykorrhizieren im Fachjargon), denn Trüffel wachsen immer in Symbiose mit Feinwurzeln von Bäumen oder Sträuchern. Bodenanalysen, Seminare und Beratungen gehören dazu. Bis 100 Stück gibt es die Setzlinge je nach Menge für zwischen 22 und 36 Franken, danach nach Offerte. Spahr zählt sowohl Private, die für den Eigenbedarf zwei, drei Pflänzchen in den Garten setzen, als auch Landwirte zu seinen Kunden – mit Letzteren hat er bis heute zwischen vier und fünf Hektaren kultiviert. Für Gastronomen sieht der Experte gerade beim Burgundertrüffel-Anbau Potenzial. Man müsse sich aber im Klaren sein, dass es neben einer geeigneten Umgebung umfangreiches Wissen und vor allem Zeit brauche. Und Geduld: der erste Ertrag ist nach vier bis acht Jahren zu erwarten. «Das ist etwas anderes als Kräuter im Restaurantgarten anzubauen. Aber auch etwas Spezielleres», so Spahr.

www.trueffelgarten.ch



«Burgundertrüffel eignen sich in der Gastronomie fürs Amuse-Bouche bis zum Dessert.»

Markus Nydegger
Schweizerische Trüffelvereinigung

Über 90 Prozent der Funde in der Schweiz sind Burgundertrüffel, auch Herbsttrüffel genannt. Fotolia

Trüffelmärkte 2013 Erstmals wird auch Murten zum Trüffel-Mekka

Während der laufenden Herbsttrüffel-Saison organisiert die Schweizerische Trüffelvereinigung (STV) mit ihren Partnern verschiedene Schweizer Trüffelmärkte. Händler und Verarbeiter bieten dort ihre Funde sowie zahlreiche Nebenprodukte wie zum Beispiel Trüffelbutter, Trüffelhonig oder Trüffelkäse zum Verkauf.

Neu dieses Jahr ist der Trüffelmarkt in Murten, welcher Ende November das Schlusslicht in der diesjährigen Veranstaltungsreihe bildet. Den Anfang machte bereits der ebenfalls neue, 1. Basler Trüffelmarkt, der am 7. September in Reinach BL stattfand. Die kommenden Märkte, aufgeführt nach Datum:

4. Berner Trüffelmarkt, neu im Unterstufenzentrum in Bremgarten BE, Samstag, 21. September 2013, 9 bis 17 Uhr

2. Zürcher Trüffelmart, im Dorzentrum in Weiningen ZH, Samstag 5. Oktober 2013, 9 bis 17 Uhr

5. Marché aux Truffes de Bonvillars, La Cour Bernoise in Bonvillars VD, Samstag 26. Oktober 2013, 9 bis 17 Uhr

3. Bieler Trüffelmart, auf dem Ringplatz in der Bieler Altstadt, Samstag 9. November 2013, 9 bis 17 Uhr

1. Trüffelmart Murten, in der Rathausgasse, Samstag 23. November 2013, 9 bis 17 Uhr; Sonntag 24. November 2013, 9 bis 16 Uhr

Zu jedem Markt gehört eine Festwirtschaft mit Spezialitäten wie Trüffelbratwurst oder Trüffelrisotto.

www.schweizertrueffel.ch
www.truffesuisse.ch

ANZEIGE

DER RICHTIGE PARTNER
IST FÜR UNS
DIE BESTE MEDIZIN.

Gesundheits-Wettbewerb
Wellness-Kurzferien zu gewinnen
unter www.swica.ch/gewinnen

Wir tun alles, damit Sie und Ihre Mitarbeitenden gesund bleiben und gesund werden.

SWICA bietet Ihnen und Ihrem Team massgeschneiderte Versicherungslösungen rund um Krankheit und Unfall aus einer Hand. Dabei profitieren Sie von überdurchschnittlicher Servicequalität und persönlicher Betreuung. So können Sie sich schnellstmöglich wieder auf Ihre Gäste und die Führung Ihres Hotels konzentrieren. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. Telefon 0800 80 90 80. swica.ch/gastro

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.

SWICA

Reto Stöckeni, Direktor, und Nadia Riboni, Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, Lugano