

## Die schwarze Knolle hat viele Liebhaber

**Weiningen** Der erste Zürcher Trüffelmarkt zieht sogar Besucher aus dem Ausland an

VON FRANZISKA SCHÄDEL (TEXT UND FOTOS)

Sie stinken zum Himmel und sehen aus wie etwas, das man schleunigst entsorgen sollte. Und doch lassen sie die Herzen der Feinschmecker höherschlagen. Die Rede ist von den schwarzen Trüffeln. Am Samstag wurden sie am ersten Zürcher Trüffelmarkt in Weiningen feilgeboten.

Die delikate Knolle lockt die Gourmets von nah und fern an. Viele haben ihre Hunde dabei, denn ohne diese läuft in Sachen Trüffel hierzulande gar nichts. An den Ständen locken Trüffelravioli, Trüffelöl, Trüffelkäse, Trüffelsalz und Trüffelsalami. Es gibt Trüffel in Cognac und wer will, kann sich auch auf das Experiment Trüffelpralinés einlassen. Und natürlich kann man – zum stolzen Preis von rund 65 Franken für 100 Gramm – Trüffel in allen Grössen kaufen. Trüffel aus Bern und Büren am Albis, aus Estavayer-le-Lac und vom Zollikerberg. Denn Trüffel, so hört man, gibt es in der ganzen Schweiz.

### Rezepte werden ausgetauscht

Wie es sich für einen richtigen Markt gehört, geht es beim Kaufen nicht nur um den Tausch von Waren. Es werden Rezepte verraten, Empfehlungen abgegeben und Kochanwei-

**«Enes hat eine gute Nase und arbeitet gerne. Ich möchte sie zum Trüffelhund ausbilden.»**

**Claudia Schwack**, Besucherin aus Killwangen

sungen erteilt. «Das Öl sparsam verwenden, nur für den letzten Schliff», ermahnt ein Händler seinen Kunden und verrät auch, dass ein frischer Trüffel steinhart sein muss.

In einem Topf wartet ein Trüffelrisotto auf die Marktbesucher. Wein, Sauser und Wildschweinbier sorgen für die gute Laune. David Wolfensberger ist aus Zürich angereist. Der Trüffelliebhaber will sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen. «Nach einer Kaffeepause werde ich mich auf die goldenen Nuggets stürzen», lacht er. Claudia Schwack aus Killwangen ist mit ihrer Deutschen Dogge hier: «Enes hat eine gute Nase und arbeitet gerne. Ich möchte sie zum Trüffelhund ausbilden», erklärt sie.

### Deutsches Fernsehteam dreht Film

Der Trüffelmarkt stösst sogar über die Landesgrenze hinaus auf Echo. Eine Fernsehcrew des Südwestrundfunks ist angereist. «Wir drehen einen Film über die Trüffel, die in Deutschland wiederentdeckt werden», erklärt Michael Hertle. Deutschland sei bis in die Dreissigerjahre des letzten Jahrhunderts eine Trüffelnation gewesen. Heute sei die Trüffelsuche in Deutschland verboten. «Da ist die Schweiz uns voraus», sagt der Reporter und berichtet von einem Projekt zweier Wissenschaftler aus Freiburg, die in Zusammenarbeit mit der ETH Zürich die schwarzen Trüffel erforschen.

Beim Weiher oberhalb von Weiningen demonstrieren derweil Trüffelhunde ihr Können. Die Nase dicht über dem Waldboden sucht Diana systematisch nach der schwarzen Knolle. Denise Stalder, Hundetrainerin und Züchterin, hat sie zuvor für sie vergraben. Auch wenn es meistens ein Hund der Rasse Lagotto Romagnolo ist, mit dem die Trüffel gesucht werden, so ist



Teure Spezialität: Rund 65 Franken kosten 100 Gramm von der schwarzen Knolle.



Eine Knolle ist gefunden.



Das Sortiment ist gross.



Er will auch ein Trüffelhund sein.

### Trüffel-Grundrezept

¼ der Trüffel in Rahm fein reiben. Trüffelrahm im Kühlschrank zugedeckt 1 bis 2 Tage ziehen lassen. Teigwaren oder Omelette zubereiten und anrichten. Den Trüffelrahm dazugeben. Den Rest der Trüffel mit einem feinen Hobel drüberstreuen und servieren. (FSC)

Stalder überzeugt: «Jeder Hund kann das lernen.» Diana hat inzwischen einen Trüffel gefunden, scharrt sie aus und überbringt sie ihrem Besitzer. Denise Stalder mahnt: «Wichtig ist es, das Loch im Boden zuzudecken, damit dort wieder Trüffel wachsen können.»

Blitz und Donner sollen nach Ansicht der alten Griechen diesen Pilz hervorbringen, und zu Zeiten des französischen Rokoko schrieb man dem Trüffel gar magische Kräfte als Liebes-

mittel zu. Bleibt die Frage, wer auf die Idee kam, dass sich diese runzlige Knolle essen lässt. Eine Trüfflerin hat die Erklärung: «Wahrscheinlich haben wir es den Wildschweinen abgesehen.»

ausserdem zum Thema

Weitere Fotos finden Sie unter [www.limmattalerzeitung.ch](http://www.limmattalerzeitung.ch)

## Steuerfuss soll von 105 auf 100 Prozent sinken

**Birmensdorf** Der Gemeinderat will der Gemeindeversammlung eine Steuerfussenkung von fünf Prozentpunkten beantragen. Möglich machen dies der höhere Finanzausgleich und leicht höhere Steuereinnahmen. Damit sinkt der Gesamtsteuerfuss der Gemeinde Birmensdorf von 105 auf 100 Prozent. Bereits vor Jahresfrist stimmte die Gemeindeversammlung einer Steuerfussreduktion um fünf Prozentpunkte zu.

Die Gegenüberstellung von Aufwand und Ertrag ergibt einen Aufwandüberschuss von 2,5 Millionen Franken, in welchem 2,4 Millionen Franken zusätzliche Abschreibungen enthalten sind. Der Steuerertrag entwickelt sich stabil. Trotz Ausgleich der kalten Progression sowie der Erhöhung der Kinderabzüge und Kinderbetreuungskosten kann von einem gleichbleibenden Steuersubstrat ausgegangen werden.

Dank den für 2013 höheren Erträgen aus dem Finanzausgleich können Mehrbelastungen aufgefangen werden. Der ab 2014 voraussichtlich tiefer ausfallende Finanzausgleich wird durch die positive Bevölkerungsentwicklung und die damit zu erwartende Zunahme des Steuersubstrats kompensiert werden.

### Mehr Schüler kosten mehr

Die Primarschulgemeinde beantragt der Gemeindeversammlung einen gleichbleibenden Steuerfuss von 38 Prozent. Höhere Steuereinnahmen und mehr Finanzausgleich verbessern den Ertrag um 0,5 Millionen Franken. Höhere Schülerzahlen führen hingegen zu einem Mehraufwand von 0,3 Millionen Franken. Die Nettoinvestitionen betragen 0,6 Millionen Franken.

Auch die Sekundarschule Birmensdorf-Aesch beantragt einen gleichbleibenden Steuerfuss von 18 Prozent. Der Aufwandüberschuss beträgt 0,4 Millionen Franken. Der Ertrag verbessert sich um 0,5 Millionen Franken. Steigende Schülerzahlen sorgen für höhere Personal- und Materialkosten in der Höhe von 0,7 Millionen Franken. Die Nettoinvestitionen betragen 1,5 Millionen Franken. Die Voranschläge 2013 können im Detail auf [www.birmensdorf.ch](http://www.birmensdorf.ch) oder auf der Gemeindekanzlei eingesehen werden. (AZ)

## Polizei verhaftet mutmasslichen Drogenhändler

**Dietikon** Ein mutmasslicher Drogenhändler ist am Samstagabend nach kurzer Flucht verhaftet worden. Die Polizei stellte mehrere Portionen Kokain sowie Bargeld in der Höhe von mehreren Tausend Franken sicher, wie es in einer Mitteilung der Kantonspolizei von gestern heisst.

Kurz vor 19 Uhr wollte die Polizei in der Nähe des Bahnhofs einen Mann kontrollieren. Dieser flüchtete aber zu Fuss. Nach einer kurzen Verfolgung holten ihn die Polizisten ein. Bei der Kontrolle kamen einige zum Verkauf vorbereitete Portionen Kokain und Bargeld in der Höhe von mehreren Tausend Franken zum Vorschein. Beim Verhafteten handelt es sich um einen 25-jährigen Serben ohne Wohnsitz in der Schweiz. (SDA)