

Biodiversitäts-Ziele bis 2050

Mandat für Uno-Konferenz erteilt

hof. · Vom 18. bis zum 29. Oktober findet im japanischen Nagoya die zehnte Uno-Konferenz zur Biodiversitätskonvention statt. Am Freitag hat der Bundesrat das Mandat für die Schweizer Delegation erteilt. Bundesrat Moritz Leuenberger wird am Ministertreffen teilnehmen, das in den letzten Tagen der Konferenz stattfindet. Er wird sich dabei für eine Strategie zur Erhaltung der biologischen Vielfalt einsetzen, die «ehrgeizige, realistische, konkrete und messbare Ziele» enthält, wie das Bundesamt für Umwelt (Bafu) mitteilte. Nach Ansicht des Bundesrates soll auch die fernere Zukunft in den Blick gefasst werden. So soll sich die Staatengemeinschaft überlegen, wie bis 2050 Massnahmen zur Wiederherstellung der Biodiversität aussehen könnten. Die Ziele, die sich die Vertragsstaaten der Biodiversitätskonvention bis in dieses Jahr gesetzt hatten, wurden nicht erreicht.

Weiter strebt die Schweiz ein Abkommen an, das den Zugang zu genetischen Ressourcen langfristig garantiert. Ein solches Abkommen habe sowohl für die Industrie- wie auch die Entwicklungsländer eine zentrale Bedeutung, schreibt das Bafu. Vorteile, die sich aus der Nutzung der genetischen Ressourcen ergeben, sollen gerecht verteilt werden. Zudem soll der finanzielle Bedarf ermittelt werden, der zum weltweiten Erhalt der Biodiversität nötig ist.

Nachrichtenlose Vermögen liquidieren

Zusatzbotschaft zu Bankengesetz

(sda) · Banken sollen lange nachrichtenlos gebliebene Vermögenswerte liquidieren dürfen, wenn sich nach einem vorgängigen öffentlichen Aufruf keine Berechtigten gemeldet haben. Dies sieht der Bundesrat in einer am Freitag beschlossenen Zusatzbotschaft zur Änderung des Bankengesetzes vor. Der Erlös soll an den Bund fallen, womit die Ansprüche Berechtigter erlöschen. Wegen fehlender gesetzlicher Grundlagen dürfen Banken heute solche Vermögenswerte nicht liquidieren.

Die Einzelheiten wären in einer Verordnung zu regeln, so etwa die Frist, nach welcher ein Vermögen als nachrichtenlos gilt; hier stehen Zeitspannen zwischen 30 und 50 Jahren zur Diskussion. Auf neue Regeln im Privatrecht verzichtet der Bundesrat, nachdem entsprechende Vorschläge in der Vernehmlassung kontrovers aufgenommen worden sind. Namentlich die Banken lehnten eine privatrechtliche Lösung ab.

Ungemach im Gotthardtunnel

Mängel an Entwässerungsrohren

(sda) · Beim Bau des Gotthard-Basistunnels droht neues Ungemach: Für die eingebauten Entwässerungsrohre ist möglicherweise kein neuwertiges Material verwendet worden.

Hinweise darauf, dass die einbetonierten Kunststoffrohre nicht die vereinbarten Eigenschaften aufweisen, hat die Bauherrin Alp Transit Gotthard (ATG) seit letztem Frühling. Umgehend ordnete sie eine umfassende Untersuchung an, wie ATG zu einem Artikel der Zeitungen «Tages-Anzeiger» und «Bund» schreibt.

Betroffen sind nach ersten Stichproben die Abschnitte Erstfeld, Bodio und Faïdo. Derzeit werden laut ATG weitere Stichproben entnommen. Betroffen sein könnten 150 der 250 Kilometer eingebauter Drainagerohre. Die Folgen sind noch unklar: Ob die Rohre saniert oder nachgebessert werden müssen, steht erst fest, wenn die Proben auf ihre Materialeigenschaften und die Alterungsbeständigkeit untersucht worden sind. Laut ATG kann dies bis zu einem Jahr dauern. Erst dann lassen sich allfällige Kosten abschätzen.

Goldgräberstimmung unter den «Trüfflern»

Die Suche nach den schmackhaften und wertvollen Edelpilzen boomt in Schweizer Wäldern

Trüffeln aus der Schweiz erfreuen sich grosser Beliebtheit. In Bern hat am letzten Wochenende der erste Markt mit hiesigen Trüffeln in der Deutschschweiz stattgefunden. Die Suche nach der edlen Knolle bleibt geheimnisumwittert.

Rebekka Haefeli

Der Duft, der über den Marktständen auf dem Berner Waisenhausplatz liegt, ist atemberaubend: ein Zeichen für die Frische der Trüffel, die an diesem regnerischen Herbsttag gleich korbweise feilgeboten werden. Bei den Verkäufern handelt es sich nicht – wie man vielleicht denken könnte – um geschäftstüchtige Importeure der wertvollen, wohlschmeckenden Pilze, die bis anhin vor allem aus Frankreich oder Italien in die Schweiz eingeführt wurden, um hier für teures Geld in Feinkostläden verkauft zu werden. Die Marktfahrer sind selber leidenschaftliche Trüffelsucher, die zwischen September und Dezember mit ihren Hunden durch hiesige Wälder streifen, auf der Suche nach den «schwarzen Diamanten». Denn auch in der Schweiz sind Trüffeln zu finden.

«Trüffler» der ersten Stunde

Abgesehen haben es die Schweizer «Trüffler» vorwiegend auf die Sorte *Tuber uncinatum* (Burgundertrüffel), die in unseren Wäldern in kalkhaltigen Böden bestens gedeiht, wie das Angebot auf dem Markt in Bern beweist. Und das Interesse der Marktgänger an der Delikatesse ist gross: Vor den Ständen, an denen neben Knollen mit den Ausmassen eines Tennisballs auch Trüffelkäse, Trüffelbutter und Trüffelzöpfe verkauft werden, herrscht trotz unwirtlichem Wetter den ganzen Tag über ein rechtes Gedränge. Nachdem in der Westschweiz bereits im vergangenen Jahr mit grossem Erfolg ein Markt mit Schweizer Trüffeln stattgefunden hatte, ist die Idee nun auch in der Deutschschweiz umgesetzt worden.

Die Initiative für den Markt stammt von der Schweizerischen Trüffelvereinigung. Diese, zu der es auch ein Westschweizer Pendant gibt, wurde in diesem Jahr von einigen erfahrenen «Trüfflern» gegründet. Zu diesen Trüffelsuchern der ersten Stunde gehört Hannes Däppen aus Mühleberg im Kanton Bern. Der Präsident der Deutschschweizer Trüffelvereinigung bestätigt, derzeit herrsche ein Boom rund um die einheimischen Trüffel. Weil es heutzutage viel mehr Trüffelsucher gebe als noch vor einigen Jahren, finde der Einzelne nur noch einen Bruchteil der Menge von früher. Viele Gastronomen hätten mittlerweile entdeckt, dass einheimische Burgundertrüffel bei den Gästen beliebt sind – und dass sie so schmackhaft und vielseitig einsetzbar sind, dass sich damit ein Fünfgangmenü bestreiten lässt.

Schneller Reichtum?

Eine Rolle mag beim Boom auch spielen, dass der Lagotto, eine italienische Hunderasse, die traditionellerweise für die Trüffelsuche eingesetzt wird, auch hierzulande in Mode gekommen ist (siehe Zusatzartikel). Doch Däppen sagt auch: «Nicht jeder, der einen Lagotto besitzt, versteht etwas vom Trüffeln.»

Die Trüffelsuche ist, obschon es sich um keine exklusive Freizeitbeschäftigung mehr handelt, immer noch mit allerlei Geheimniskrämerei verbunden. Nie würde ein «Trüffler» einem anderen die besten Plätze verraten – die Trüffelsuche ist ein einsames Hobby. Trotz dieser Konkurrenz, die unter ihnen herrscht, haben sich die «Trüffler» zu einer Vereinigung zusammengeschlossen. Ein Widerspruch?

Nein, meint Däppen, es gehe sogar darum, interessierte Anfänger bei der Trüffelsuche anzuleiten. «Viele haben wenig Ahnung und glauben, sie könnten schnell reich werden.» Zum Reich-



Der Lagotto Romagnolo wird seit vielen hundert Jahren als Trüffelsuchhund eingesetzt.



Die Burgundertrüffel gedeiht in den Schweizer Wäldern im kalkhaltigen Boden vorzüglich.

BILDER KARIN HOEFER / NZZ

werden seien die Mengen und die Preise – rund 500 bis 650 Franken pro Kilo Burgundertrüffel – in der Schweiz zu gering. Wichtig sei aber beispielsweise, dass man das Loch, das beim Ausgraben einer Trüffel entstehe, danach wieder zudecke. «Sonst trocken die Feinwurzeln der Bäume und das Myzel, das sich an den Wurzeln befindet, aus, und es können keine neuen Trüffel mehr heranwachsen. Das schadet am Schluss uns allen.» Die Vereinigung sieht sich zudem als eine Art Lobby; etwa gegenüber Förstern, die in Däppens Augen vielerorts mit schweren Geräten allzu radikal holzen und dabei unabsichtlich auch wertvolle Trüffel zerstören.

Weiterbildung für «Trüffler» bietet die Schweizerische Trüffelvereinigung im Rahmen von Seminaren für die Mitglieder an. Das bisher letzte dieser Art

fand in einem Restaurant etwas ausserhalb von Bern statt: Im Sali der Landbeiz sitzen an einem Samstagnachmittag zwei Dutzend Interessierte um einen grüingedeckten Tisch. In der Mitte des Tisches liegen Trüffel verschiedener Herkunft in Körbchen und auf Kartontellern. Einige Exemplare werden reihum gereicht, und schon bietet sich die Gelegenheit zum Fachsimpeln: «Wie unterscheidet man einen *Tuber aestivum* von einem unreifen *uncinatum*?», will eine junge Frau wissen. Hannes Däppen erklärt, die Sommer- und die Burgundertrüffel seien eng verwandt und seien für Laien und von Auge nur schwer voneinander zu unterscheiden.

Zu Weiterbildungszwecken steht am Seminar ein Mikroskop zur Verfügung, unter dem die einzelnen Sorten begutachtet werden können. Derweil setzt

Däppen zu einem Exkurs an über die intensiven Aromen unterschiedlicher Trüffelarten und lädt schliesslich spontan alle Anwesenden ein, ihn einmal in Südfrankreich zu besuchen. Denn Däppen betreibt sein Hobby, das «Trüffeln», seit vielen Jahren halbprofessionell in Frankreich, wo er Plantagen mit Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) bewirtschaftet. Die Ernte setzt er im Direktvertrieb an Wirte in der Schweiz und in Frankreich ab – in absolut frischer Qualität, wie er betont. «Meine Trüffel liegen nicht wochenlang herum, um dann an einen Grossisten ausgeliefert zu werden, wo sie wieder herumliegen, bis man sie schliesslich sortiert und in den Verkauf bringt.»

Erste Trüffelplantagen

Versuche mit Plantagen, die freilich weit grössere Mengen abwerfen können, als sie die Hobby-«Trüffler» hierzulande im Wald finden, gibt es auch in der Schweiz. Am Trüffelmarkt in Bern wurden Bäumchen verkauft, deren Wurzeln mit dem Trüffelmyzel «geimpft» worden waren. Markus Nydegger, Sekretär der Schweizerischen Trüffelvereinigung und ebenfalls ein erfahrener Trüffelsucher, macht aber darauf aufmerksam, dass eine Plantage nur etwas für ausserordentlich Geduldige ist. Sind die Bäumchen erst einmal gesetzt, dauert es 10 bis 15 Jahre, bis mit Glück die ersten Trüffel gedeihen. Diese Perspektive, sagt Nydegger, sei ab einem gewissen Alter nicht mehr interessant. «Womöglich kannst du deine Trüffel dann nur noch von unten anschauen.»

«Trüffelhund» Lagotto

ekk. · Der Lagotto Romagnolo, ein italienischer Wasserhund, wird seit vielen hundert Jahren als Trüffelsuchhund eingesetzt. Nach Angaben von Andreas Lendorff, dem Präsidenten des Lagotto-Clubs Schweiz, wurden die ersten Lagotti 1995 in die Schweiz importiert. Bis heute sei ihre Zahl auf rund 1600 angewachsen; zudem gebe es hierzulande rund 30 vom Lagotto-Club Schweiz anerkannte Züchter. Der Lagotto ist laut Lendorff ein ausgesprochener Arbeitshund. Er sei lernfreudig, verfüge über einen überdurchschnittlichen Geruchssinn, sei nicht sehr gross und könne sich

dank seinem dichten Fell im Unterholz gut bewegen. Dieses bietet ihm zudem Schutz vor Feuchtigkeit und Kälte. Zudem sei er so gezüchtet, dass er über praktisch keinen Jagdtrieb mehr verfüge und sich somit nicht leicht von Wildspuren ablenken lasse. Ein Lagotto könne, wenn man früh mit ihm zu üben beginne, im Alter von einem Jahr als Trüffelhund eingesetzt werden. Der Lagotto-Club Schweiz hat dieses Jahr erstmals eine Trüffelsuch-Eignungsprüfung durchgeführt. Ein Lagotto aus einer kontrollierten, vom Club empfohlenen Zucht kostet rund 2000 Franken.