



Trüffel-Fieber

Plantage-Tipps

Trüffel-Suchbilder

Genuss

Geschichten und Rezepte
rund um den Trüffel

Abenteuer

Trüffel-Suche mit Tartufai
Michael Heiler und Balou

Der weiße Trüffelkönig von Barolo.

Der „Cacciatore“.



Aldo Alessandria mit Mara.

Seit unser Freund Hartwig im Piemont seinen Geburtstag feierte, müssen wir Jahr für Jahr hierher zurückkommen.

Es ist einfach magisch im Piemont. Die berühmten Nebel am Morgen, das immer noch strahlend warme Wetter, wenn es bei uns bereits stürmt und ungemütlich ist.



Das zauberhafte Piemont mit Blick auf Bussia.

Ja, und der weiße Trüffel, der *Tuber magnatum pico*, der aus jedem noch so einfachen Mahl ein unvergessliches, unbeschreibliches, sinnliches Etwas zaubert, das schlicht und ergreifend süchtig macht. Trinkt man dann noch Barolo dazu, der gleich neben dem Trüffel wächst, der dieselbe Erde berührt, dieselbe Luft atmet, der dieselbe Magie hat wie der Trüffel, dann ist man im Himmel, zumindest im Kulinarischen. Jeder, der einmal hier war, weiß, wovon ich rede. Und wenn man dann noch dabei ist, wenn solch ein Wunder der Natur gefunden wird, die Mühen, die man als Tartufai auf sich nimmt, um diesen Schatz zusammen mit seinem vierbeinigen Seelenverwandten und Vertrauten zu bergen, dann versteht man viel mehr von dem Zauber des weißen Trüffels. Als wir in jenem „Geburtstagshotel“ weilten, fragten wir an der Rezeption nach einem Trüffelsucher, einem Tartufai.

Die Tartufai sind Einzelgänger, stets geheimnisvoll und nicht besonders mitteilhaft.

Da fiel von der Chefin des Hotels der Name Aldo Alessandria. Aldo, ein Trüffelsucher wie aus dem Bilderbuch. Groß, schlank, gutaussehend, ein Mann einfach. Ein wahrlich „naturkundiger“, ein Fährtenleser für Trüffel. Aldo lebt in der Nähe von Barolo in einem kleinen Bergdorf. Barolo ist zirka 20 Autominuten vom weltberühmten Alba entfernt, dem Mekka der weißen Trüffel.

Die Nachfrage in Alba nach weißem Trüffel ist so groß, dass die Region unmöglich die erforderlichen Erntemengen realisieren und die Nachfrage stillen kann. Woher diese Mengen kommen, weiß Gott allein. Aldo ist clever. Er hat eine eigene Website, über die man Trüffeltouren buchen kann, auch für Gruppen. Aber was Aldo ganz besonders macht, und das wird wahrscheinlich fast einzigartig auf der Welt sein, dass er eine der ersten weißen Trüffelplantagen hat. Jetzt muss man wissen, dass zwar das Trüffelgenom des *Tuber melanosporum* 2010 „geknackt“ wurde und 80 Prozent aller schwarzen Trüffel von Plantagen kommen, aber beim weißen Trüffel hat man zwar erste Erfolge erzielt und das Myzel auf die Pflanze gebracht, aber eben noch nicht im großen Stil.



Aldos Plantage ist ungefähr 20 Jahre alt und hat um die 40 Eichen und Haselnusssträucher. Das weiße Trüffel Myzel ist überall im Boden verteilt, da fast jede Pflanze Trüffel produziert. Wie er das gemacht hat, ist sein Geheimnis. Die Bäume stehen in Reih und Glied, das ist das einzige, was auffällt. Die Bäume sind nicht wild gewachsen, sondern von ihm gepflanzt. Aldos beste Hündin heißt Mara. Mara ist heute 15 Jahre alt und hat gerade eine Tumoroperation hinter sich.

Mara ist eine Mischlingshündin wie die meisten Hunde hier in Barolo. Reinrassige Hunde sind mir hier sehr selten aufgefallen. Aldo hat noch andere Hunde, aber Mara alleine ist die Königin für weiße Trüffel, sagt er. Als wir vor Jahren das erste Mal mit ihm auf seiner Plantage suchen durften, sahen wir den Hauptunterschied zwischen der Suche von weißen und schwarzen Trüffeln. Beim schwarzen Trüffel darf der Hund viel länger selbst graben, da die Verletzungsgefahr beim Trüffel nicht so hoch ist, da die Außenhaut, die Peridie, härter ist als beim weißen Trüffel. Der vier- bis sechsmal mal teurere weiße Trüffel wird immer vom Tartufai selbst ausgegraben, normalerweise.

Der Hund zeigt hier nur an. Aldo führt Mara gewissenhaft immer an der Leine. Mara arbeitet sehr ruhig und ist sehr erfahren. Für solch einen Hund werden Preise wie für einen Mittelklassewagen gezahlt. Wir hatten Balou dabei und liefen die Plantage auf und ab. Balou war zugegebener Weise noch recht jung und stürmte drauf los.



Aldo sagte zwar, Balou suche gut. Das nützte aber nichts, da er nichts fand. Mara aber schon. Als wir so beim Suchen waren, teilten wir uns auf. Aldo mit Mara auf der einen Seite, meine Frau, Balou und ich auf der anderen.

Ich war vollkommen auf Balou konzentriert. Ich achtete nicht auf meine Frau. Die sagte auf einmal nur halblaut: „Michael, schau mal.“ „Was ist denn“, sagte ich leicht genervt mit dem Blick auf Balou gerichtet. „Da ist einer mit einer Waffe in der Hand!“ Höchstbesorgt schaute ich auf und tatsächlich. Da stand plötzlich ein in die Jahre gekommener Jäger mit ausgebeultem braunem Jackett, darüber eine Leuchtweste und mit einer Baseball-Mütze auf dem Kopf, mit einer Schrotflinte neben uns und sprach uns mit einem für uns absolut unverständlichen piemontesischen Dialekt streng an. Ich interpretierte es so „Was macht ihr hier?“. So war jedenfalls mein erster, zweiter und dritter Eindruck.

Im Piemont wird deshalb auch auf Konkurrenz-Hunde geschossen oder sie werden vergiftet.

Wo so viel Kapital umgesetzt werden kann, gibt es sehr vielfältige Interessen und Interessengruppen, die alle ihren Vorteil auf die ein oder andere Weise suchen.

„Aldo“ rief ich kleinlaut. Er hörte mich nicht. „Aldo“ rief ich jetzt sehr laut. „Cos'è“, was ist? rief Aldo zurück. „C'è qualcuno“, da ist jemand. Aldo drehte sich zu uns um, 50 Meter entfernt und schaute zu uns herüber. „He“, rief er laut. Uns war es schon unheimlich; durch Aldos lautes dominantes Schreien umso mehr. „Ha“, rief der ältere Herr mit der Schrotflinte. „Was das auch immer bedeutet“ dachte ich. „Mio vecchio amico, mein alter Freund, wie geht es Dir?“ rief Aldo dann. Mein Gott, die kennen sich, die beiden. Yvonne und ich schauten uns leichenblass an. Balou nahmen wir zwischenzeitlich an die Leine. Er war der einzige, der die Sachlage überhaupt nicht verstand. Alles, was er verstand war, dass wir beide sehr verunsichert und ängstlich waren.

Im Piemont wird unheimlich viel Kapital in der Trüffelzeit umgeschlagen.

In dem Ristorante, in dem wir immer essen, sind das im Durchschnitt 500 Gramm weißer Trüffel pro Tag. Wenn man die Saison „nur“ auf zwei Monate, also 60 Tage begrenzt, dann sind das 30 Kilogramm in diesem Zeitraum.

Wenn dann das Kilo weißer Trüffel für Restaurant-Betreiber günstig zu erwerben ist, dann liegt der Kilopreis bei zirka 3 Euro pro Gramm. Dann braucht allein dieses Restaurant während der Trüffelzeit 90.000 Euro nur für den Trüffeleinkauf.

Ein Restaurant! Verkauft wird aber für 7 Euro pro Gramm. Und das ist der Grund, warum man sehr argwöhnisch auf Fremde reagiert, wenn sie Trüffel suchen.