

Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 13  
Fläche: 64'330 mm<sup>2</sup>

# Trüffeln statt Kartoffeln ernten

Im landwirtschaftlichen Kompetenzzentrum Strickhof in Lindau kann man lernen, wie man Trüffeln anbaut. Auch der eigene Garten kann zum Trüffelhain werden.

## Helene Arnet

Büren a. A./Lindau - Stefan Spahr ist zuerst auf den Hund gekommen, bevor er zum Trüfflexperten wurde. Sein Kollege hatte im Hundeheim einen vermeintlich ganz gewöhnlichen Hund gekauft. Doch apportierte der dauernd Trüffeln. Spahr entschied daraufhin, seinen Welpen zu einem Trüffelhund auszubilden. «Damit er sich sein Fressen selbst verdient.» Das war der Beginn einer wunderbaren Freundschaft, die den Architekten zum ersten Trüffelbauern der Deutschschweiz werden liess.

Vor vier Jahren eröffnete er in Büren an der Aare die Schweizer Vertretung des in Österreich und Deutschland tätigen Unternehmens Trüffelgarten. Ende Februar weht er im Strickhof Lindau Interessierte in die Grundlagen des landwirtschaftlichen Trüffelanbaus ein. Das Mittelland mit seinen kalkigen Böden ist für den Trüffelanbau bestens geeignet. Auch lehmiger Untergrund ist kein Hindernis, solange keine Staunässe besteht. So hat er im Selbstversuch im Oktober 2011 auf dem Feld vor seinem Haus 120 Trüffelbäumchen gesetzt.

## Trüffel brauchen Wurzeln

Piri, der Border-Collie-Mischling, gehorcht seinem Herrchen aufs Wort. Auch wenn er vor Aufregung bebzt, als Spahr eine Hand voll Burgundertrüffeln zeigt, die sie im vergangenen Jahr in den Wäldern aufgestöbert haben. Und als das Gatter in den verschneiten Trüffelhain aufgeht, kann er sich ein freudiges Bellen nicht verkneifen. Die Chancen stehen gut, dass dieses Jahr hier - wohl erstmals in der Schweiz - landwirtschaft-

lich angebaute Trüffeln geerntet werden. Unter den stieligen Baumhaseln werden es Burgunder- und Frühlingstrüffeln sein, unter den Schwarzföhren und der Hainbuchenhecke Burgundertrüffeln, weiter hinten erwartet er Wintertrüffeln. Die teuerste Trüffel, die weisse Alba, gedeiht in der Schweiz nicht. Noch nicht.

Lange schien es undenkbar, dass man Trüffeln landwirtschaftlich anbauen kann. Mittlerweile wurde eine verlässliche Methode entwickelt, im Labor die Wurzeln des Wirtsbäumchens mit dem Pilz zu impfen. Ohne diese Symbiose keine Trüffel. Sie sind die Fruchtkörper des Geflechts, welche den eigentlichen Pilz ausmachen. Der Pilz erhält vom Baum Kohlehydrate und versorgt ihn dafür mit Stickstoff, Phosphor, Kalium und anderen Nährstoffen. «Eine Erfolgsgarantie, dass unter jedem so geimpften Bäumchen Trüffeln wachsen, gibt es nicht», sagt Stefan Spahr. Die Gefahr bestehe, dass andere, stärkere Pilze auf die Wurzeln überspringen und die Trüffeln verdrängen. Doch mit der richtigen Bepflanzung und Pflege produzieren achtzig bis neunzig Prozent der Bäumchen nach vier bis acht Jahren die begehrten Knollen.

## Subventionen vom Bund

Markus Bopp, der beim Strickhof als Fachperson Pflanzenbau arbeitet, hat Spass an diesem exotisch anmutenden Angebot: «Trüffelanbau ist nicht gerade die Kernkompetenz unserer Schule, er passt jedoch gut in unser Motto «Vom Feld auf den Teller.» Immerhin sei die Trüffelanlage in der Schweiz neu als ei-

genständige Kultur auf Landwirtschaftsland anerkannt. Seit 2014 vermerkt das Bundesamt für Landwirtschaft unter dem Code 718 «Trüffelanlagen (in Produktion)». Für diese Flächen werden Kulturlandschafts- und Versorgungssicherheitsbeiträge ausgerichtet.

Allerdings, so Spahr, sind Trüffelplantagen eher ein Nischenprodukt für Klein- und Biobauern, da sie nicht maschinell bewirtschaftet werden können. «Pflege und Ernte sind reines Handwerk.» Auch sei die Trüffelkultur immer noch ein bisschen experimentell. «Sie bietet grössere Chancen, birgt aber auch grössere Risiken als konventionellere Anbauarten.» Die ersten Erträge sind nach frühestens vier Jahren möglich, danach kann pro Baum mit einem Jahresertrag von 150 bis 300 Gramm gerechnet werden. «Die Bandbreite ist aber gross», sagt Spahr. «Von null bis zu mehreren Kilo.» Auf eine Hektare entfallen im Schnitt 20 bis 30 Kilogramm Trüffeln, in guten Jahren bis über 150 Kilo.

Lukrativ, wenn man sich vor Augen führt, dass die Burgundertrüffeln zu 700 Franken/Kilo, die Périgord-Trüffel gar für 2000 Franken/Kilo gehandelt wird. Doch werden die Preise nicht zerfallen, wenn plötzlich Zuchttrüffeln den Markt überschwemmen? «So weit sind wir noch lange nicht», sagt Spahr. «Im Moment ziehen die Preise eher noch an, weil viele Menschen den eigenwilligen Geschmack dieses Pilzes erst entdecken.» Die Nachfrage wachse derzeit schneller als das Angebot.

Auch für Markus Bopp besteht derzeit kaum eine Gefahr einer Trüffelschwemme. Er sagt: «Gerade weil es so

Datum: 09.02.2015

# Tages-Anzeiger



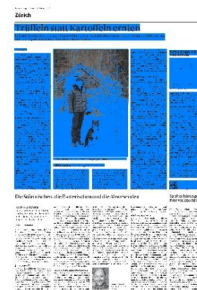
Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 13  
Fläche: 64'330 mm<sup>2</sup>



Stefan Spahr mit Piri und einer mit Trüffeln geimpften Baumhasel. Foto: Beat Schweizer



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

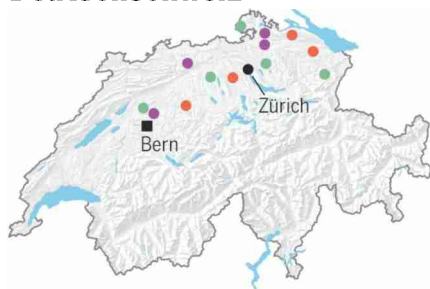
Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 13  
Fläche: 64'330 mm<sup>2</sup>

## Trüffelndue Die Pilze mögen es nicht zu heiss

Die Vorfreude war gross, die Enttäuschung auch: Sie wollten den Gästen etwas Besonderes bieten, ein Trüffelndue. Auf dem Trüffelmarkt kauften sie einen fast golfballgrossen Burgundertrüffel und raspelten den in den flüssigen Käse. Erst duftete es überwältigend erdig und nussig, dann nur noch nach Käse. Trüfflexperte Stefan Spahr wundert das nicht: «Burgundertrüffeln verlieren ihren

Geschmack, wenn sie auf mehr als 60 Grad erhitzt werden. Wintertrüffel etwa bei 80 Grad.» Und er liefert ein Rezept für Trüffelndue, das funktioniert: den Trüffel mit der Zitronenreibe fein raspeln und auf kleinen Tellerchen bereitstellen. Dann das Brot wie üblich ins Fondue tunken und, bevor man es in den Mund steckt, sachte in den Trüffelraspeln drehen. (net)

## Trüffelplantagen in der Deutschschweiz



● 5–10 Aren    ● 10–50 Aren    ● >50 Aren  
1 Are = 100 m<sup>2</sup>

TA-Grafik est/ www.trueffelgarten.ch

lange dauert, bis man überhaupt ernten kann, ist die Trüffelanlage nicht als wirtschaftliches Standbein anzusehen.» Sie sei ein Experiment, eventuell ein möglicher Zuerwerb, ein Hobby.

### Standorte sind geheim

Derzeit gibt es laut Spahr in der Romandie und in der Deutschschweiz zusammen etwa zehn Hektaren Trüffelplantagen. Trüffelgarten betreut derzeit vierzehn Kunden mit insgesamt knapp fünf Hektaren. Wo diese genau liegen, ist ge-

heim. Spahr macht dazu nur vage geografische Angaben. «Die meisten wollen dies nicht an die grosse Glocke hängen.» Nicht zuletzt, weil man befürchtet, dass damit unbefugte «Diamantengräber» angelockt würden. Zudem gelte ein solcher Trüffelbauer vielerorts unter den Kollegen noch als «schräger Vogel».

Doch stellt Spahr ein steigendes Interesse fest, so seien etwa zwanzig weitere Projekte im Tun. Auch brauche es nicht gleich ein ganzes Feld zu sein. «Trüffelbäume eignen sich sehr gut als Zierbäume oder Hecken für den eigenen Garten.» Für rund 35 Franken kann man eine mit Trüffeln geimpfte Schwarzkiefer oder Hainbuche erstehen, ein Basiskurs erhöht die Chance, dass man in vier Jahren erste Trüffel aus Eigenanbau über die Nudeln raspeln kann.

Wie werde ich Trüffelbauer? Strickhof, 27. Feb. 13.30 bis 17 Uhr, Anmeldeschluss 13. Feb., [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch). Infos: [www.trueffelgarten.ch](http://www.trueffelgarten.ch); Tel.: 032 351 45 10



**Bilder** Wie Trüffel angebaut werden

[nische.tagesanzeiger.ch](http://nische.tagesanzeiger.ch)