

PILZSAISON

Juwelen im Wald

Ein Seeländer Paar beliefert Fünf-Sterne-Hotels, Spitzen- und Hobbyköche mit Trüffeln aus heimischen Wäldern. Den Preis für die Köstlichkeit bestimmt es jeden Montag neu.

VON
MICHÈLE
MUTTI

Trüffel werden häufig mit Juwelen verglichen. Nicht ohne Grund: Die Pilze gehören zu den teuersten Lebensmitteln der Welt. Nur Kaviar und Safran können derzeit höhere Preise erzielen.

Optimal. Beat und Evelyn Frank aus Büren an der Aare finden seit 15 Jahren Trüffel im Seeland und verkaufen die edlen Pilze, aber auch daraus hergestellte Produkte online oder an Märkten. Zwei Spürnasen unterstützen das Ehepaar bei der Suche: Die Lagotto Romagnolo-Rüden Merino und Zico. «Die Hunde eignen sich hervorragend zur Trüffelsuche, sie riechen die Pilze, die in einer Tiefe von bis zu 70 Zentimeter wachsen, in einem Radius von rund 30 Metern», so Evelyn Frank. Die selbststän-

dige Steuerberaterin und ihr Mann Beat, der als selbstständiger Präzisionsmechaniker arbeitet, sind zufrieden mit der heurigen Trüffel-Saison: «Bereits der Frühling war wegen der regelmässigen Niederschläge optimal für die Entwicklung der Trüffel. Auch im Sommer hat es geregnet und jetzt im Herbst. So viele Trüffel fanden wir in den letzten beiden Jahren wegen zu starker Trockenheit nicht», sagt Beat Frank.

Schweizer Herbsttrüffel. Dennoch gibt es einen Wermutstropfen: Auch Schnecken mögen die Feuchte und knabbern in Heerscharen an den geliebten Speisepilzen. Auch Rehe, Wildschweine, Mäuse oder Marder mögen, wie Merino und Zico, den Duft der Trüf-

fel. «Erstaunlich ist, dass sie jede Sorte als Trüffel erkennen, dabei wachsen bei uns fünf verschiedene essbare Arten», so Evelyn Frank. Der Trüffel-Trend habe eingesetzt, nachdem vor über zwanzig Jahren die ersten «Lagotti» aus Italien in die Schweiz eingeführt worden waren. Derzeit werden die Hunde beim «Schweizer Herbsttrüffel» fündig, der auch den Namen «Burgunder-Trüffel» trägt. Er kommt in unseren Gefilden am häufigsten vor. «Wir klären die Leute darüber auf, dass es verschiedene Sorten gibt, die sich im Geschmack unterscheiden. In vielen Köpfen sitzt der Geschmack des weissen Trüffels, der teuerste seiner Art. Oft wird der Geschmack mit Aromen imitiert, das 'vergiftet' die Vorstellung der Leute», sagt Evelyn Frank.

Rösti. Neben dem «Burgundertrüffel» kann man im Seeland vier weitere geniessbare finden: den «Sommertrüffel» sowie ab November den «Wintertrüffel», den «Brumale». «Dieser kommt dem Geschmack des 'Périgord-Trüffels' am nächsten, er kommt aber selten vor», erklärt Beat Frank. Auch der «Teertrüffel» (Mesentericum), der stark riecht und sich



PHOTOS: JOEL SCHWEIZER

zum Braten eignet, wächst in unserer Region. Franks verfeinern damit gerne ihre Rösti oder ihren Sonntagszopf. Erst einmal fanden sie einen «Périgord-Trüffel», der als edelster nach dem weissen Trüffel gehandelt wird. «Der weisse Trüffel sollte nicht verwechselt werden mit dem Mäandertrüffel, der hier wächst. Er sieht ihm zum Verwechseln ähnlich, erzeugt aber Bauchweh», sagt Evelyn Frank.

Wirt. Weltweit sind rund 160 Trüffelarten bekannt. Sie gehen eine Verbindung mit der Wurzel ihrer Wirtspflanze ein – meist handelt es sich dabei um Bäume wie Eichen, Buchen, Linden, Haseln oder schwarze Kiefern. Während der Wirt vom Wasser und den Mineralsalzen profitiert, benötigen die Trüffel zum Wachstum die Photosynthese-Produkte des Baums.

«Trüffel sind keine Parasiten, sie leben wirklich in Symbiose mit den Bäumen», unterstreicht Beat Frank. Rund acht bis zehn Jahre dauert es, bis sich aus einer Spore ein Trüffel entwickelt hat. Neben der Wirtspflanze benötigt ein Trüffel vor allem viel Wasser und einen Boden, dessen pH-Wert unter 7 liegt.

750 Franken. Nach italienischem Vorbild bestimmen die Franks den Preis für ihre Trüffel jeden Montag

nach Nachfrage und Angebot. Derzeit liegt er bei 750 Franken pro Kilo. «Zu unsren Kunden zählen Fünf-Sterne-Hotels und Spitzenköche ebenso wie private Kunden. Viel vertreiben wir online. Wir fahren aber auch auf Märkte, wie unlängst an den elften Trüffelmarkt in Bonvillars im Kanton Waadt», so Evelyn Frank. Die Trüffel der Franks und ihrer Hunde haben die Pilzkontrolleure als die qualitativ hochwertigsten gerühmt. ■

Beat und Evelyn Frank mit ihren erfolgreichen Trüffelhunden Zico und Merino.



Evelyn Frank mit Spürnase «Merino».

COT
consultings

**Buchführung
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung**

COT Treuhand AG • 3250 Lyss • www.cot.ch