

AUF DEN SPOREN *eines Glückspilzes*



Trüffelsucher Klaus Wilhelm Gérard mit seinem Lagotto-Hund Attila vor seinem Haus in Monte San Vito in der italienischen Region Le Marche

Was Sie schon immer über Trüffeln wissen wollten, erfahren Sie von einem, der es wissen muss: Klaus Wilhelm Gérard ist der einzige Deutsche, der in Italien eine Lizenz – einen „tesserino“ – zum Trüffelsuchen besitzt. Wollen Sie ihn kennenlernen? Dann folgen Sie uns auf eine Reise vom oberbayerischen Peißenberg in die Wälder der mittellitalienischen Region Le Marche.

TEXT: ROSEMARIE ELSNER; FOTOS: KLAUS WILHELM GÉRARD, PIPER VERLAG, CORDONNOIR

„*S* Giovanni bringt einen dampfenden Teller Tagliatelle, über den er vor meinen Augen hauchdünne Trüffelscheiben hobelt. Eccoli! Durch die Hitze der Nudeln verströmt das, was auf dem Teller liegt, einen betörenden Duft nach konzentrierter Brühe, ein wenig Knoblauch, Butter und weiß Gott noch was. Ich koste, bin glücklich und – schlagartig süchtig...“.

Machen diese Zeilen aus Klaus Wilhelm Gérard's Buch „Die Geheimnisse des Trüffelsuchers“ nicht Appetit auf mehr? finest.finance! sprach mit Klaus Wilhelm Gérard, Trüffelsucher, Unternehmer, Buchautor, Trüffelreisen-Veranstalter, Bailli der Chaîne des Rôtisseurs, einer weltweiten gastronomischen Vereinigung (1248 in Paris gegründet), und Vize-

schwierig. Doch dann geht's los: Wo sind die Trüffeln? Italien ist groß! In welcher Woche, in welchem Wald, ja, unter welchem Baum wachsen sie? Kein Trüffelsucher wird sein Wissen preisgeben. Und nur so auf Verdacht zu suchen, bringt keinen Erfolg. Auch kann man nicht einfach „so mal“ Trüffelsucher sein. Das ist eine Tätigkeit – sagen wir – fürs Leben. Man muss das Trüffeljahr kennenlernen, immer wieder studieren, mit dem Hund permanent arbeiten – also dafür da sein. Und wer kann das schon?

Was würden Sie einem Laien raten, worauf er beim Kauf von Trüffeln speziell achten sollte, um nicht „übers Ohr gehauen“ zu werden?

Nur bei einer Person oder Firma des Vertrauens kaufen. Da



Rucola, Scampi und fein gehobelte Trüffeln

präsident der italienischen Handelskammer München.

Herr Gérard, Sie sind bisher der einzige Deutsche, der in Italien eine Lizenz zum Trüffelsuchen hat. Sind die Bedingungen für den Erhalt der Lizenz so schwierig oder woran liegt es?

Wer einen Wohnsitz in Italien hat, kann sich für die Prüfung (mündlich und schriftlich) zur Erlangung der Lizenz für die Trüffelsuche anmelden. Mit entsprechender vorbereitender Literatur ist die Prüfung durchaus zu bestehen. Die Forstbehörde interessiert es nicht, ob der Prüfling Trüffelplätze kennt, den Hund ausbilden kann etc. Sie enthält vornehmlich die gesetzlichen Bestimmungen, die dazu dienen, das Trüffelvorkommen bzw. die Reproduktion nicht durch Rücksichtslosigkeit oder Unwissen zu beeinträchtigen. Letztendlich wird eine Rechtsbasis geschaffen, die bei Verstößen die Bestrafung ermöglicht. Einen guten Trüffelhund zu kaufen ist auch nicht

bezahlt man wohl etwas mehr, ist aber für Enttäuschungen besser gewappnet. Weiße Trüffeln (*tuber magnatum* – Herrentrüffeln, nicht exakt oft als Alba-Trüffeln bezeichnet) müssen fest sein. Sie werden nach einigen Tagen und besonders, wenn sie nicht richtig gelagert sind, weich. Dann Hände weg! Natürlich ist die Geruchsprobe wichtig – sie müssen intensiv nach Knoblauch, Pilzen, konzentrierter Brühe riechen. Schwarze Trüffeln (*tuber aestivum* – Sommertrüffeln) können sich auch noch nach zehn Tagen hart anfühlen, da sie ein festes, warziges „Peridium“ (Außenhaut) haben. Aufgeschnitten müsste sich die Schnittfläche feucht anfühlen. Den Händler für diesen Test zu begeistern, dürfte schwierig werden. Hier entscheidet also nur die Geruchsprobe. Riechen sie nach nichts oder „spritten“ sie gar nach Nitro oder Benzin, dann auf keinen Fall kaufen! Eine Sommertrüffel muss nach Steinpilzen, Moschus und Brühe duften.



Ein erfolgreiches Trio: Herrchen Gérard mit seinen Lagottos Attila und Leo

Alle Welt spricht von den weißen, sogenannten Herrentrüffeln. In Ihrem Buch brechen Sie auch eine Lanze für die schwarzen Trüffeln. Warum führen diese ein so stiefmütterliches Dasein? Die Sommertrüffel hat ein Image, das sie nicht verdient. Der Grund liegt tatsächlich daran, dass der Verbraucher, auch der Gastronom, selten wirklich frische Ware bekommt. Oft werden alte Trüffeln unter frische Ware gemischt. Diese nehmen vielleicht ein bisschen von dem Duft der guten Trüffel an, sind aber nichts mehr wert. Hier vermischt sich Berechnung mit Unwissenheit. Der Käufer nimmt eine Trüffel zwischen Daumen und Zeigefinger, drückt und meint, sie ist gut, weil sie sich hart anfühlt. Sind die Trüffeln zu alt, haben sie keinen Duft und schmecken bestenfalls nach nichts, ja, sie können sogar sehr unangenehm schmecken und unbedenklich sein. Deshalb kommt von vielen Gastronomen und Gourmets eine abfällige Bemerkung, wenn es um schwarze Trüffeln geht.

Schade darum. Und dann gibt es noch Schlauberger, die sagen, dem Gast ist es egal, welche Trüffel es ist, hauptsächlich er kann vor Freunden oder Geschäftspartnern gut dastehen, weil die sowieso keine Ahnung haben. Und man schreckt nicht davor zurück, billige Trüffeln zu verwenden und mit Trüffelöl zu „dopen“. Trüffelöl ist Olivenöl mit Trüffelaroma, meist synthetisch aus Methanverbindungen hergestellt.

Für die Suche nach Trüffeln werden häufig Hunde aus der Rasse Lagotto abgerichtet. Was prädestiniert diese Rasse dazu?

Lagottos sind absolut selten, kaum zu bekommen und wenn, dann sehr teuer (ein drei Monate alter Lagotto kostet zwischen 1500 und 2000 Euro). Hat ein Wurf sechs Welpen, sind vielleicht zwei davon geeignet. Sie müssen einen ruhigen und furchtlosen Charakter haben. Es kann theoretisch jeder Hund ausgebildet werden. Am besten sind mittelgroße Hunde mit

starken Pfoten. Wenn sie verspielt und lustig sind, fällt die Ausbildung leichter. Meist verwenden die „tartufari“ Kreuzungen zwischen Spaniel, Bracke, Pointer, Beagle, Setter. Ein Lagotto hat den Vorteil, keinen Jagdtrieb zu haben. Ein zufällig vorbeilaufender Hase ist für ihn uninteressant.

Angenommen, ein(e) Leser/Leserin interessiert sich dafür, einmal auf Trüffelsuche mitgenommen zu werden. Wohin könnte er/sie sich wenden, um diesen Wunsch erfüllt zu bekommen? Es werden Reisen mit „echter“ Trüffelsuche angeboten. Das ist alles Theater. Da werden vorher Trüffeln versteckt, die dann dramatisch herausgebuddelt werden. Wenn ich im Sommer um vier Uhr morgens losgehe, muss ich erst einmal eine Stunde mit dem Auto in die Berge fahren. Und dann dauert es oft nochmals eine Stunde, bis ich in einem bestimm-



ten Wäldchen bin, in eine Schlucht einsteige oder einen Berg Rücken hinaufklettere; bis sich die Hunde dann „eingeschnüffelt“ haben. Ich persönlich nehme sehr ungern jemanden mit, es stört mich mehr als die Hunde. Ich gerate dann immer unter Erfolgsdruck, ich möchte ja etwas bieten, wenn schon mal jemand dabei ist, den ich übrigens sehr gut kennen und mögen muss. Trüffeln können nicht herbeigezaubert werden. Wenn nichts drin ist, können die Hunde nichts finden – und das passiert sehr oft.

Wir organisieren übrigens für kleine Gruppen Reisen in das Italien Don Camillos und Peppones. Zum Beispiel vier Tage für vier bis sechs Manager. Bei dieser Art Reisen ist es möglich, eine „echte“ Trüffelsuche einzubauen. Da engagiere ich einen oder zwei Kollegen, die neben mir eine, höchstens zwei Personen in die Trüffelsuchwirklichkeit mitnehmen. Am

Abend bereiten wir dann in einem Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert am Kamin gemeinsam unsere Ernte zu einem originellen Mahl, zu dem wunderbar der örtliche Verdicchio passt. Trüffelsucher nehmen nie jemanden mit – sie sind absolute Einzelgänger.

Diese Ausgabe unseres Magazins steht unter dem Leitmotiv „Glück“. Was ist für Sie das größere Glück: das Suchen oder das Finden von Trüffeln, also der Weg oder das Ziel?

Früh aufstehen – eine jungfräuliche Natur erleben – Licht, Duft – im Sommer diese unberührten Wiesen mit Blumen und Kräutern, die einem beinahe den Atem nehmen – weites Land bis nach Umbrien hinein – weite Gedanken. Die Freude der Hunde beim Wegfahren von zu Hause. Mit meinen Hunden Attila und Leo zusammen zu sein, mit ihnen zu sprechen (italienisch, deutsch, bayerisch) – das erste Scharren, die erste Trüffel, die Begeisterung des vierbeinigen Finders, die Belohnung. Die freudigen Gesichter der Freunde und Nachbarn, wenn sie heute Abend um den Tisch sitzen, vor einer Riesenplatte mit dampfenden Tagliatelle, auf die ich mit Pathos die schönste und frischeste aller Trüffeln hoble – das Ah und Oh – Prost! Die Freude – das Glück, Familie und Freunde glücklich zu machen.

Verraten Sie uns Ihr persönliches Lieblings-Trüffelrezept?

Das wechselt immer wieder. Derzeit ist der absolute Favorit – und nicht nur meiner: Kartoffeln kochen und mit einer Presse ein Häufchen auf einen Teller drücken. Aus diesem Berg mit einem Löffel einen Vulkan mit Krater bilden. Eine Sauce: Butter, etwas Knoblauch, etwas Brühe, eine Sommertrüffel hineinreiben (nicht hobeln!), Salz und schwarzer Pfeffer, Crème fraîche und ein wenig Sahne, etwas eindicken lassen und abschmecken. Den Krater mit der Crème füllen. Dann ein paar Trüffelscheiben darüberhobeln, etwas gutes Olivenöl daraufträufeln, nochmals schwarzer Pfeffer und – wenn vorhanden – etwas Fleur de Sel (mildes, grobes Meersalz) darüberstreuen – ein Wahnsinn!

Herr Gérard, wir danken Ihnen für das interessante Gespräch und wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Trüffelsuche.



BUCHTIPP:

„Die Geheimnisse des Trüffelsuchers“,
Klaus Wilhelm Gérard

Piper-Verlag, München 17,90 €
ISBN 3-492-04778-5

Ab November 2006 als
Taschenbuch erhältlich:
Piper-Verlag, München
240 Seiten 8,- €

www.trueffelpfote.de
www.trueffel-reisen.de