

# «Ich hoffe, während der Genusswoche viele Trüffelrezepte kennenzulernen»

Die Trüffel ist die Spezialität des Jahres im Rahmen der diesjährigen Baselbieter Genusswoche. Was hat es auf sich mit der edlen Knolle, wo gedeiht sie und wie lässt sie sich kultivieren? Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Ernährung und Natur in Sissach, gibt Auskunft.

## Welche Rolle spielt die Trüffel in der hiesigen Gastronomie?

Kennengelernt habe ich Trüffeln von einem italienischen Freund, der uns Spaghetti al tartufo kochte, ein einfaches, aber köstliches Gericht. In der hiesigen Gastronomie ist Trüffel ein Edelprodukt und wohl noch nicht bei so vielen Gästen populär. Lange nicht alle sind sich Trüffeln gewohnt, und lange nicht alle mögen sie. Doch das Potenzial ist vielversprechend. Trüffel verlangt auch von der Köchin und vom Koch einiges an Wissen in der Verwendung und Zubereitung. Dieses Wissen ist bei uns noch nicht so verbreitet wie etwa in Italien.

## Warum fühlen sich Trüffel im Baselbiet so wohl?

Schwarze Trüffel oder Burgundertrüffel wächst bei uns wild. Dieser unterirdische Pilz mag unsere kalkhaltigen, flachgründigen Juraböden. Trüffel wächst in Waldlichtungen und an Waldrändern etwa unter Buchen, Haseln, Eichen oder Fichten. Sie wächst auch unter Linden in Parkanlagen. Vielleicht sollte ich mal mit einem Trüffelhund die Lindenallee vom Schlosspark Ebenrain in Sissach absuchen.

Im Anbau werden übrigens dieselben Bäume verwendet wie im Wald. Einzelne Produzenten kultivieren Trüffeln mit Haselnüssen, andere arbeiten mit diversen Bäumen in einer Mischkultur. Auch unser Klima passt der Burgundertrüffel. Problematisch für den Anbau können längere Trockenphasen sein, die der Klimawandel mit sich bringt. Nicht nur die Bäume, auch die Pilze leiden darunter. In unseren Trüffelkulturen wird deshalb in Trockenphasen bewässert.

## Wie kompliziert ist der Trüffelanbau?

Bevor eine Trüffelanlage gepflanzt wird, muss die Beschaffenheit mit einer umfassenden Bodenanalyse untersucht werden. Trüffel mag unsere kalkhaltigen warmen Juraböden, wenn sie nicht überbefruchtet sind mit Dünger-Nährstoffen und genügend, aber keinesfalls stauende Feuchtigkeit bieten. Saure und verdichtete Böden mag sie auch nicht. Daher muss in einer Trüffelkultur sehr bodenschonend gearbeitet werden. Auf Pestizide wird im Anbau ganz verzichtet,

denn sie töten schliesslich Pilze ab. Auch synthetischer Dünger schadet Pilzen, daher wird gänzlich darauf verzichtet. Kurzum: Der Anbau erfolgt so naturnah wie möglich.

### **Leben Trüffel auch in Symbiose mit den Bäumen in ihrer Umgebung?**

So ist es. Der Austausch von Nährstoffen findet zwischen dem Trüffelmyzel und den Baumwurzeln statt. Trüffel helfen dem Baum, Nährstoffe wie Stickstoff und Phosphor zu erschliessen. Als Gegenleistung erhält der Pilz vom Baum Kohlenhydrate aus dessen Photosynthese. Viele Pilze leben auf ähnliche Weise in Symbiose mit Bäumen und anderen Pflanzen, aber nicht alle. Welche Symbiose-Bäume im Kulturanbau von Trüffeln bei uns am besten sind, untersuchen wir zurzeit bei einzelnen Produzenten. Einer der Produzenten kombiniert mit Haseln und erzielt so eine doppelte Ernte aus Trüffeln und Haselnüssen.

### **Wurden Trüffel im Baselbiet auch früher schon gesammelt?**

Trüffel sind bei uns mehr Innovation als Tradition und noch nicht lange kultiviert. Der Trüffelanbau steckt in der ganzen Schweiz noch in den Kinderschuhen, immerhin hat sich bereits eine Vereinigung Schweizer Trüffelproduzenten gebildet. Wildtrüffler hingegen gibt es schon länger. Im Gegensatz dazu sind Trüffel in Italien schon lange bekannt und Tradition. Aus diesem Land importieren wir auch einen grossen Teil der hier konsumierten Trüffel.

### **Warum fördert Baselland den Trüffelanbau?**

Wir fördern seit 2015 Investitionen in den Trüffelanbau auf hiesigen Pionierbetrieben, weil es eine innovative Kultur ist und Wertschöpfungsmöglichkeiten für die regionale Landwirtschaft bietet. Regionale Trüffel sind von der Gastronomie und von Privaten gesucht. Die Nachfrage ist zurzeit grösser als das Angebot. Wir möchten mit unserer Förderung deshalb einen Beitrag leisten, dass hiesige Produzenten die Chancen nutzen können, die dieser bei uns aufkommende Pilz bietet.

Die Förderung beträgt ein Drittel der Investitionskosten. Sie ist wichtig, weil wir im regionalen Anbau noch kaum Erfahrung haben und viel lernen müssen. Dazu unterstützen wir auch Feldforschungen auf Betrieben. Wer von der Förderung profitiert, ist verpflichtet, seine Erfahrungen zu teilen, damit auch andere daraus lernen können.

### **Wie gross ist die wirtschaftliche Bedeutung des Trüffelanbaus heute?**

Im Baselbiet gibt es bereits vier Betriebe mit total über viereinhalb Hektaren Trüffelanlagen. Trüffel brauchen viel Geduld und Arbeit: Bis eine Anlage in Ertrag kommt, braucht es mehrere Jahre. Erst nach sechs bis acht Jahren können die ersten Trüffel in einer Anlage gefunden werden. Bis zum

Vollertrag braucht es gut und gern zehn bis 15 Jahre. Der Anbau ist sehr individuell und schwer vergleichbar. Dazu fehlt bei uns schlicht die Erfahrung.

Der Boden muss rund anderthalb Meter um den Stamm unkrautfrei gehalten werden. Ohne Herbizide erfordert dies viel Handarbeit. Spezialgeräte wie eine Rollhacke (ebenfalls mit Hilfe des Förderprogramms angeschafft) bringen viel Effizienz. Kosten- und arbeitsaufwändig ist auch das Erstellen der dringend nötigen Mäuseschutzzäune und das Mäusen selber.

Auch Haltung und Training eines Trüffelhundes kosten; dieser Freund und Helfer ist für die Ernte unersetzlich. Der Anbau verlangt nicht nur Geduld, sondern auch viel Fachwissen. Auch in der Küche, denn Trüffel ist delikat, weil die Haltbarkeit geringer ist, als man annehmen könnte. Selbst trocknen oder einfrieren ist nicht ideal, weil die Qualität dabei stark leidet.

### **Was erwarten Sie, wie sich die Baselbieter Genusswoche auf das Trüffel- und Baselland auswirken wird?**

Von den rund 40 Veranstaltungen, die wir in der Baselbieter Genusswoche 2023 erwarten, befassen sich rund 20 mit Trüffeln. Das hilft, die Baselbieter Trüffel bekannt zu machen, sowohl in der Gastronomie als auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten. So wollen wir mit der Genusswoche einen wichtigen Beitrag leisten zur Förderung der kulinarischen Tradition und Innovation im Baselbiet.

Die Bevölkerung soll an den Trüffel-Veranstaltungen der Genusswoche Beispiele erleben und dabei die junge Spezialität degustieren und kennenlernen können. Damit leistet die Genusswoche eine Art Aufklärungsarbeit, die auch die Nachfrage und somit den regionalen Anbau fördert. Denn die Bauern bauen an, was auf dem Markt gefragt ist.

### **Wie essen Sie Trüffel am liebsten und bei welcher Gelegenheit?**

Meine Erfahrung beschränkt sich auf Pasta und Risotto mit Trüffel; ich mag beides sehr, besonders mit geriebenem Sbrinz dazu. Ich hoffe, während der Genusswoche viele weitere Trüffelrezepte kennenzulernen. Zum Beispiel würde ich gerne mal ein Rindsfilet mit Trüffelsauce und Kartoffelgratin probieren.

### **Und auf welchen Trüffel-Anlass freuen Sie sich besonders?**

Am meisten freue ich mich auf die [Posamenter Hochstamm-Wanderung](#) mit Besuch und Zvieri auf dem Trüffelhof. Nach einer kleinen Wanderung im Oberbaselbiet laden Silvia Strübin und Thomas Bieri zu einem Trüffelapéro mit Führung auf ihrer Trüffelanlage in Wenslingen ein.