

Spürnasen trainieren Trüffelsuche

Edle Pilze wachsen auch im Harz: Treffen für Besitzer von Spezialhunden in Norddeutschland

Von Andre Bertram

DRÜBECK. Edlen Knollen auf der Spur: Im Harz trafen sich am Wochenende Freunde italienischer Trüffelhunde der Rasse „Lagotto Romagnolo“ aus ganz Deutschland und Holland zum ersten Trüffelsuchtraining für Hunde in Norddeutschland.

„Speisetrüffel lieben Wärme, aber keine Hitze. Sie wachsen in Südlagen“, sagt Hundetrainerin, Tierpsychologin, Buchautorin sowie Kursleiterin Denise Stalder aus der Schweiz und verrät damit die besten Pilzstellen. Unter Beachtung kantonalen Regeln könne in der Schweiz jeder Trüffel suchen.

Auch im Harz sind die edlen Pilze zu finden, wenngleich in Deutschland alle in der Natur wachsenden Trüffel der Gattung „Tuber“ streng geschützt sind. „Trüffel mit anderen Vornamen dürfen gesammelt werden“, erklärt Kurssteilnehmer Dieter Honstraß aus Dorstadt bei Schladen fachkundig.

Honstraß ist als Pilzberater mit einer mobilen Pilzschnitzschule in ganz Europa unterwegs. Ausgenommen von dem Schutz seien Trüffel, die im eigenen Garten wachsen. „Unter Haselnusssträuchern geht es recht schnell, dass die Edelpilze heranwachsen. Sie brauchen alkalischen, also kalkhaltigen Boden“, sagt Honstraß. Im Harz würden die „Tuber aestivum“ (schwarze Sommertrüffel) und die „Tuber uncinatum“ gedeihen, die schwarze Herbsttrüffel.

Beim Workshop im Gästehaus



Seminarleiterin Denise Stalder.



Ein Trüffelhund der Rasse „Lagotto Romagnolo“ beim Training mit einem Tuch im Maul, das mit Trüffelöl getränkt wurde. Fotos: Bertram

Brunn, im Garten und im angrenzenden Wald galt es zunächst, Interesse bei den Vierbeinern an der Trüffelsuche zu wecken. Ein paar Tropfen Trüffelöl auf Tücher und Wattebäusche geträufelt, brachten die Vierbeiner auf den Geschmack.

„Im Prinzip haben alle Hunde eine gute Nase. Sie können Trüffel finden, wenn sie wissen, wie es geht“, sagt Organisatorin Dörte Ulka Engelkes aus der Lüneburger Heide. Die Rasse „Lagotto Romagnolo“ werde extra für die Suche gezüchtet. Denise Stalder sagt, der Hund müsse begreifen, „dieser Geschmack ist etwas Tolles für dich“. Vor allem müsse das Tier lernen, dass die Beute nicht ihm gehört.

Jeder Hund sei verschieden. Während der eine die leckeren Trüffel nur schwer aus dem Maul freigibt, gehe der nächste vorsichtig damit um. Es

reiche, wenn der Hund die Trüffel nur angräbt. Zum Freilegen des Pilzes, der bis 30 Zentimeter tief in der Erde an Baumwurzeln wächst, benutzen die Profis die „Vanghetta“, ein Gerät, das an einen kurzen Speer erinnert.

HINTERGRUND

„Es gibt rund 240 Trüffelarten. Nur zehn Arten sind wichtig und nur vier bis fünf sind richtig gut“, erklärt die Schweizer Trüffelpertin Denise Stalder. Es gebe auch ungenießbare Arten. Aber für ein Kilogramm der besonders geschätzten „Alba-Trüffel“ würden stattliche 5000 bis 7000 Euro gezahlt. Diese Trüffel komme in Italien vor.

Schweizer Exemplare, in der Mittagspause zubereitet als Risotto „al tartufo nero“, bewiesen, dass auch diese weniger teuren Trüffel schmecken. Im November ist eventuell ein weiterer Workshop im Harz geplant. (Infos unter: www.lagotto.li)

Auch im Harz wachsen Trüffel. Bis zum Ersten Weltkrieg galt der westliche Nordharz sogar als Hochburg für Trüffelarten. Das Wissen um die Sammelstellen ging aber mit der Zeit verloren. Eine historische pilzkundliche Fundkarte liegt der mobilen Pilzschnitzschule von Dieter Honstraß vor. Weitere Auskünfte unter (05341) 1778431. abe