

Trüffel auf den Teller

Vor acht Jahren hat Schlossherr Andi Angehrn 600 Bäume gepflanzt. Nun kann er seinen Gästen im Wasserschloss Hagenwil erstmals eigenen Trüffel anbieten – momentan den Burgunder-Trüffel.



Munter springt Milou an diesem eiskalten Dezembernachmittag durch die verschneite Wiese. Plötzlich beginnt der Hund, konzentriert am Boden zu schnüffeln. Unter einem Baum fängt er an zu kratzen und zu scharren – kurz darauf kommt ein walnussgrosses, braunes Gebilde zum Vorschein. Behutsam nimmt die Hundeführerin Annette Weber mit einer kleinen Schaufel den für den Laien unerkennbaren Trüffel aus der Erde.

Andi Angehrn, Werner Attinger und Annette Weber sind erfreut, als sie den edlen Speisepilz sehen. Auch Trüffel-Suchhund Milou freut sich über seinen Fund. Zur Belohnung bekommt er ein Stückchen Leberwurst aus der Tube. Angehrn, der das Wasserschloss Hagenwil in siebter Generation führt, kann seit diesem Herbst seinen Gästen im Restaurant erstmals Trüffel aus der eigenen Plantage anbieten – momentan den Burgunder-Trüffel.

Der experimentierfreudige Trüffelliebhaber Attinger bezeichnet den 10. Juli im vergangenen Sommer als Sternstunde. «Damals hat der Hund eines befreundeten Ehepaares den ersten Burgunder-Trüffel in unserer Plantage gefunden. Eine Woche später hat Milou dort einen weiteren Trüffel aufgespürt», erzählt er.

Seither ist seine Lebenspartnerin Annette Weber regelmässig in der Plantage unterwegs, wo ihr Hund Milou nach Trüffeln sucht. Im Wasserschloss Hagenwil sorgt die kostbare Spezialität in den Speisen für das gewisse Etwas. Angehrn sagt: «Ich bin wirklich stolz, dass wir nun unseren eigenen Trüffel anbieten können, obwohl ich bei der Pflege der Plantage nicht viel beigesteuert habe.»

Milou, der erste Trüffelarbeiter vom Wasserschloss

2014 haben sich Vater Alfons und Sohn Andi Angehrn zusammen mit Attinger aus der Degenau bei Bischofszell an das Projekt gewagt. Weder die Erreichung des Projektziels noch der Weg dorthin waren gewiss. Attinger sagt:

«Wer nichts wagt, gewinnt nichts.»

Dass die Arbeit nun Früchte trägt – oder eben halt Trüffel – mache enorm Freude, sind sich die Beteiligten einig. «Super ist auch, dass Milou nun der erste Trüffelarbeiter vom Wasserschloss ist – ohne ihn käme der edle Speisepilz ja gar nicht auf den Teller», sagt Annette Weber sichtlich erfreut.

Auf einer 5300 Quadratmeter grossen Wiese haben die drei Männer damals 600 kleine Eichen, Föhren, Hainbuchen und Haselbäume angepflanzt. Die Wurzeln der Bäume waren mit den Sporen des Trüffelpilzes geimpft, welche über den Verband der Schweizer Trüffelproduzenten bezogen wurden. Man habe sich bewusst für diese Baumarten entschieden, weil damit gute Erfahrungen beim Trüffelanbau gemacht wurden. Auch in der Wildnis seien Trüffel unter diesen Bäumen zu finden.

Kalkhaltiger Boden sei für das Gedeihen des Trüffelpilzes ebenfalls sehr wichtig, betont Attinger. Beim Anbau wurde darauf geachtet, dass drei Sorten Trüffel geerntet werden können, verteilt auf das ganze Jahr hindurch: Vor allem Burgunder-, aber auch Winter- und Frühlingstrüffel. Die Reifezeit des Burgunder-Trüffels sei vom Sommer bis in den Spätherbst hinein. «Ab etwa Mitte Dezember sollte dann der Winter-Trüffel reif sein», sagt Attinger.



Kleine Trüffel wegen trockenen Sommers

Es sei ein schlechtes Trüffel-Jahr gewesen. Der Sommer war zu trocken. Deshalb sei der Fruchtkörper sehr klein, fasst Attiger die schwierige Trüffel-Saison zusammen. Nach sechs bis zehn Jahren könne man von einer Trüffelernte ausgehen.

In der Zeit zuvor gäbe es zwar viel Pflegeaufwand der Plantage, aber keinen Ertrag. Angehrn betont, dass durch die Gestaltung eines naturnahen Umfeldes mit der angelegten Trüffelkultur langfristig auch ein Beitrag zum Erhalt der Biodiversität geleistet werden könne. Die Bäume bilden mit dem Edelpilz eine Symbiose – denn ohne Baum gibt es keine Trüffel. Die feinen Pilzfäden der Trüffel verknüpfen sich mit den Wurzelenden des Wirtsbaumes und ermöglichen so einen Nährstoffaustausch.

Annette Weber hat ihren siebenjährigen Pyrenäenschäferhund Milou als Trüffelhund ausgebildet. Grundsätzlich eigne sich jede Hunderasse als Trüffelhund – wichtig ist, dass der Hund aktiv, neugierig und lernwillig ist. Hunde haben einen besonders ausgeprägten Geruchssinn und besitzen die Fähigkeit, Gerüche genau zu differenzieren.

Schlussendlich macht es die Frische aus

Der Trüffel sei nach wie vor ein Nischenprodukt und werde in der Ostschweiz nur wenig angebaut. Noch wachsen in der eigenen Plantage zu wenig Trüffel, damit Angehrn die Nachfrage in seinem Restaurant vollumfänglich abdecken kann. Doch im Thurgau kommen mancherorts auch Trüffel an natürlichen Stellen vor.

Ein Junghund, der den Schweizer-Meister-Titel hat, werde dort für die Trüffelsuche eingesetzt, damit Thurgauer Trüffel möglichst immer im Restaurant des Wasserschlosses angeboten werden kann. Schlussendlich mache es die Frische aus – ob aus der Plantage oder von natürlichen Stellen im Thurgau –, der Trüffel komme immer frisch auf den Teller.

«Das Schönste wäre, wenn Andi bald schon nur noch eigenen Trüffel auf seiner Speisekarte hätte», sagt Annette Weber, während sie Milou, dem ersten Trüffelarbeiter vom Wasserschloss, den Kopf streichelt.