



JUWELEN AUS DER ERDE

Trüffel sind kostbar: Sie gedeihen im Waldboden, und das Wissen über die Fundplätze wird gehütet wie ein Geheimnis. Die edlen Pilze können auch gezüchtet werden. Vor acht Jahren legte Familie Kuchler im Freiamt eine Plantage an und wird nun für alle Mühen belohnt.

— Text Michael Lütcher Fotos Nik Hunger

Ein eingespieltes Team:
Raphael Kuchler und
Hündin Najla buddeln
Trüffel aus der Erde.



Familie Kächler:
Die Eltern Marie-Louise und Markus (u.l. und o.r.) mit zwei ihrer Kinder, Raphael und Isabelle (o.l. und u.r.).



Es ist ein warmer Herbsttag. Im Garten eines alten Hauses in Boswil im Aargau stehen schwer behangene Feigen- und Quittenbäume und ein Esstisch. An diesem sitzt Familie Kächler: die Eltern und Hausbesitzer Marie-Louise, 65, und Markus, 68, sowie zwei ihrer fünf erwachsenen Kinder; Isabelle, 37, und Raphael, 39. Sie diskutieren über das, was in der Mitte des Tisches liegt: Trüffeln.

Es sind dunkle Knollen, unregelmässig geformt, mit einer vielschichtigen Oberfläche, hart und abweisend wie eine Panzerung. Die grössten sind so gross wie eine Kinderfaust. Sie riechen nach Schweiss, Wald und Liebe. So, wie eben nur Trüffeln riechen. Die sieben Pilze sind Kächlers Funde der letzten beiden Tage.

«Andere Leute gehen Golf spielen, wir trüffeln», sagt Marie-Louise, pensionierte Hauswirtschaftslehrerin, «es ist unser Familienprojekt.» «Ich hatte vor einigen Jahren gelesen, dass es Trüffelplantagen gibt», erinnert sich Raphael, von Beruf Realschullehrer. «Wir haben zwölf Hektaren Landwirtschaftsland, von dem wir einen Teil verpachtet haben», erklärt Markus, Primarschullehrer im Ruhestand. «Wir entschieden uns, einen Teil des Bodens als Trüffelplantage zu nutzen», fährt Isabelle fort. «Bodenproben ergaben, dass der Grund kalkhaltig ist», wieder Raphael. «Damit wir als anerkannter Bauernbetrieb gelten können, entschied ich mich, die Ausbildung für Landwirtschaft im Neben-

erwerb zu machen», schliesst Isabelle, die hauptberuflich als Logopädin arbeitet, die Kurzfassung der Entstehungsgeschichte der Trüffelplantage ab. «Es freut mich, dass ich meine vier Brüder als Knechte an-

stellen kann», sagt die zierliche Frau und lacht. Die Leiterin des kleinen Familienunternehmens sitzt im Rollstuhl, weil sie wegen einer Erkrankung als Kleinkind gehbehindert ist.

Acht Jahre ist es her, dass die Familie Kächler beschloss, eine Trüffelplantage anzulegen. Sie kaufte bei einem Spezialisten 600 Baumsetzlinge – Buchen, Eichen und Haselbäume –, «geimpft» mit Trüffeln, im Fachjargon «inokuliert». Das heisst: Die Sämlinge wurden in einem sterilen, mit Trüffelsporen versetzten Substrat aufgezogen. Auf diese Weise soll sich ein Myzel, das unterirdische Netzwerk der Pilze, entlang der Wurzeln der Bäumchen bilden.

Wer sucht, der findet

20 Zentimeter hoch waren die Pflanzen, als Kächlers sie auf einem früheren Acker →

GROSSE NACHFRAGE

In den letzten Jahren hat in der Schweiz ein eigentlicher Trüffelboom stattgefunden. «Trüffeln gab es hier schon früher. Aber man suchte viel diskreter», sagt der Koch Fredy Balmer aus Salvenach FR, der dies schon seit über 50 Jahren tut. Medienberichte hätten das Trüffelsuchen

populärer gemacht. Inzwischen gibt es verschiedene Trüffelmärkte, als bekanntester gilt jener in Murten (am 22.11.). Trüffelplantagen werden hierzulande seit etwa 20 Jahren betrieben, darunter 25 bis 30 in der Gröszenordnung von Kächlers Plantage. In der Schweiz wachsen

etwa ein Dutzend Sorten Trüffeln. Die bekannteste ist die Burgundertrüffel. Hierzulande nicht oder äusserst selten kommen die feinsten Arten vor: die weisse Alba- und die schwarze Périgord-Trüffel. Letztere wächst aber in Plantagen. www.trueffelschweiz.ch
www.trufficulteurs.ch

Qualitätskontrolle:
Weist die Trüffel diese dunkelbraun-weissliche Maserung auf, ist sie perfekt.



«Andere Leute gehen Golf spielen, wir trüffeln, es ist unser Familienprojekt.»

Marie-Louise Kächler

Wenn der Vater mit dem Sohne: Markus (l.) und Raphael Kächler unterhalten sich über die Beschaffenheit des Bodens.



Ohne Hund geht nichts: Raphael Küchler kraut Najla, die eine Trüffel gefunden hat.



auf dem Lindenberg in die Erde setzten. Bis zum Gedeihen der ersten Pilze würden einige Jahre vergehen. Bis dahin hatte die Familie Zeit, sich sowohl theoretisch wie praktisch ins Trüffelwesen zu vertiefen, Fachliteratur zu lesen und mit Fachleuten zu sprechen. Und endlich auszuprobieren, was sie bis anhin noch nie getan hatte: Trüffeln suchen. Im Wald. «Wildtrüffeln», wie Mutter Marie-Louise es nennt.

Dafür mussten Küchlers das für die Suche des im Boden versteckten Pilzes wichtigste «Werkzeug» anschaffen: einen Hund. Ein Weibchen der Rasse Lagotto Romagnolo. Diese Art Jagdhund wird in Italien zur Trüffelsuche gezüchtet. Najla, so heisst die Hündin mit dem braunen Kopf und dem hellen, gelockten Fell, musste dann für die Suche trainiert werden. «Wir versteckten Kinder-Überraschungseier mit einer Trüffel drin. Zuerst verlegten wir diese bloss. Dann vergruben wir sie. Zuerst in der unmittelbaren Nähe, dann weiter weg. Najla fand sie stets», erzählt Isabelle Küchler. Als Najla sich im Training bewährt hatte, wurde es ernst. Für die Hündin wie für die Familie. «Wir kannten ja keine Fundstellen, wussten nur, unter welchen Bäumen an welchen Lagen es Trüffeln haben könnte.» Tipps von erfahrenen Trüffelsuchern gab es nicht, denn sie halten ihre Fundorte geheim. Küchlers gingen mit Najla zu Stefan Spahr, dem Lieferanten ihrer Plantagenbäume und Präsidenten des Vereins Trüffelproduzenten Schweiz. Er nahm die Hündin mit auf einen ihm bekannten Trüffelplatz. Sie wurde sofort fündig. Damit war klar: Najla war so weit. Küchlers mussten mit ihr weitere

Waldstücke auf Trüffeln erkunden. Und sie fanden welche. Nur wenige Autominuten vom Elternhaus in Boswil entfernt.

Mit dem Auto geht es den nahen Lindenberg hinauf. Am Waldrand parkiert Raphael Küchler den Wagen. Dann bindet

er Najla ein rotes Tüchlein um den Hals – als Zeichen dafür, was es nun zu tun gilt. «Such Trüffeln!», ruft er, und schon ist die Hündin unterwegs, die Schnauze am Boden, den Schwanz wedelnd in der Luft.

Ein paar Augenblicke später beginnt sie unter einem Haselstrauch im herbstlichen Laub zu scharren. Raphael, ihr immer auf der Spur, drängt sie sanft, aber bestimmt zur Seite. Mit einem grossen Schraubenzieher beginnt er an der von ihr markierten Stelle den nach vielen schönen Tagen trockenen Boden aufzubrechen. Dann ruft er Najla wieder zu sich. Sie kommt, und scharrt sogleich weiter. Raphael Küchler erfährt so präziser, wo er den Pilz suchen muss. Er gräbt weiter und

RADIOAKTIVE TRÜFFELN

Im September mussten im bündnerischen Misox nach der Jagd sieben Wildschweine entsorgt werden, die radioaktiv verseucht waren. Vermutlich hatten die Tiere viele Trüffeln gefressen.

Auf der Alpensüdseite findet sich als Folge des radioaktiven Regens nach der Atomkatastrophe von Tschernobyl 1986 noch immer radioaktives Cäsium im Boden. Solches lagert sich

besonders in Hirschrüffeln ab. Wildschweine lieben diese, für Menschen sind sie ungeniessbar und deshalb ungefährlich, wie das Bundesamt für Gesundheit auf Anfrage erklärte.

WIE ZUBEREITEN?

Trüffeln verzehrt man wegen ihrer Geschmackskraft roh. Hauchdünn gehobelt mit einem feinen, stabilen Trüffelhobel, verfeinern sie vielerlei Gerichte, die einen milden Eigengeschmack haben: zum Beispiel Teigwaren oder Kartoffeln. Ganze rohe Eier lassen sich mit Trüffeln aromatisieren, indem man sie

für 24 Stunden mit ca. 20 Gramm Trüffeln pro Ei in einem verschliessbaren Gefäss im Kühlschrank lagert. Schlägt man sie dann auf, schmecken sie intensiv nach dem Pilz. Trüffeln isst man am besten einen bis drei Tage nach dem Fund. Sie lassen sich tiefkühlen, danach kann man sie allerdings nicht mehr hobeln.

Trüffeln machen eine Selleriesuppe, eine Baguette (u.) wie auch Ravioli (r.) zu Delikatessen.



«Ab August habe ich stets Trüffelbutter im Kühlschrank. Die ganze Familie liebt sie.»

Raphael Küchler

hält wenig später eine mit Dreck verkrustete Trüffel in die Höhe. Sorgsam verstaubt er sie in seiner Umhängetasche und verschliesst das Erdloch wieder, damit das Myzel nicht austrocknet.

«Brav, Najla», lobt er, zieht eine Tube Le Parfait, den Brotaufstrich mit Schweineleber, aus der Tasche und drückt der Hündin als Belohnung eine ordentliche Portion heraus, die sie sogleich wegschleckt.

Der Vorgang wiederholt sich einige Male in einem Umkreis von nur wenigen Metern. Innerhalb einer Viertelstunde erschnuppert Najla ein halbes Dutzend Trüffeln. Reif sind sie alle, eine sogar zu sehr – sie ist nicht so hart, wie sie sein sollte, sondern weich. Erst wenn eine Trüffel

reif ist, entwickelt sie jenen starken Geruch, den ein trainierter Hund durch eine Bodenschicht von bis zu dreissig Zentimetern hindurch wahrnimmt.

Pflege muss sein

Angesichts des trockenen Wetters ist Raphael Küchler zufrieden mit der Ernte. «Ist es feucht, wachsen die Trüffeln aber besser.» Der grösste Fund des Tages wiegt etwa 25 Gramm und ist so gross wie eine mittlere Tomate.

Die bislang grösste Trüffel entdeckte Najla mit Marie-Louise vor zwei Jahren, sechs Jahre nach Anlegen der Plantage. Sie wog gut 300 Gramm. Es war die erste überhaupt, die Küchlers in ihrem Trüffel-

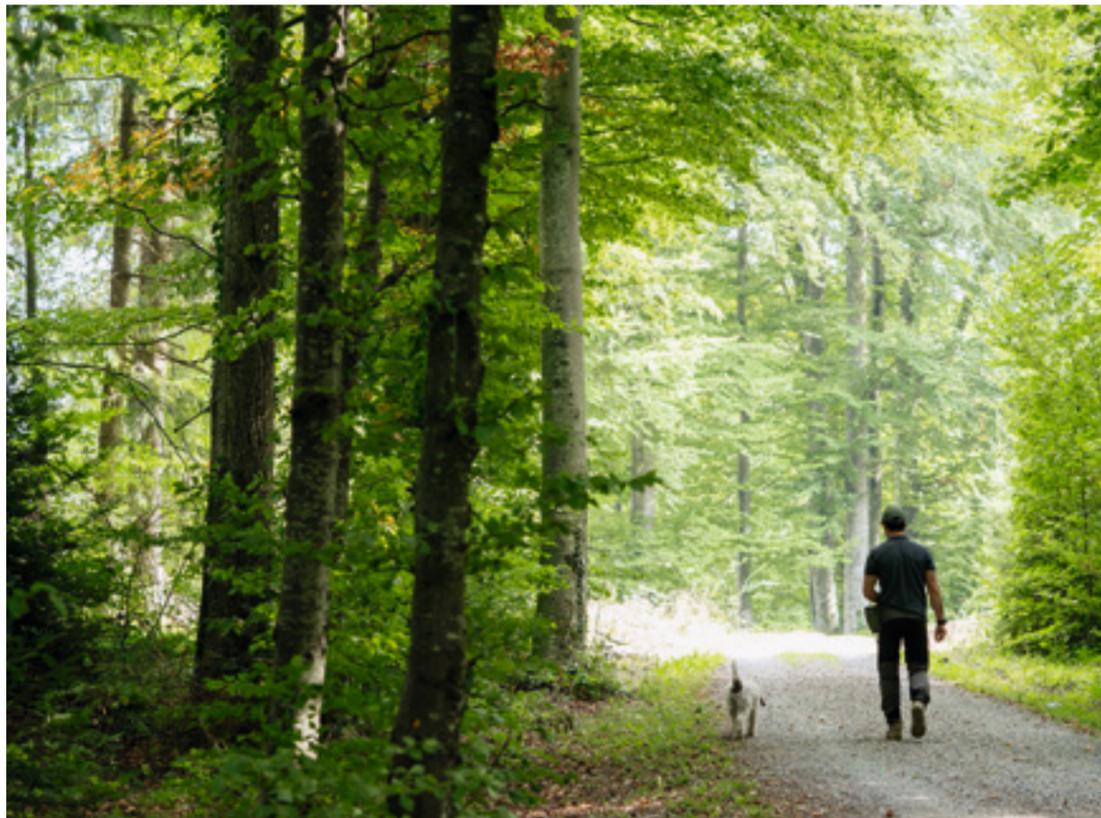
wald fanden. Eine schöne Belohnung für die Jahre des Wartens.

Mehrere zehntausend Franken hat die Familie in die Plantage investiert, nebst ungezählten Stunden Arbeit. Eingeäunt, damit das Wild damals nicht die Setzlinge und heute die Trüffeln frisst, stehen die Bäume in Reih und Glied da. Ein paar Meter hoch sind sie, ein stattliches Blätterdach bildend, das dem Gras in ihrem Schatten allmählich das Licht nimmt und den Grund zu Waldboden werden lässt.

«Trüffeln und Bäume leben in einer Symbiose, versorgen sich gegenseitig mit Nährstoffen», sagt Vater Markus. Die Pilze lieben magere Böden mehr als üppigen Humus. Dünger würde ihnen schaden.

Hingegen erfordert die Plantage Pflege. Äste und Gras müssen geschnitten, der Boden gelockert werden. Einmal pro Jahr erhalten die Bäume eine zusätzliche Inokulation verpasst. Dafür müssen kleine Löcher gegraben werden, die mit einem Gemisch gefüllt werden, das aus Honig, dem Steinpulver Vermiculit und Rüstabfällen, die beim Putzen der Trüffeln anfallen, besteht. Diese Mischung soll das Wachstum des Myzels fördern.

150 bis 300 Gramm Trüffel pro Baum und Jahr seien im Durchschnitt zu erwarten, hat ihnen ihr Lieferant Stefan Spahr erklärt. «Ein Erfahrungswert», sagt dieser auf Anfrage. Davon sind Küchlers mit →



Das ist kein Spaziergang: Raphael Küchler und Hündin Najla bei der Arbeit.

ihrer jungen Plantage noch ein Stück entfernt. 700 Franken beträgt aktuell der Marktpreis für ein Kilogramm erstklassiger Trüffel. Eine Trüffelplantage ist also mehr als ein Hobby. Davon zeugen auch die Poloshirts mit Firmenlogo, welche die Küchlers tragen. «Kohlacker Trüffel» steht darauf, ihr Markenname.

Zurzeit ernten sie die Trüffel auf Anfrage – kommen Bestellungen, macht sich ein Familienmitglied auf die Suche. Im Juli sind die ersten Trüffel zu finden – sowohl im Wald wie auf der Plantage. Küchlers setzen dort auf die milde Sommer- und die kräftigere Burgundertrüffel, welche in der Schweiz in der Natur die häufigste ist und von September bis Dezember spriest. «Im Oktober und November schmeckt sie am intensivsten», sagt Raphael Küchler. «Aber ohnehin riecht jede Trüffel anders. Ob eine unter einer Eiche, einer Buche oder einem Haselstrauch gewachsen ist, schmeckt man.»

Najla scharrt auch auf der Plantage unter verschiedenen Bäumen. Aber nicht alle der gefundenen Trüffel sind die gesuchten. Ab und zu fördert Raphael

Küchler einen rötlichen Pilz zutage, einen Rufum, der ungeniessbar ist. Zumindest für Menschen. Das Wild frisst ihn gern. Am Rande der Plantage steht neben Sträuchern eine Reihe kleiner Bäumchen.

«Trüffel und Bäume leben in einer Symbiose. Sie versorgen sich gegenseitig mit Nährstoffen.»

Markus Küchler

Sie sind mit Sporen der Périgord-Trüffel geimpft worden, des besonders feinen Pilzes, der traditionell in der gleichnamigen Region in Südwestfrankreich gewonnen wird. In ein paar Jahren soll dies auch auf dem Kohlacker möglich sein.

Gerichte mit Trüffeln

Zurück im Haus in Boswil, legt sich Hündin Najla auf den Boden und nickt, erschöpft vom vielen Suchen, umgehend ein. Marie-Louise Küchler kümmert sich um die gefundenen Burgundertrüffel, befreit sie mit einer Messingbürste vom Dreck. Als sie eine aufschneidet, kommt eine dunkelbraun-weissliche Maserung zum Vorschein. Genau, wie es sein muss.

Mit einem Trüffelhobel hobelt sie hauchdünne Späne über eine Selleriesuppe und über Ravioli, die sie zuvor in Trüffelbutter und Rahm geschwenkt hat. Zum Dessert serviert sie einen selbst getrüffelten Brie und ein Birnen-Trüffel-Chutney mit caramelsierten Feigen aus dem eigenen Garten. Eine ebenso überraschende wie feine Kombination.

Zum Apéro davor gab es eine Trüffelbaguette: Trüffelspäne auf Brot, das mit Trüffelbutter beschmiert war. Diese stellt Marie-Louise Küchler aus Biobutter und Trüffeln her, die Löcher haben oder sonst wie zu wenig perfekt sind, um ganz verkauft zu werden. Eine verführerische Sache. Oder wie Raphael es ausdrückt: «Ab August habe ich stets Trüffelbutter im Kühlschrank. Die ganze Familie liebt sie.»

KAUFEN UND WISSEN

Familie Küchler, Bachstrasse 6, 5623 Boswil. Trüffelbutter und frische Trüffel können via Website bestellt werden: www.kohlackertrueffel.ch

Viel Wissenswertes über Trüffel findet sich hier: www.trueffelgarten.ch

Swissair
TRANSATLANTIK 1947

EINE PIONIERTAT, DIE GESCHICHTE SCHRIEB



Mit SWISSAIR-Gravur auf der Gehäusesseite und eleganter Butterfly-Faltschliesse



Ihre Armbanduhr wird auf der Rückseite einzeln nummeriert



- Offiziell lizenziert und weltweit limitiert
- Hochwertiges Quarz-Uhrwerk und Datumsanzeige
- Aus bestem Edelstahl und kostbar vergoldet
- Wasserdicht bis 5 bar
- Mit Echtheits-Zertifikat und Geschenkbox
- Exklusiv bei Bradford Exchange
- 120-Tage-Rücknahme-Garantie

Produktpreis: Fr. 199.80 oder 3 Raten à Fr. 66.60 (+ Fr. 11.90 Versand und Service) 578-FAN26.01

Masse Gehäuse: ca. 3 cm x 4 cm

Eine wertvolle Sonder-Edition anlässlich des ersten Transatlantik-Flugs der SWISSAIR 1947

Am 2. Mai 1947 flog die Swissair erstmals in die USA. Auf dem Flughafen Genf-Cointrin stand die viermotorige Maschine DC-4 der Swissair bereit. An Bord waren 21 Passagiere. Aus den Lautsprechern ertönte zuerst die Schweizer National-Hymne, anschliessend wurde die amerikanische abgespielt. Mit viel Begeisterung wurde dieses Ereignis sogar im Radio übertragen: man war dabei, als die Maschine Geschwindigkeit aufnahm, abhob, in die Höhe stieg und langsam in die Nacht entschwand. Der Flug dauerte knapp 21 Stunden, bis die DC-4 in Washington landete, da das ursprüngliche Ziel, der La Guardia Flughafen in New York, wegen Nebel nicht angefliegen werden konnte.

Die Armbanduhr „SWISSAIR – TRANSATLANTIK 1947“ lässt die grosse Zeit dieser Pioniertat wieder aufleben und wird jeden Swissair-Fan begeistern. Sie ist offiziell lizenziert und zeichnet sich durch ein authentisches Design und ein präzises Quarz-Uhrwerk aus. Diese Sonder-Edition ist weltweit limitiert. Sichern Sie sich deshalb dieses zeitlose Andenken an eine historische Leistung und an unsere nationale Airline jetzt gleich.

www.bradford.ch
fb.com/BradfordExchangeSchweiz

Für Online-Bestellung:
Referenz-Nr.: 64089



Bitte einsenden an: The Bradford Exchange, Ltd. • Jöchlerweg 2 • 6340 Baar
Tel. 041 768 58 58 • Fax 041 768 59 90 • e-mail: kundendienst@bradford.ch

EXKLUSIV-BESTELLSCHHEIN
Einsendeschluss: 11 Dezember 2020

Referenz-Nr.: 64089 / 578-FAN26.01

Ja, ich bestelle die Fliegerarmbanduhr „SWISSAIR Transatlantik 1947“

Bitte gewünschte Zahlungsart ankreuzen
Ich wünsche eine Gesamtrechnung Monatsraten

Vorname/Name Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen

Strasse/Nummer

PLZ/Ort

E-mail

Unterschrift Telefon

Datenschutz: Detaillierte Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.bradford.ch/datenschutz. Wir werden Ihnen keine Angebote von The Bradford Exchange per E-Mail, Telefon oder SMS-Nachricht zukommen lassen. Sie können Ihre Kontaktpreferenzen jederzeit ändern, indem Sie uns unter nebenstehender Adresse bzw. Telefonnummer kontaktieren. Bitte teilen Sie uns per Telefon, E-Mail oder schriftlich mit, falls Sie keine brieflichen Angebote erhalten möchten.