

Das weisse Gold aus dem Piemont



Er wirkt unscheinbar, dieser knollige Pilz – und doch genießt er Weltruhm: die begehrte weisse Trüffel aus Alba – die Königin ihrer Art. Sie ist so kostbar wie kaum eine andere Delikatesse und lässt manch ein Feinschmecker-Herz höherschlagen. «via» auf Schatzsuche im Piemont.

Text: Simona Marty Fotos: Alberto Giuliani



Im Herbst, wenn der Nebel aus den Tälern steigt, tauchen die Sonnenstrahlen die Hügel bei Barolo in leuchtend goldenes Licht. Einfach magisch!

«Dai, dai, dai!», ruft Giorgio seinen Hunden hinterher. Los, los, los. Lizzy und Brio flitzen mit gesenktem Kopf und der Nase dicht über dem Boden durch das lichte Waldstück nahe der malerischen Stadt Alba. Giorgio, Trüffeljäger seit über 30 Jahren, folgt seinen Vierbeinern geschwind. «Jetzt beginnt die schönste Zeit im Piemont», sagt der 63-jährige Italiener mit einem Strahlen im Gesicht. «Es ist die Zeit der Trüffel.» Ab Oktober, wenn der Nebel morgens aus den Tälern steigt und die Herbstsonne die Weinberge in goldenes Licht taucht, machen sich Hunderte Trüffeljäger auf zu ihren geheimen Plätzen in die piemontesische Hügellandschaft der Langhe, von Roero und Monferrato. Giorgio ist einer von ihnen. Heute nimmt er uns mit auf eine magische Reise zum weissen Gold aus Alba.

Die Königin unter den Pilzen

Das Piemont ist nicht nur für seine märchenhaft schöne Landschaft bekannt – die Region im Nordwesten Italiens ist auch Heimat der besten Trüffelsorten der Welt. Neben den weit verbreiteten – in ihrem Geruch aber weniger intensiven – schwarzen Trüffeln ziehen insbesondere die weissen Exemplare jedes Jahr unzählige Touristen in die Gourmethochburg. Die «Tuber magnatum Pico», wie die kostbare Knolle mit lateinischem Namen heisst, ist die Königin aller Trüffelarten und eine der teuersten Delikatessen weltweit. Ein Kilo kostet gut und gerne mehrere tausend Franken. So teuer ist die Trüffel, weil die Knollen nur schwer zu finden und ihre Ernte so aufwendig ist.

Wer den Edelpilz nicht nur kosten, sondern mehr über seine Herkunft erfahren will, kann sich in Alba auf Spurensuche begeben. So wie Giorgio bieten auch andere Jäger geführte Touren mit ihren ausgebildeten Hunden an – die eignen sich dank ihrer feinen Spürnasen besonders gut für die Trüffelsuche. Auch Schweine können den betörenden Duft bis weit unter die Erdoberfläche riechen. Da die borstigen Vierbeiner in der Vergangenheit die kostbaren Trüffel aber oft gleich selber gefressen haben, kommen sie heute nicht mehr zum Einsatz. Für Menschen dagegen ist es nahezu unmöglich, die Trüffel mit blossen Auge oder der Nase zu entdecken. Bis zu einem Meter tief können die Knollen im Boden begraben sein.

Heisser Sommer senkt die Preise

Unsere Tour führt uns oberhalb der Weinbauregion Costigliole d'Asti eine steile Böschung hinauf. Zwi-

schen dem Baumdickicht zeigt sich die herbstliche Hügellandschaft, immer wieder blickt das bunt leuchtende Weinlaub hervor. Kurz nachdem wir den ersten Hang durchquert haben, springen die beiden Hunde hastig davon. Brio hat seine Ausbildung bei Giorgio erst vor wenigen Wochen begonnen, noch gehorcht er nicht auf Kommando. Auf einer Lichtung bleibt der braune Vierbeiner plötzlich stehen und beginnt die trockene Erde zur Seite zu scharren. Giorgio eilt heran und buddelt mit einer kleinen Hacke ein Loch frei. Und tatsächlich: Rund 20 Zentimeter unter der Erde kommen sie zum Vorschein – zwei weisse, rundliche Knollen. Ein breites Grinsen steht in Giorgios Gesicht. «Sie sind weiss – gut gemacht!», ruft er und tätschelt Brios Flanke.

Ein intensiver Geruch steigt in die Luft. Es riecht süss und nussig, nach Erde und Knoblauch. «Die Magie der weissen Trüffel liegt nicht in ihrem Geschmack,

Giorgio, Trüffeljäger seit 30 Jahren, mit seinen Hunden Brio und Lizzy auf Schatzsuche.



«Jetzt beginnt die schönste Zeit im Piemont, es ist die Zeit der Trüffel.»

Giorgio



Das kleine Dörfchen La Morra liegt auf einem Hügel nahe bei Alba. Der Ausblick auf die umliegenden Weinberge ist atemberaubend.

sie liegt in ihrem Duft», sagt Giorgio und führt seine Hand zur Nase. Etwa 30 Gramm wiegen die beiden Exemplare, die wir heute von unserer Suche zurückbringen. Auf dem Markt würden sie Giorgio umgerechnet rund 170 Franken einbringen. Dieses Jahr sei die Qualität der Ernte allerdings schlecht. Der heiße Sommer hat die Böden ausgetrocknet. Was die Reben der Gegend mögen, schadet den Pilzen unter dem Grund. Die Trüffel gedeiht dann, wenn die Erde feucht und kalkhaltig ist.

Eine Liebesgeschichte

Auch in besseren Jahren hat die Trüffelernte Giorgio und seinem älteren Bruder Natale nie zum Überleben gereicht. «Die Trüffelsuche war und ist für uns reine Leidenschaft», erzählt Natale auf dem Familienanwesen «Casa del Trifulau» – dem Haus des Trüffeljägers –, welches die beiden Brüder heute gemeinsam bewirtschaften. Mit der Trüffel sei es so wie mit der ersten grossen Liebe. «Sie lässt dich ein Leben lang nicht mehr los.» Schon als kleine Buben habe ihr Vater sie in die Jagdgeheimnisse eingeweiht, mit zehn Jahren nahm er sie bei Nacht und Nebel das erste Mal mit. Die gefundenen Kostbarkeiten hätten sie jeweils auf dem Sims vor dem Kinderzimmer aufbewahrt. «Der Duft hat bei offenem Fenster den ganzen Raum erfüllt», schwärmt Natale, während er die beiden Trüffel sorgfältig über den frischen Käse hobelt und uns zum Probieren reicht.

Die Liebe zur Trüffel ist seit der Kindheit geblieben, das Geschäft mit dem edlen Pilz aber hat sich verändert. Hätten sich die Jäger früher noch mit dem Vornamen gegrüsst, sei die Konkurrenz heute gross. Es soll Fälle gegeben haben, in denen Hunde mit Ködern vergiftet wurden. Weit über 5000 Jäger sind aktuell in der Region registriert.

«Die Trüffelsuche war und ist für uns reine Leidenschaft, sie lässt dich ein Leben lang nicht mehr los.»

Natale



An der Messe in Alba wird jede Trüffel auf ihre Qualität geprüft.





Genuss, wie es ihn fast nur im Piemont gibt: Tagliatelle con tartufo und ein Glas Barolo.



«Die Magie der weissen Trüffel liegt nicht in ihrem Geschmack, sie liegt in ihrem Duft.»

Giorgio

Reise für alle Sinne

Dass das Business floriert, offenbart sich beim Besuch des Alba-Trüffelmarkts, der weltweit grössten Messe für Trüffel, die jeweils an den Wochenenden im Oktober und November stattfindet. 30 bis 40 Kilo Trüffel wechseln hier täglich den Besitzer. Bereits wenige Minuten nach Türöffnung herrscht ein wildes Treiben in der grossen Halle. In bunt karierte Küchentücher eingewickelt, werden die frisch gesammelten Schätze von den Trüffelsuchern zur Qualitätskontrolle gebracht. Manche haben 20, 30 Stück dabei. Jedes einzelne Exemplar wird vor dem Kauf unter den kritischen Augen und der feinen Nase eines Richter geprüft. Form, Geruch, Grösse und Farbe bestimmen die Qualität und folglich den Preis. Das Entscheidende aber sind die Reife und die Haltbarkeit. Bereits sieben Tage nach der Ernte verflüchtigt sich der typische Geruch der Trüffel und damit ihr ganzer Zauber – nicht so aber an diesem Wochenende in Alba.

Überall, wo wir hinkommen, riecht es nach der unverkennbaren Knolle. Eine himmlische Trüffelnote umhüllt die ganze Stadt. Zeit, den edlen Pilz selbst zu verkosten, zubereitet wie für die Einheimischen: in hauchdünnen Scheiben auf selbstgemachten Tagliatelle mit einem schönen Glas Rotwein. Da die weisse Trüffel beim Erhitzen ihren Geruch verliert, sollte sie übrigens nie gekocht und immer nur über das Essen gehobelt werden. Der Italiener weiss zu geniessen. Nirgendwo gilt das mehr als im Piemont, der Geburtsstätte der Slow-Food-Bewegung und Heimat kulinarischer Reichtümer. Dank des fruchtbaren Bodens ist die Region um Alba längst nicht nur wegen ihrer Trüffel ein Schlaraffenland für Gourmets. Hier gedeiht auch eine der wohl edelsten Rotweinträuben Italiens, die Nebbiolo. Nicht umsonst nennen die Italiener ihren Barolo «König der Weine und Wein der Könige». Und so heben wir das Glas auf eine wahrlich genussvolle Reise. Legendaire Rotweine, himmlisch duftende Trüffel, märchenhafte Landschaften – Piemont, wir kommen wieder!

Sehen und erleben

Trüffelsuche in Costigliole d'Asti

Giorgio und Natale sind ein wandelndes Lexikon, wenn es ums Thema Trüffel geht. Wer die beiden Brüder bei der Trüffelsuche begleitet, lernt einiges über den knolligen Pilz. Die gefundenen Trüffel werden danach selbstverständlich verkostet.

lacasadeltrifulau.it

Essen in Alba

Wer die Wahl hat, hat die Qual. In Alba gibt es zahlreiche Verköstigungsmöglichkeiten. Uns hat das Essen im Enoclub besonders gut geschmeckt. Die Backsteinmauern im unteren Teil des Restaurants sorgen für das besondere Ambiente. Unbedingt vorher reservieren!

caffeuumberto.it/enoclub



ANREISE NACH ALBA

Ab Zürich	6 Stunden 44 Minuten
Ab Bern	6 Stunden
Ab Brig	5 Stunden 9 Minuten

Schlafen in La Morra



Auf einem Hügel rund 16 Kilometer ausserhalb von Alba liegt das kleine Örtchen La Morra. Der Ausblick auf die piemontesischen Weinberge ist von hier besonders schön. Wer es klein und fein mag, sollte bei Ekaterina vorbeischauchen. Zusammen mit ihrem Mann führt sie das hübsche Boutiquehotel Villa Katarina. Die Zimmer sind liebevoll dekoriert, und das Frühstück ist vielseitig und frisch.

villakaterina-lamorra.com

Übrigens ...

An den Wochenenden im Oktober und November findet in Alba die berühmte internationale Trüffelmesse statt. Nicht nur können hier Trüffel in allen Grössen und Formen bestaunt und gekauft werden. Die Messe bietet auch Weidegustationen sowie Koch- und Trüffelshows. Bei Türöffnung dazu sein, lohnt sich!

fieradeltartufo.org

Wundersame Welt der Pilze

Der Herbst steht ganz im Zeichen von Pilzen – zumindest auf dem Teller. Ob sie nun schmecken oder nicht, da scheiden sich die Geister. Doch schauen wir einmal über den Tellerrand hinaus, denn faszinierend ist ihr Reich allemal.

Illustration: Marina Maspoli Text: Selina Engeli

Nach den Insekten sind Pilze die artenreichste Organismengruppe.

Von den **100 000 Pilzarten**, die weltweit bekannt sind, findet man in der Schweiz nur zirka 7 Prozent.

Rund **450 Pilzvergiftungen** werden schweizweit jährlich gemeldet.

WER DENKT, DER BLAUWAL SEI DAS GRÖSSTE LEBEWESSEN DER WELT, HAT WEIT GEFEHLT. EIN HALLIMASCHPILZ IN OREGON DECKT EINE FLÄCHE VON SAGE UND SCHREIBE 12 FUSSBALLFELDERN. DER GRÖSSTE TEIL DAVON BEFINDET SICH UNTER DER ERDE.

Der Knollenblätterpilz ist der giftigste Pilz der Welt und gleichzeitig ausgerechnet der Doppelgänger des Champignons, des beliebtesten Speisepilzes.

Es gibt Pilze, die im Kreis wachsen – im Mittelalter glaubten die Leute, dies sei der **Versammlungs-ort der Hexen**.

NICHT NUR GLÜHWÜRMCHEN BRINGEN LICHT INS DUNKEL, SONDERN AUCH ETWA 80 VERSCHIEDENE PILZARTEN.

Pilze bilden zwar ein eigenes Reich, haben aber tatsächlich **mehr gemein mit Tieren als mit Pflanzen**.

Schimmelpilze sind nützlich (z. B. Edelschimmel auf Weichkäse) oder schädlich (z. B. auf Brot oder an Wänden). Aus dem Schimmelpilz *Penicillium* gewann Alexander Fleming 1928 das erste **Antibiotikum** und nannte es **Penicillin**.

IN DER SCHWEIZ WERDEN JÄHRLICH RUND 750 000 KILO SPEISEPILZE GESAMMELT.

Bereits vor 6000 Jahren liessen sich sibirische Schamanen von den halluzinogenen Eigenschaften des Fliegenpilzes beflügeln, und man munkelt, dass er darum heute als Glückssymbol gelte.