

Vergifteter Genuss

ITALIEN Infolge des Klimawandels leidet das Piemont unter Trockenheit – deshalb wächst die wertvolle Weiße Trüffel dort immer schlechter. Die Preise steigen, die Konkurrenz unter den Sammlern nimmt zu. Sogar Suchhunde werden getötet.

In einem Revier der Forstpolizei in der Kleinstadt Bra, zwischen Weinbergen und Haselnussplantagen im Piemont, sitzt Polizistin Nadia Bessone hinter ihrem Schreibtisch und erzählt vom größten Schatz ihrer Region – der Weißen Trüffel – und dem brutalen Kampf darum. So unerbittlich wie in dieser extrem trockenen Saison wurde er selten geführt.

Bessone, 39, in dunkelblauer Uniform mit Dienstwaffe, zeigt auf eine Karte an der Wand, auf der ein riesiges Waldgebiet umrissen ist. In dieser Region, an den Wurzeln von Eichen, Pappeln oder Linden, wächst *Tuber magnatum pico*, die Weiße Alba-Trüffel, eines der teuersten Lebensmittel der Welt.

Für das Piemont gilt sie als Identitätsstifter, rund 40 000 lizenzierte Trüffeljäger haben ihr Wissen über Generationen erworben. In den Restaurants raspeln Kellner die Weiße Trüffel auf Pasta oder dünn geschnittenes Fleisch. Kenner genießen sie auf Spiegelei.

Mehr als 150 Millionen Euro Umsatz hat die Region Alba geschätzt mit dem Trüffeltourismus 2022 erzielt. Doch die Weiße Trüffel ist ein teures Vergnügen: 100 Gramm kosteten in dieser Saison rund 550 Euro. Der Klimawandel hat eine Luxussparte erreicht – mit brutalen Konsequenzen.

»Die Preise für Weiße Trüffeln sind explodiert«, sagt Polizistin Bessone. »Und je knapper die Weißen Trüffeln, desto mehr Konkurrenz unter den Trüffeljägern.«

Weil während des vergangenen Jahres so wenig Niederschlag fiel und im Sommer die Temperaturen so hoch waren, trockneten Italiens Flüsse und Seen aus. Ein riesiges Stück eines Gletschers in den Dolomiten brach ab. In etlichen Regionen musste die Weinernte um Wochen vorgezogen werden. Auch im westlichen Piemont regnete es kaum. Die Weiße Trüffel, die in einigen Regionen Italiens vorkommt, braucht eine kühle, feuchte Umgebung, um zu wachsen.

Gerade Sammler der älteren Generation gingen nicht zimperlich vor, um ihr Revier zu markieren, sagt Bessone. Sie legen Hackbällchen mit Rattengift oder Schneckenkorn aus, um den Hunden der Konkurrenz zu schaden. Auch mit Frostschutzmittel vermishtes Fleisch soll zwischen Bäumen gefunden worden sein. Einige Sammler berichten, dass sie nach einer Trüffelsuche ihr Auto mit zerstochenen Reifen vorgefunden hätten. Andere hatten Zucker im Tank.

Ein gut ausgebildeter Hund ist für die Trüffelsuche zentral. Denn seine feine Nase kann die Aromen der unterirdisch wachsenden Knolle riechen.

Doch Hunde treffen die Verbrechen immer häufiger, und das weit über das Piemont hinaus. In den meisten Trüffelregionen Italiens werden ähnliche Vergiftungsfälle gemeldet: in der Toskana, im Latium, in den Marken, in Umbrien. Wie viele Suchhunde wirklich vergiftet werden, wissen die Behörden nicht. Tierschützer, die Zahlen aus Presseberichten gesammelt und ausgewertet haben, gehen für 2022 von Hunderten Fällen aus.

Bis zu 18 Monate Haft oder eine saftige Geldstrafe drohen, sollte Bessones Einheit einen Täter beim Auslegen von Giftködern erwischen. Doch das passiert praktisch nie, auch zu Strafanzeigen kommt es selten. »Es ist eine sehr geschlossene Welt«, sagt Bessone über die Trüffelszene. Es fällt oft das Wort »Omertà« – ein Begriff, der normalerweise die Schweigepflicht unter Mafiosi beschreibt.

»Die Trüffeljäger sagen uns, es bringe nichts, die Vergiftungen zu melden, weil wir die Täter nicht erwischen«, so die Polizistin. Erst seit zwei Jahren komme mehr Bewegung in die Sache, weil sich einer der Trüffelsucher gemeldet habe. Seine Hunde seien bereits fünfmal vergiftet worden. »Er hat es nicht mehr ausgehalten.«

Bessones Einheit besteht aus nur vier Polizisten, die für ein Dutzend Gemeinden zuständig sind. Zwei zusätzliche Polizisten führen Spürhunde durchs Piemont. Die Forstpolizei kümmert sich um illegale Jagd, Müll im Wald, um Schäfer, die tote Schafe mit Giftködern auf den Weiden liegen lassen, um Wölfe zu erlegen. Doch bei der Trüffelsache geht es um den Ruf einer ganzen Region, die bekannt ist für ihre Dichte an Sternerestaurants. Es steht viel auf dem Spiel.

An einem Morgen Ende Januar biegen Bessone und ihr Kollege Emanuele Gallo aus der Spürhundestaffel mit ihren Polizeiwagen in einen Waldweg ein. Sie wollen einen Trüffelgrund absuchen, in dem vergiftete Köder gefunden wurden. »Es ist immer gut, sich sehen zu lassen«, sagt Hundeführer Gallo, ein drahtiger Mann mit einem fuchsfarbenen Malinois an der Seite. Zum Start der Saison hat er mit zwölf Kollegen aus ganz Italien präventiv die Wälder durchkämmt. »Hackbällchen mit Rasierklingen« waren sein grausamster Fund.

Das fünf Hektar große Grundstück, das der Polizeihund an diesem Tag durchsuchen soll, liegt auf einer Anhöhe. Im Tal hängt Ne-



Weiße Trüffeln auf der Messe 2022 in Alba: Die Preise sind explodiert

Francesca Voldi

bel über den Dörfern. Rauchend folgen zwei Trüffelsammler Bessonnes Forstpolizei. Während sich der Polizeihund schnüffelnd unter den Ästen durchzwängt, hält einer der Sammler seinen drängelnden Mischling fest. Francesco O., 48, Maurer von Beruf, lässt seinen Trüffelhund erst los, als sicher ist, dass kein Gift ausliegt. »Wir haben Krieg hier im Wald«, sagt er.

Der zweite Trifulau, so nennen sich die Trüffelsammler hier, Saverio D., 57, ist derjenige, der sich bei der Polizei von Bra gemeldet hat. Er sammelt seit 45 Jahren Trüffeln, seine sogenannte Tartufaia, seinen eingegrenzten Jagdgrund, hat er mit Kameras gesichert. In den vergangenen Jahren sind zwei seiner Hunde durch Gift gestorben, drei weitere Male haben seine Tiere überlebt. »Innere Blutungen, Zittern, hohes Fieber« – das seien die Symptome nach der Einnahme von Schnecken Gift.

»Die Wälder verschwinden wegen immer mehr Weinbergen und Haselnussplantagen, dann kommt der Klimawandel hinzu.« Dadurch passieren »manche Bosheiten«, sagt er mit finsterem Blick. Viele Trüffeljäger tragen Salz in der Tasche, um ihren Hund zur Not erbrechen zu lassen.

Die Saison der Weißen Trüffeln geht vom 21. September bis zum 31. Januar. Die beiden Trifulau sind frustriert von der mageren Ausbeute – schon das dritte Jahr in Folge. »1500 Euro habe ich gemacht«, klagt Saverio D. »Inzwischen können wir nicht einmal die Haltungskosten für die Hunde abdecken.« Zwar habe er in die Schweiz, nach London und an Gourmetrestaurants verkauft, aber ein Geschäft sei das nicht. Noch im Jahr 2019 habe ein Sammler Weiße Trüffeln im Gesamtwert von 30 000 Euro verkauft.

Die Mischlingshündin schnüffelt und bleibt ratlos zwischen den Bäumen stehen. Der Boden ist trocken, offenbar kein Trüffelaroma weit und breit. »Sie langweilt sich.«

Damit ein Hund Erfolg hat, sollte die Suche einem Spiel gleichen. Niemand weiß das besser als Giovanni Monchiero, Inhaber der 1880 gegründeten »Universität für Trüffelhunde« im Ort Roddi. Der 60-Jährige empfängt in einem Anbau neben seinem Haus, in dem Dutzende Zeitungsartikel mit historischen Trüffelartikeln hängen. Monchiero führt das Familienunternehmen in vierter Generation. »Zuerst lassen wir die Tiere mit einer frischen Trüffel spielen«, erklärt er. »Weiter geht es mit Trüffelöl auf einem Tennisball.« In einem dritten Schritt suchen die Hunde von ihm versteckte Trüffeln im



Trüffelsammler O. mit Hund: Es geht um den Ruf einer ganzen Region

Wald. In zwei bis drei Jahren sei ein Suchhund fit – und kostet dann schon mal 10 000 Euro. Der Bedarf sei riesig, sogar aus China habe er Anfragen von Menschen erhalten, die wollten, dass er ihre Hunde ausbildet. »Trüffeln sind ein Business geworden.«

Dass die Weiße Trüffel zum Objekt der Begierde wurde, liegt auch an einem Mann namens Giacomo Morra. Er führte in den 1920ern ein Restaurant in Alba und soll über alle Gerichte – außer Desserts – etwas Trüffel gerieben haben. Er vermarktete die Alba-Trüffel zunächst, indem er Fiat-Arbeitern im 50 Kilometer entfernten Turin Zugtickets nach Alba plus Mittagessen mit Trüffeln verkaufte. Die größten Weißen Trüffeln der Saison schickte er an Promis: Winston Churchill, Harry Truman, Marilyn Monroe und Alfred Hitchcock wurden von ihm beschenkt. So wurde die Alba-Trüffel weltweit bekannt – als Pilz der Reichen, Schönen und Mächtigen.

Wahre Liebhaber des Luxusprodukts müssen im Herbst nach Alba zur Trüffelmesse. Liliana Allena, ihre Präsidentin, ist trotz der desaströsen Saison zufrieden mit den Zahlen: Es seien mehr als 95 000 Besucher angereist, aus Südkorea, den USA, Australien. Die Nachfrage nach Trüffeln bleibe sehr hoch. Bei der traditionellen Benefizversteigerung ging vergangenes Jahr eine Weiße Trüffel für 184 000 Euro an einen Unternehmer aus Hongkong. »Nur zu Anfang der Messe hatten wir Schwierigkeiten«, denn die Sammler seien mit der Suche nicht nachgekommen. An manchen Nachmittagen habe es um 16 Uhr keine Trüffeln mehr gegeben. Dafür hätten die Preise Spitzen von 700 bis 800 Euro für 100 Gramm erreicht.

Allena, eine elegante Frau mit markanter Brille, sitzt in Alba in den Räumen des »Ente Fiera«, so heißt der Verein hinter der Trüffelmesse. In ihrem Konferenzraum hängen Pos-

ter mit den jährlich wechselnden Motiven der Messe – die Weiße Trüffel etwa als Weltkugel, eine Trüffel auf einem roten Sessel oder balancierend auf einem Ei. Bei der vergangenen 92. Messe war von Trüffelverklärung keine Spur mehr. »Die Zeit ist um«, steht auf dem jüngsten Plakat, darüber eine Trüffel vor rissigem Hintergrund. »Wir wollen niemanden beunruhigen«, sagt Allena. »Aber wenn wir Trüffeln auch noch in 30 oder 50 Jahren auf unserem Esstisch haben wollen, müssen wir aktiv zu ihrem Schutz beitragen.«

Die Unesco hat die Trüffelsuche und -ernte im Jahr 2021 zum immateriellen Kulturerbe erklärt – vorsorglich, so mutet es an.

Wie kann man die Weiße Trüffel schützen? Züchten lässt sie sich nicht so einfach. »Wir sind dafür, den Beginn der Saison auf Anfang Oktober zu verschieben«, sagt Allena, und sie ist mit dieser Meinung nicht allein. »Der 21. September passte vor 10, 20 Jahren gut. Heute müssen wir uns darüber im Klaren sein, dass an diesem Tag möglicherweise noch 30 Grad sind.« Schon zehn Tage könnten einen Unterschied ausmachen, weil die Weiße Trüffel unter Umständen mehr Wasser bekomme.

Im Piemont wachsen heute weniger für die Trüffeln geeignete Bäume als vor 50 Jahren – das liegt an der Ausweitung des Weinanbaus und der intensiven Landwirtschaft. Wichtig sei daher, neue Bäume zu pflanzen und Wälder instand zu halten. Das Business soll weitergehen. Schon seit Jahren organisiert die Messe Kampagnen zum Schutz der Trüffelgründe mit dem »Zentrum für Trüffelstudien« in Alba.

Auf der bewaldeten Anhöhe, im Trüffelgrund, sind die Forstpolizisten und die Sammler inzwischen zum Stehen gekommen. Paris, der Mischling, gräbt aufgeregt am Fuß einer Eiche. »Wo ist die Trüffel?«, flüstert ihr Halter, »wo ist die Trüffel? Warte, ich helfe dir.« Neben seiner Hündin kniend, gräbt Francesco O. mit einer Hand in der Erde und holt schließlich eine kleine Knolle hervor. Ein Leuchten geht über sein Gesicht.

Doch die Trüffel ist trocken, sie wiegt nur etwa drei Gramm. Ihr Duft ist verhalten. »Dafür würde ich mich nicht trauen, Geld zu nehmen«, sagt Francesco O. Dann, als die Gruppe das Waldstück verlässt, bricht er sie auseinander und verstreut die Stücke auf der Erde. Vielleicht, so hofft er, verbreiten sich die Sporen. Für eine bessere Saison im kommenden Jahr. Francesco Collini, Katrin Kuntz

Forstpolizistin Bessone in Bra: Der Krieg der Trüffeljäger wird mit Rattengift, Schneckenkorn oder Frostschutzmittel geführt

