

Die verspätete Trüffelnation

In Deutschland galt die Trüffelsuche einst als gesellschaftliches Ereignis. Dann wurde sie verboten. Jean-Marie Dumaine will aus Deutschland wieder ein Land der Trüffel machen - und fängt im Tal der Ahr bei Sinzig damit an.

Von Reinhard Bingener, Sinzig



„Er ist wie ein Naturdetektiv“: Der Trüffelhund Max und sein Herr Jean-Marie Dumaine auf der Suche

22. September 2010 Jean-Marie Dumaine macht sich ans Werk. Kaum legt er die Plastiktüte mit den Weißbrothappen und die abgewetzte schwarz-gelbe Leine in den Korb, verwandelt sich sein Hund Max in einen triebhaften Kläffer, der beim Ausatmen bellt und beim Einatmen laut grunzt. Im September ist Trüffelzeit in Sinzig, wo sich die Ahr nicht mehr durch enge Schluchten winden muss, sondern gemächlich, eingebettet in einem breiten Tal zum Rhein ausklingt. Dumaine, der vor über 30 Jahren mit seiner Frau Colette aus der Normandie in die Gegend nahe Bonn kam, ist Deutschlands

Pionier in Sachen Trüffel. „Ich bringe die olympische Flamme von Trüffel“, bekundet der Franzose nicht ohne Stolz. Denn kaum jemand hat gewusst, dass es hierzulande Trüffel gibt, als der Koch vor acht Jahren zusammen mit Spezialisten aus den berühmten französischen Trüffelgebieten am der Ahr welche fand.

„Cherche Max! Wo ist die Trüffel?“, ruft Dumaine. Der Hund treibt durch das Unterholz, seine feuchte Nase folgt den unsichtbaren Fährten, von denen die Natur Menschen nicht wissen lässt. „Er ist wie ein Naturdetektiv“, freut sich Dumaine. Die Bedingungen für Trüffel könnten besser kaum sein als hier in den Hängen oberhalb der Ahr, dem nördlichsten Anbaugebiet für Rotwein in Deutschland: lockerer, kalkreicher Lößboden; Eichen, Hainbuchen und Haselnussbäume, mit denen die Trüffel (nur in der Umgangssprache heißt es „der Trüffel“) eine Symbiose bilden können und dazu ein warmes, nicht zu trockenes Klima. Am besten gedeihen die Trüffel nicht drinnen im Forst, sondern am Waldrand, wo das warme Herbstlicht noch bis zum Boden durchdringt und das Regenwasser den Ästen entlang auf den Boden abtropft.

Im 19. Jahrhundert grassierte das „Trüffelfieber“

Doch solches Wissen gab es nicht, bis Dumaine im Jahr 2002 wieder mit der Suche begann. „Nicht mehr“ – ergänzt Rengenier Rittersma, ein Niederländer, der Dumaine auf seiner Trüffelsuche begleitet. Rittersma ist Historiker und arbeitet an einer Habilitationsschrift zur Kulturgeschichte der Trüffel in Europa. Am Ende des 19. Jahrhunderts, hat er herausgefunden, war Deutschland eine Trüfflexportnation. Die Trüffelsuche galt, ähnlich der Jagd, als gesellschaftliches Ereignis in Deutschland. Im 18.

Jahrhundert beschäftigte der bayerische Hof gar einen kurfürstlichen „Tartüfl-Jäger“. Wahrscheinlich war es die Heirat eines Wittelsbachers mit einer Tochter des Herzogs von Savoyen, welche die Lust des deutschen Adels am Trüffel befeuerte. Für das 19. Jahrhundert spricht Rittersma sogar von einem „Trüffelfieber“ in Deutschland. Nicht nur in den Rheinauen, sondern auch bei Halberstadt oder auf der Wilhelmshöhe bei Kassel versuchte man, Trüffeln künstlich in Beeten kultivieren. 1825 verfasste Alexander von Bornhold das Werk „Der Trüffelbau, oder Anweisung die schwarzen und weißen Trüffel in Waldungen, Lustgebüschchen und Gärten durch Kunst zu ziehen und große Anlagen zu machen“, das ins Polnische, Französische und Italienische übersetzt wurde.



„Der Zauber der Trüffel ist der Duft“: Jean-Marie Dumaine ist fündig geworden

Den Grund, warum das Wissen um die Trüffel in Deutschland in Vergessenheit geriet, hat Rittersma in den Archiven noch nicht ergründen können. Er vermutet, dass die Trüffel unter den Nazis nicht wohlgehten war. Vielleicht galt sie ihnen als dekadent oder als „welsch“. Anträge von deutschen Trüffelhändlern beim Reichsgesundheitsamt in Berlin wurden jedenfalls abschlägig beschieden. Der Kulturschnitt ist so stark, dass man in den deutschen Trüffelpublikationen der fünfziger Jahre wieder bei Null anfangen musste, erzählt Rittersma. Und nicht nur das: Die Trüffelsuche ist in Deutschland seit dieser Zeit nicht bloß unbekannt, sondern aus Artenschutzgründen sogar verboten.

Auf die Speisekarte dürfen die Trüffel nicht

Zum Thema

Kolumne „Esspapier“: Trüffel für alle!

Dem Geheimnis der Trüffel auf der Spur

Mogelpackung - oder Luxus

„Die Deutschen sind verrückt mit ihrem Gesetz“, empört sich Dumaine. Alle dürften Trüffel essen, die Käfer, die Mäuse, die Wildschweine, sein Hund Max – nur die Menschen nicht. „Wer hat das entschlossen?“, redet Dumaine sich in Rage, dabei mehr und mehr ins Französische fallend. Immerhin konnte er eine Sondergenehmigung zu wissenschaftlichen und

für alle?

Sondergenehmigung „zu wissenschaftlichen und pädagogischen Zwecken“ für sich erreichen. Auf die Speisekarte in seinem Restaurant dürfen die Trüffeln aber auch weiterhin nicht. Dabei, da sind Dumaine und Rittersma einig, würden die Pilze durch eine lebendige Trüffelkultur in Deutschland eher vermehrt als gefährdet. Denn Trüffelreife hätten ein Interesse, die licht bewaldeten Hänge vor der Verwucherung zu bewahren und so den Lebensraum der Trüffeln zu sichern.

Max arbeitet sich derweil mit den Hinterpfoten einen steilen Abhang hinauf. Dumaine blickt ihm etwas misstrauisch hinterher, während der Hund oben im Gebüsch bereits beginnt, den Untergrund aufzuscharren. Dumaine springt ihm nach, doch da ist es schon zu spät. „Ah, jetzt hat er eine ganz große Trüffel weggenommen, eine ganz dicke – scheiße!“ Noch immer schmatzend, aber seiner Schuld durchaus bewusst blickt Max zu seinem Herren auf, der ihm nur noch die letzten Krumen entwinden konnte.

Allemaal besser als die Chinatrüffeln

Doch noch ist die Jagd noch nicht vorbei. Zwischen zwei Grasballen stöbert Max bald wieder das Erdreich auf. Dumaine sprüht vor Begeisterung. Oftmals sind es unscheinbare, banale Stellen, an denen die Trüffel gedeiht. Häufig am Rand von Wegen nahe dem Waldrand, wo nach dem Regen Wasser entlangrinnt, sich aber nicht sammeln kann. Dumaine drückt seine Nase in die Erde und inhaliert den Duft des Bodens. Mit einem Schweizermesser schabt der Gastronom Schicht um Schicht ab und fördert bald einen schwarzen Brocken zu Tage, der keine drei Zentimeter unter dem Boden verborgen liegt. Das ist sie, die Trüffel: Groß wie eine Kastanie, hart, mit knubbeligen Auskerbungen rundherum. „Der Zauber der Trüffel ist der Duft“, flüstert Dumaine und wiegt die Trüffel andächtig in seiner Hand hin und her.



Der Ertrag: Burgundertrüffel wird mit einem Trüffelhobel in feine Schnitten gehobelt

Zurück in Dumaines Restaurant „Vieux Sinzig“ deponiert der Koch den Ertrag der Suche – fünf Burgundertrüffeln (*tuber uncinatum*), darunter einer etwa so groß wie eine Pflaume – in einem Kunststoffbehälter. Die sündteuren Perigord-Trüffeln oder Alba-Trüffeln, von denen das Kilo 2000 Euro und mehr kostet, findet man in Deutschland nicht. Aber besser als die Chinatrüffeln, mit denen die Kunden oft hereingelegt werden, sind sie allemal. Dumaine schätzt die deutschen Burgundertrüffel. Er will das Land wieder zu einer Trüffelnation machen, hat dazu einen Verein gegründet und eine Truffière angelegt, einen Trüffelgarten oberhalb der Ahr.

Eine Summe des Waldes und eine Essenz der Erde

Als Belohnung für die erfolgreiche Suche reicht Colette mit Butter bestrichenen Weißbrot und Fleur de Sel, während ihr Mann einen Trüffel über einen schweren Metallhobel schiebt. „Der Mensch kann die Natur nicht verbessern“, lautet einer seiner Grundsätze. Deshalb verwendet er die Trüffeln bevorzugt zu sehr einfachen Gerichten: Tagliatelle („mit Butter, nie mit Sahne!“), Omelett oder eben Weißbrot. In Dumaines neuem Trüffelbuch finden sich aber auch obszön raffinierte Trüffelgerichte wie mit Trüffeln bestreuten Ravioli, die mit einem rohen Eigelb befüllt werden, das durch das sehr kurze Kochen der Pasta cremig-flüssig bleibt.

Die Trüffel hingegen ist für einen Pilz unerwartet kross. Ihre Textur erinnert an die Mandelscheiben aus der Weihnachtsbäckerei. Geschmacklich mag mancher enttäuscht sein; Trüffeln überschwemmen den Gaumen nicht, sie entfalten ihre filigrane Fülle allmählich aus der Tiefe heraus. Man könnte von einem erdigen, angenehm modrigen Aroma sprechen und Noten von Muskat, Rohmilch-Camembert, Walnuss und Hefe herauschmecken. Doch vielleicht führen solche Umschreibungen mehr in die Irre als zur Klarheit: Denn Trüffel schmecken vor allem nach Trüffel – wie eine Summe des Waldes und eine Essenz der Erde.



Max hat sie gefunden, die Trüffel: Groß wie eine Kastanie, hart, mit knubbeligen Auskerbungen rundherum

Text: F.A.Z.

Bildmaterial: Helmut Fricke