



Das erfolgreiche Duo kommt mit Jacks Ausdauer und seiner außerordentlich feinen Nase zum Ziel.



Der Geruch steigt aus der Erde auf und zieht den Hund an.

In perfekter Symbiose dem „schwarzen Gold“ entgegen

Der Beilsteiner Feinschmecker und Obstbauer Michael Mörsel züchtet in der schwäbischen Heimat einen der kostbarsten Pilze der Welt, den Trüffel. Von Cornelia Ohst

Manch einer lässt ein kleines Vermögen dafür auf dem Tisch liegen. Denn seine Liebhaber stürzt der Pilz in einen wahren Sinnestau. Ein frisches Exemplar Burgundertrüffel etwa besticht „durch eine Mischung aus Zwiebel, Knoblauch, Schwefel, Gemüse, Nuss und Wiese“. Es sind viele Aromen, die mitschwingen und die signifikante Faszination für das Gewächs heraufbeschwören.

Doch die Liebe für diese kulinarische Delikatesse ist nicht generell eine Eigenschaft, die die Menschen verbindet. Zwei Welten stoßen aufeinander, wenn es um den Geschmack des „schwarzen Goldes“ geht, das im Wald sein Dasein fristet und das „zwingend gefunden werden will“, wie Trüffelzüchter Michael Mörsel betont. Denn Schweine oder Mäuse laben sich ebenfalls an dem kostspieligen Pilz, der pro Kilogramm rund 600 Euro einbringt. Deren Ausscheidungen sorgen nämlich dafür, dass die Pilzsporen sich verteilen und neue Netzwerke bilden. So wie ein Apfelbaum irgendwann Früchte ausbildet, produziert auch das Myzelgeflecht Fruchtkörper, die dafür sorgen, dass sich der Pilz ausbreiten kann.

Doch nicht jeder Trüffel ist schwarz. Die Trüffelsorte *Tuber uncinatum*, zu Deutsch Burgundertrüffel, den Michael Mörsel auf seinen Wiesen erntet, ist innen hell. Nur außen überzieht das faulig anmutende Schwarz den edlen Pilz, der durch die ideale Symbiose mit einem Baum entsteht. „Rund acht verschiedene der heimischen Baumarten, etwa Eiche und Haselnuss sind es, die gerne eine langjährige Verbindung mit dem Pilz eingehen.“ Nach etwa zwölf Jahren Wartezeit ist für den Gourmet dann endlich die Stunde der Wahrheit gekommen.

Schon nach einer Viertelstunde intensiven Gesprächs mit dem ersten und bislang einzigen Trüfflere-Besitzer in der Region wird deutlich: Michael Mörsel wirkt ansteckend mit seiner Begeisterung für den Trüffelpilz. Und er versteht, dem aufmerksamen Zuhörer den Mund wässrig zu



Pit Bull-Mischling Jack erschnüffelt die wertvollen Pilze.

Fotos: KS-Images.de

machen. Aber das sind nicht die einzigen Charaktermerkmale, die den Nebenerwerbs-Landwirt kennzeichnen: Eine ordentliche Portion Verve, Sorgfalt und ein ausgeprägter Ehrenkodex bilden die ideale *Mélange*, um in dem diffizilen Geschäft Erfolge einzufahren.

Nicht zu vergessen: der liebevolle, aber entschiedene Umgang mit Hunden. Denn mit von der Partie, wenn es darum geht, die wertvollen Pilze zu erschnüffeln, ist Pit Bull-Mischling Jack. Und dem musste Mörsel erst einmal beibringen, auf was es ankommt. Mit einem „Training der Nasenarbeit“ begann das heute erfolgreiche Duo, das mit Jacks Ausdauer und seiner außerordentlich feinen Nase zum Ziel kommt. Sein „mitunter starrköpfiges Wesen“ ist dabei ebenfalls von Vorteil, wenn es um das Auffinden der duftenden Trüffel geht. „Wie bei einem unsichtbaren Leuchtturm steigt der Geruch aus der Erde auf und zieht den Hund an“, weiß Mörsel, der sich mittlerweile auf Jack gut verlassen kann. Denn das Tier musste lernen, nicht nur den Geruch zu erkennen, sondern mit einem zweifelsfreien Verhalten seinem Herrn anzuzeigen, was sich Kostbares unter der Erde verbirgt. Beim Treffen mit dem MZ-Team zeigt der verspielte Hund, wie es geht. Am frühen Morgen hatte Michael Mörsel Übungstrüffel in der Erde versteckt. Hund und Herr teilen gleichermaßen die Freude, wenn er entdeckt wird. Und Jack ist obendrein ein Leckerli sicher.

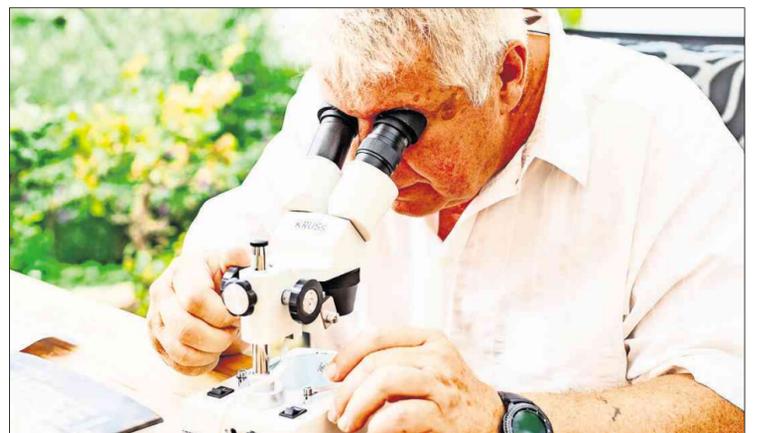
@ Weitere Bilder gibt es im Internet unter www.marbacher-zeitung.de.



Die Würzelchen werden mit einer „Suppe aus Sporen und Trüffelteilen beimpft“...



... und anschließend in ein förderliches Erd-Substrat gesetzt.



Das Stereoskop gehört zum Alltagsgeschäft.

DIE AUTORIN



Cornelia Ohst: „Bislang stand ich dem kulinarischen Trüffelkult recht kritisch gegenüber. Geändert hat sich das aber durch die Reportage und die ansteckende Begeisterungsfähigkeit von Michael Mörsel.“

DER FOTOGRAF



Karsten Schmalz: „Eine Trüfflere in der Region ist ein Highlight. Aber man merkt sofort warum, Michael Mörsel ist einfach ein Meister seines Fachs. Und der liebe Trüffelhund rundet die Sache noch bestens ab.“



Michael Mörsel hat für Jack Übungstrüffel versteckt.



Trüffel – es gibt die verschiedensten Sorten.