

Michael Mörsels Pitbull-Rüde Jack erschnüffelt die Knollen mit seiner feinen Nase. Sie liegen bis zu zehn Zentimeter unter der Erde – manche Sorten sogar noch tiefer

Trüffel-Himmel im Schmidbachtal

Die braunen Knollen erinnern an verschrunpelte Kartoffeln. Es handelt sich dabei um die Fruchtkörper großer Pilzgeflechte, die sich rund um den Wirtsbaum ausbreiten

Der Trüffelpilz zählt zu den edelsten Köstlichkeiten. Bislang war er für viele Menschen unerschwinglich, doch das ändert sich gerade. In Beilstein-Etzlenswenden hat Brennmeister Michael Mörsel einen Trüffelwald angelegt, der nun tolle Knollen treibt

Mit 1,50 bis 6 Euro wird ein Gramm Trüffel am Weltmarkt gehandelt. Michael Mörsel bietet es schon für 60 Cent an. Der Brennmeister vom Schmidbachtal ist einer von knapp 20 Trüffelbauern in Süddeutschland, sie alle wollen den Edelpilz von der Sterneküche an den normalen Herd zurückholen. Damit agiert er ganz im Sinne des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald, denn er fördert regionale Produkte. Einst war Deutschland Trüffelnd. Bevor die duftenden Knollen 1935 unter Naturschutz gestellt wurden, durfte jeder sie ausgraben. Auch in anderen Ländern Europas galten die Pilze als seltene und begehrte Delikatesse.

13 Jahre Warten auf die Ernte

„Erst durch intensive Forschung gelang es, einige Trüffelsorten zu kultivieren“, sagt Michael Mörsel. Er betreibt in Beilstein-Etzlenswenden bei Heilbronn einen Hof mit 2,7 Hektar Obstwiesen, Bauerngarten und Manufaktur für Trüffel, Edelbrände und anderes. 2009 legte er auf 0,6 Hektar eine Truffière, eine Trüffelplantage mit rund hundert Bäumen an. Lange musste er auf die Pilze warten. Dann, im vergangenen Jahr, erschnüffelte sein Rüde Jack endlich erste Knollen. Bis zu zehn Zentimeter tief stecken sie in der Erde. Dieses Jahr sind es bereits mehrere Hundert Gramm an Sommer- und Burgundertrüffeln. Mörsel verkauft sie frisch vom Tisch oder als Beigabe in Schokotrüffeln und Trüffelgeist. Bald will er auch den edlen Trüffel Schwarzer Périgord anbieten.

Der Anbau erfordert Feingefühl, denn die sogenannten Schlauchpilze sind Mimosen: Sie gedeihen nur in ausreichend feuchten, kalkhaltigen Böden. Außerdem



Jeder Trüffelpilz hat einen Baum als Partner. Die beiden werden schon in der Kinderstube zusammengebracht. Dabei werden die Wurzeln „geimpft“

gehen sie nur mit Haselnüssen, Eichen, Buchen und Linden eine Symbiose ein. Der Trüffelbauer hat die Bäumchen vor dem Pflanzen mit den Pilzen geimpft. Sobald sie im Boden sind, spannen sie ihre Fäden netzartig aus. Ein Fruchtkörper entsteht aber erst, wenn die Myzelien, die Fadengeflechte zweier Pilze, aufeinandertreffen. Michael Mörsel überlässt das nicht dem Zufall. Mit sogenannten Trüffelfallen kann er fremdes Myzel einbringen und die Fruchtbildung so beschleunigen.

„Trüffel schmecken so intensiv, dass bereits zehn bis 15 Gramm ausreichen, um ein leckeres Essen für zwei Personen zu kochen“, erklärt der Unternehmer. So kann man für nur zehn Euro extra speisen wie die Götter in Frankreich. Der teuerste Trüffel der Geschichte erzielte übrigens bei einer Auktion 187 000 Euro. Er wog stattliche 700 Gramm und war von der edelsten Sorte Alba – die ist jedoch bis heute nicht kultivierbar.

SILKE KEIL



INFO ➔ SPAZIERGÄNGE zu den Trüffeln

Weltweit gibt es rund 250 Trüffelarten. Sie enthalten den Duftstoff Androstenon, ein Sexualhormon, das betörend wirken soll. Michael Mörsel bietet von Mai bis Dezember Trüffelspaziergänge an, lässt dabei seine Gäste in die Biologie und Geschichte der heimischen Edelpilze eintauchen und Spannendes über ihren Anbau erfahren. Von Mai bis Dezember öffnet außerdem an jedem zweiten Sonntag von 14 bis 18 Uhr der Hofwagen für den Verkauf.

Kontakt: www.destillaterlebnisfuehrer.de



Wie die runden Pralinen zu ihrem Namen kamen, ist unverkennbar: In der Manufaktur werden die Schokotrüffel mit echtem Trüffel verfeinert