



# Königlicher Genuss aus den Löwensteiner Bergen

Michael Mörsel aus Beilstein-Etzlenswenden kultiviert Edeltrüffel



### TIPPS Für den Genuss

Trüffel sollten möglichst frisch sein. „Am besten schmeckt er, wenn er aus der Erde kommt und nach einem bis drei Tagen auf meinem Teller landet“, rät der Trüfflexperte. Und man sollte nicht an der Menge sparen! „Trüffel sind ein wertiges, aber kein abgehobenes Lebensmittel, das man sich ab und zu mal gönnen sollte“, findet Michael Mörsel. Für Süßschnäbel arbeitet er mit dem Schokolatier Eberhard Schell zusammen, der – wenn der Pilz die richtige Reife hat – schon bereit steht, um ihn noch am gleichen Tag zu Schokolade und Pralinen zu verarbeiten, weil sich der Geschmack in der fetthaltigen Masse halten kann.

**E**r ist ein Pilz, der polarisiert: Während er seinen Liebhabern und Liebhaberinnen Tränen der Vorfreude in die Augen treibt, wenden sich andere nach kurzem Schnuppern schauernd ab. So tief, so intensiv, so wuchtig ... ja, man muss sagen: so animalisch ist der Duft des Trüffels. Wer ihn einmal gerochen hat, vergisst ihn nie mehr, und wer einmal die hauchdünn über einen Teller buttriger Pasta gehobelten Scheiben gekostet hat, will diesen Genuss immer wieder haben, koste es, was es wolle. Und das ist durchaus wörtlich zu nehmen, denn Trüffel sind eine exklusive Köstlichkeit. Michael Mörsel aus Eitzlenswenden, einem idyllisch gelegenen Ortsteil von Beilstein, hat sich zwei Dinge vorgenommen: Er will den Trüffel vor seiner Haustür heimisch machen, und er will ihn aus der Exklusivität herausholen. „Wir Trüffelbauern wollen ihn in der bürgerlichen Küche wieder heimisch machen.“

Ihn selbst hat das Trüffelfieber vor rund 15 Jahren am Lago Maggiore gepackt, und zwar in Gestalt eines Tellers voller Pasta mit frischen Trüffeln: „Ich war tief beeindruckt“, erinnert er sich. Kein Wunder, denn Riechen und Schmecken sind praktisch die Kernkompetenzen des gelernten Brennmeisters.

Wieder zu Hause, ging er die Sache gezielt an, nahm Kontakt zu Wissenschaftlern auf, kaufte die ersten mit Trüffelsporen geimpften Bäumchen in Lothringen und legte seine erste Truffière an. Zwar wachsen auch hierzulande Trüffel, allerdings sind sie streng geschützt und dürfen dem Boden nicht entnommen werden. Andererseits: Warum sollte man Bäumchen in Loth-

ringen kaufen, wenn auch Deutschland eigentlich Trüffelland ist? Die Idee, eigene Bäume zu ziehen und mit Trüffelsporen zu impfen, war geboren. Es stellte sich heraus, dass sich eine Eichenart von der griechischen Insel Thassos besonders gut eignet. Seither keimen Eicheln im heimischen Wohnzimmer der Mörsels in Eitzlenswenden und werden, wenn sie eine bestimmte Größe erreicht haben, mit den Sporen von schwarzen Winteredeltrüffeln beimpft. Mit welcher Menge an Sporen, ist Erfahrungssache und bleibt Betriebsgeheimnis! Nimmt man zu wenig, funktioniert es nicht, nimmt man zu viele, bringen sie den Baum um. Ob Pilz und Baum eine gute Verbindung eingegangen sind, prüft der Experte unter dem Mikroskop. Haben sich die Sporen mit den Wurzeln vereint, dürfen sie nach draußen. Nur: Wohin?



Die Lösung ist ein eigener Trüffelhain, eine so genannte Truffière. Michael Mörsel hat eine solche auf einer Wiese angelegt, bei der die Bodenbeschaffenheit stimmt. Kalkhaltig muss der Boden sein. Hier stehen Haselsträucher, kleine Eichen und die in Lothringen gekauften ersten Versuchsbäume. Und dann braucht man vor allem eines: Geduld.

„Aber ein bisschen pöppeln muss man sie schon“, hat er festgestellt. Weil es Trüffel gern süß mögen, („die sind echte Zuckerjunkies!“) gießt er seine Bäumchen ab und zu mit Malzbier. Auch Fallobst bekommt den Pilzen gut. Bis zur ersten Ernte dauert es dann aber noch eine ganze Weile. Nach sechs bis sieben Jahren kann man sich auf die ersten Trüffel freuen.

Haben sich Trüffel gut unter einem Baum – am besten geeignet sind Eiche, Buche, Haselnuss – etabliert, geschieht etwas Merkwürdiges: Um den Baum herum bildet sich eine kahle, von Bewuchs freie, kreisförmige Stelle, das so genannte Brulée. Dem Kenner zeigt es an, dass sich hier das Graben lohnt. Trüffelsuchen ist Handarbeit: „Man wird dreckig dabei“, sagt Michael Mörsel, „der Pilz liegt wie eine Lehmkugel in der Erde“, manchmal 30 Zentimeter tief. Ernten kann man bis zu 500 Gramm pro Baum und Saison, und zwar 30 bis 40 Jahre lang. Dann ermüdet ein Baum und mit ihm der Pilz.

Dabei sind die Ansprüche der verschiedenen Trüffelarten unterschiedlich. Während der Burgundertrüffel gern Schatten auf der Baumscheibe hat, braucht der Winteredeltrüffel im Juli volle Sonne. Und Trüffel haben Saison. Sommertrüffel werden von Mitte Juni bis Ende Juli geerntet, machen dann mehrere Wochen Pause und legen im September noch mal los. Der Winteredeltrüffel oder Périgordtrüffel braucht

hingegen Kälte. Geerntet wird er ab Dezember, die Essreife erreicht er jedoch erst im Januar/Februar. Und der Geschmack? Den zu beschreiben fällt auch Duft- und Geschmacksexperte Mörsel schwer. „Wuchtig!“ fällt ihm dazu ein.

Wer ihn ausprobieren möchte und sehen will, wie Trüffel wachsen, den nimmt Michael Mörsel im Juni und Juli mit auf einen Spaziergang in seine Truffière – Erfolg garantiert.

### Von Trüffelschweinen und Trüffelhunden

Wie kommt der unterirdisch wachsende Trüffel aber nun in die Hand des Sammlers? „Trüffel wollen gefunden werden“, sagt Michael Mörsel, „das ist ihr Fortpflanzungstrick.“ Sein starkes Aroma enthält Sequenzen von Sexualhormonen, auf die besonders Sauen stark reagieren. „Der Trüffel ruft praktisch ‚friss‘ mich!“, das Schwein macht das und scheidet die Sporen wieder aus. Das ist ein Teil seiner Fortpflanzungsstrategie.“ Deshalb hat man früher die sprichwörtlichen Trüffelschweine zum Aufspüren der Knollen eingesetzt, was aber einen entscheidenden Nachteil hat: Das Schwein zeigt zwar den vollreifen Trüffel an, will ihn aber auch fressen und ist nur mit Prügel bereit, den leckeren Happen herzugeben; moderne Trüffelsucher arbeiten deshalb mit Hunden. Michael Mörsels Trüffelhund heißt Jack und ist, wie seine Kollegen, eine gut ausgebildete Fachkraft. „Das sind Hochleistungshunde, keine Schmusetiere“, sagt sein Chef. Trüffelhunde müssen in der Lage sein, hochkonzentriert ein- bis zweieinhalb Stunden einem Geruch zu folgen und den Fundort anzuzeigen – und sich eine Belohnung abzuholen, denn fressen dürfen sie ihren wertvollen Fund natürlich auch nicht.

### INFO Was und wie viel

**Burgundertrüffel** (Tuber aestivum, var. uncinatum) wird saisonabhängig zu Kilopreisen von 400 bis 1300 Euro gehandelt.

**Périgord-Trüffel** (tuber melanosporum), der wertvollste schwarze Trüffel, kostet rund 800 bis 2000 Euro das Kilo.

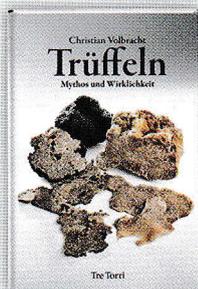
**Menge**  
Zehn bis 15 Gramm pro Portion sind eine gute Menge.

### ZUM WEITERLESEN

#### Michael Mörsel empfiehlt zum Weiterlesen folgende Bücher

Christian Volbracht

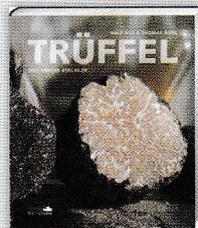
#### „Trüffeln – Mythos und Wirklichkeit“



Sachbuch mit Blick auf mehrere Hundert Jahre Trüffelforschung, Publikationen und eine Betrachtung der Trüffel jenseits des romantischen Genießerblicks

Ralf Bos und Thomas Ruhl

#### „Trüffel und andere Edelpilze“



2. Auflage  
Viel Wissenswertes, großformatige Bilder, Rezepte

Jean Marie Dumaine und Nikolai Wojtko

#### „Trüffeln – die heimischen Exoten“



Ein Spitzenkoch und Trüffelpionier in Deutschland und ein Medienwissenschaftler und Gastrosoph betrachten die Trüffelwelt kulinarisch mit zahlreichen Rezepten

## REZEPTE

# Trüffelbutter

## Zutaten:

- 80 g Butter
- 25 g Trüffel
- etwas Salz und Zitronenschalenzesten

## Zubereitung:

Fein gehackte oder geriebene Trüffel in die Butter einarbeiten, mit einer Prise Salz (Meersalz) und ein paar Zesten von der Zitronenschale abschmecken. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. So konserviert man den Trüffelgeschmack über Wochen und kann einzelne Portionen auch einfrieren.



# Trüffelpasta

## Zutaten:

- 150 g p. P. Spaghetti oder Tagliatelle
- 300 ml Sahne
- 100 g Parmesankäse gerieben
- 8-12 g frischen Trüffel
- etwas Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Trüffel teilen und pro beabsichtigtem Teller eine hauchfeine Scheibe aus der Mitte abschneiden und beiseitelegen. Den restlichen Trüffel in Zesten hobeln oder reiben. Sahne erhitzen, Käse darin schmelzen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann den geriebenen Trüffel vollständig in die Soße geben und für ca. 2 bis 3 Minuten der Hitze aussetzen (nicht mehr kochen). Die Soße über die noch heiße Pasta geben, die hauchfeine Scheibe als Deko obendrauf.

