

# Trüffeln unter dem Zwetschgenbaum = Des truffes sous un prunier (résumé)

Autor(en): **Eschmann, Roland**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 6

PDF erstellt am: **01.06.2023**

Persistenter Link: <http://doi.org/10.5169/seals-936251>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Trüffeln unter dem Zwetschgenbaum

Roland Eschmann

Werner-Weberstrasse 13, 8632 Tann

Für meine Geschichte muss ich kurz zurückblenden. Vor zwei Jahren habe ich die Prüfung als Pilzkontrolleur hinter mich gebracht. In Harro Wauch hatte ich einen erfahrenen Pilzkontrolleur zur Seite, der mich stark gefördert hat. Er war es auch, der mich eines Tages im letzten Jahr anrief: Ein Pilzler habe ihm eine Sommertrüffel gebracht, ob ich schon einmal eine gesehen hätte? Ich musste verneinen und fuhr schnurstraks zu ihm hin, wo ich dann zum ersten Mal in meinem Leben eine kleine, unscheinbare Trüffel zu Gesicht bekam.

Nach näherer Betrachtung meinte er, dass die Trüffel noch nicht reif sei und darum den typischen Trüffelgeruch noch nicht entwickelt habe. Im darauf folgenden Gespräch erwähnte Harro, dass ihm eine Bekannte seiner Frau auch schon einmal eine Sommertrüffel gebracht habe, die sie im Garten unter einem Zwetschgenbaum gefunden hatte. Als ich mich später verabschiedete, fuhr ich – leise enttäuscht über den Trüffelfund – nach Hause; die Geschichte mit dem Zwetschgenbaum aber ist mir irgendwie im Kopf haften geblieben.

Im Juli dieses Jahres rief mich Harro erneut an: die Trüffeln der Bekannten seien wieder gewachsen, ob ich Lust hätte, sie vor Ort zu begutachten. Und ob ich Lust hatte! Und so machten wir uns auf den Weg, die Objekte unserer Begierde in natürlicher Umgebung zu schauen. Mit der Kamera bewaffnet und voller Neugier meldeten wir uns bei der Bekannten von Harro.

Nach der Begrüssung führte sie uns zu besagtem Platz unter dem Zwetschgenbaum. Wer nun glaubt, dass wir mit Schwein, Hund oder Schaufel nach Trüffeln gesucht resp. gegraben hätten, der sieht sich getäuscht. Bei genauem Hinsehen nämlich liessen sich an einigen Stellen aus dem Erdboden ragende Teile von Trüffeln erkennen. Im Nu hatten wir 12 Trüffeln unterschiedlichster Grösse zu Tage gefördert – die grösste mass etwa 7 x 5 cm. Der Frage, wieso die Trüffeln nicht tiefer im Boden waren, kamen wir mit einem Spaten auf die Spur: Der Boden war so steinig und verwurzelt, dass man kaum 10 cm tief ins Erdreich graben konnte. Deshalb wohl waren die Trüffeln so knapp unter der Erdoberfläche.

Natürlich interessierte uns auch die nähere Umgebung: ein Bach, einige Büsche und Bäume – grosse Hainbuchen –, ein mit Moos überwachsener, karger Boden mit ein paar wenigen Pflanzen und Gräsern. Auf die Frage, was nun Trüffeln mit Zwetschgenbäumen zu tun hätten, lachte Harro nur und sagte, dass sie mit den grossen Hainbuchen, deren Wurzeln sich über den ganzen Hang zogen, in Symbiose wüchsen.

Nach diesem beeindruckenden Erlebnis wurden wir von der freundlichen Gastgeberin noch ver-

köstigt, und wir machten uns danach, reich beschenkt mit Erfahrung, vielen Fotos und den ausgegrabenen Trüffeln, auf den Heimweg.

Eine letzte Erfahrung machte ich dann noch zu Hause. Absichtlich liess ich die Trüffeln offen in einer Glasschale liegen, so dass sich nach etwa 5 Tagen ein



Sommertrüffel

penetranter Geruch in unserer Küche ausbreitete. Erstaunlicherweise entwickelte nur etwa die Hälfte aller Trüffeln den typischen Geruch. Die anderen schrumpften zusammen, ohne irgendwelchen Duft auszuströmen.

Mit den «duftenden» Trüffeln haben wir dann verschiedene Speisen ausprobiert.

Zum Schluss verbleibt mir, der Gastgeberin noch ganz herzlich für ihre Grosszügigkeit zu danken, denn selten kommt es wohl vor, dass man Gelegenheit erhält, so viele Trüffeln in ihrem Lebensraum zu sehen, geschweige denn, sie danach auch noch zu verspeisen!



### **Des truffes sous un prunier (résumé)**

Roland Eschmann, contrôleur officiel depuis trois ans à Rüti ZH (ville où a longtemps exercé cette fonction Heinz Göpfert, ancien rédacteur en chef du BSM. N.d.t.), raconte comment, par l'entremise de l'un de ses collègues expérimenté, il a fait connaissance l'an dernier avec la truffe d'été. L'une d'entre elles aurait été récoltée... sous un prunier!

Au mois de juillet de cette année, nouvel appel de ce collègue: la truffe d'été avait réapparu sur la même station: il fut décidé une visite sur place. Quelle surprise: sans l'aide d'un cochon ni d'un chien ni d'un outil quelconque, on y trouva une douzaine de truffes de tailles diverses, chacune visible par émergence partielle des ascomes au-dessus de la surface du sol. Comment expliquer cette émergence? En sondant le sol avec une bêche, on put constater que la terre végétale meuble, à la fois pierreuse et peuplée de racines entrelacées, n'atteignait guère plus de 10 cm de profondeur. Sur ce terrain pauvre, quelques rares plantes herbacées. Et le prunier? A y observer de plus près, la station était peuplée surtout de grands charmes (*Carpinus betulus*) et c'est avec les racines de ces arbres que les truffes vivaient en symbiose (le charme appartient à la famille des corylacées, dont l'arbre-type est le noisetier).

Inutile de préciser que les deux compères ont eu tout loisir de déguster leur trouvaille selon diverses recettes. Il est à noter que, dans le lot, la moitié des truffes exhalaient leur parfum typique, l'autre moitié restant désespérément inodore. (Une preuve de plus que *Tuber aestivum* et *Tuber uncinatum* ne sont qu'une seule et même espèce, à divers stades de maturité? N.d.t.)

(Rés.: François Brunelli)