

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 80 (2023)
Heft: 10

Artikel: Edle Boden-Schätze
Autor: Pauli, Andrea
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1050044>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.05.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Edle Boden-Schätze

Trüffel gelten als erlesene Delikatesse. Zu finden sind sie in der Schweiz wild und im Anbau. Trüffelkulturen haben nicht nur Gourmetpotenzial – sie können auch einen Beitrag zur Biodiversität leisten.

Text: Andrea Pauli

Unauffällig wachsen sie versteckt im Boden, in geheimnisvoller Symbiose mit Laubbäumen wie Eichen, Hainbuchen oder Haseln: Trüffel, heiss begehrt und teuer verkauft. Die knolligen Pilze der Gattung *Tuber* sind keine Schönheit, dafür aber eine aromatische Offenbarung – jedenfalls für diejenigen, die den Duft und Geschmack mögen.

Längst schon ist es kein Privileg der Franzosen und Italiener mehr, Trüffel auszugraben. In der Schweiz findet man wilde Vorkommen wie auch kultivierte Trüffel. Es gibt wilde Sommer- und Wintertrüffel; im Mittelland recht verbreitet sind Burgundertrüffel, die in den kalk- und tonhaltigen Böden der Gegend gut gedeihen.

Angebaut werden Frühlingstrüffel, Sommertrüffel, Burgundertrüffel und sogar Périgord-Trüffel.

Nischenanbau fördern

Der Trüffelanbau in der Schweiz ist noch immer eine landwirtschaftliche Nische, aber längst nicht so exotisch, wie man vielleicht glauben mag. Im Verband Schweizer Trüffelproduzenten haben sich Pioniere der Kultivierung des Pilzes zusammengeschlossen. Der Verband vereint rund 10 Hektar Trüffelplantagen, betrieben von über 20 Mitgliedern, darunter anbauende Produzenten, aber auch Wildsammler. Trüffel-anbauer und Wildtrüffelsammler vom Verband Schweizer Trüffelproduzenten arbeiten eng zusammen: «Als Erntehelfer erbringen sie Dienstleistungen für uns oder helfen mit ihren Hunden aus», freut sich Verbandspräsident Stefan Spahr.

«Wir betreuen vor allem die Deutschschweiz. In der Romandie gibt es die Tradition des Trüffelsuchens und -anbaus schon etwas länger, begründet in der Nähe zu Frankreich», erklärt Stefan Spahr. Schweizweit wird auf rund 100 Hektar Trüffel angebaut. «Wir versuchen, die Trüffel-Arbeit in der Schweiz so zu prägen, dass es für alle Beteiligten von Vorteil ist und dass wir in der Landwirtschaft Nischen zum Verdienst finden», so Spahr, gerade auch mit Blick auf schwierige Randflächen, z.B. mit Gefälle. «Wissen vermehren und teilen», sei das Ziel.

Wichtige Ökosysteme

Es ist bemerkenswert, welche Plantagen bereits entstanden sind: z.B. an den Hängen des Aargauer Jura (Swisstruffle), im aargauischen Freiamt (Kohlacker), im Thurgau (Wasserschloss Hagenwil, Hof Truninger/Hörhausen), in Oberhallau SH (BIO-Suisse Hof Baumann) und weitere mehr. «Die Trüffelkultur ist nachhaltig und naturnah. Wir setzen keine Pestizide ein», betont Stefan Spahr. «Wir betreiben Erhalt der Artenvielfalt auch in den Plantagen, wo wir waldähnliche Situationen schaffen.»

Trüffelkulturen, also «Pilzwälder» ohne forstliche Nutzung, können wichtige Ökosysteme sein, die zum Bodenschutz beitragen, Kohlendioxid speichern und die Voraussetzungen für eine grössere biologische Artenvielfalt bieten. Darüber hinaus sind sie bedeutende Referenzflächen mit hohem wissenschaftlichem Wert. Das zeigt u.a. das Interesse der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und



Sinnliche Knolle

Trüffel gab es bereits in der Steinzeit. Richtig populär wurden sie in der Antike. Im alten Rom und in Griechenland galten Trüffel als Heilmittel und Aphrodisiakum. Im späten Mittelalter bereitete die Kirche der Trüffellust ein rigoroses Ende: Auf Enthaltbarkeit bedacht, verbannte sie die (vermeintlich stimulierende) Knolle fast von allen Tafeln. Trüffel galt nun als Inbegriff von Unkeuschheit.

Gehaltvoll. Trüffel enthält besonders viel Vitamin B5 (an allen wesentlichen biochemischen Reaktionen im Körper beteiligt): bis zu 2500 µg/100 g. Zudem beachtliche Mengen an Biotin (relevant für Amino- und Fettsäurestoffwechsel): rund 15 µg/100 g.

Vorteilhafter Austausch

Der Trüffel ist ein Mykorrhizapilz, d.h. er lebt in Symbiose. Baum und Pilz profitieren dabei voneinander. Der Pilz versorgt den Baum mit Nährelementen und Wasser und bekommt dafür Kohlenstoff in Form von Zucker. Die Pilzfäden umhüllen die Wurzelspitze, wachsen zwischen die Wurzelzellen und bilden dort das sogenannte Hartigsche Netz, wo der Nährstoffaustausch stattfindet. Auf diese Weise vergrössern die Trüffel das Wurzelnetzwerk der Bäume.

Landschaft (WSL) an der Plantage von Swisstruffle. Dort werden nebeneinander Périgord- und Burgundertrüffel kultiviert. Forscher der WSL prüfen, wie sich die beiden Trüffelarten gegenseitig konkurrenzieren und welche Umwelt- und Klimabedingungen die jeweilige Art bevorzugt.

Die aktuellen Auswirkungen des Klimawandels lesen die Wissenschaftler nicht zuletzt auch am Trüffelvorkommen ab. Seit 2011 leitet die WSL ein Beobachtungsprogramm für den Burgundertrüffel und wertet die Informationen in Verbindung mit Klimadaten aus. Dabei fand sich eine deutliche Abnahme der Trüffelmenge in trockenen und heißen Jahren. Weil Trüffel symbiotische Pilze sind, die ihre Wirtsbäume mit lebenswichtigen Nährstoffen und Wasser versorgen, sind diese Erkenntnisse auch von Bedeutung für das Waldökosystem im Klimawandel, konstatiert die WSL.

Interessant ist, dass es dem edlen Périgord-Trüffel in seiner südfranzösischen Heimat ebenfalls zu warm

und er dort immer seltener wird. Zugleich stellten WSL-Forscher fest, dass er auf natürlichem Wege hier einwandert. In der Westschweiz gebe es vereinzelte wilde Fundorte, wo früher ausschliesslich Burgundertrüffel gediehen.

Die Alpen überquert hat auch der kostbare Weisse Trüffel (Albatrüffel, *Tuber magnatum*), von dem ein Kilo bis zu 10 000 Franken kosten kann. Ein Forscherteam der Universität Cambridge und der WSL bestätigte, dass die Knollen regelmässig in einem Stadtpark in Genf wachsen. 2012 buddelte ein Trüffelhund erstmals den spektakulären Fund aus.

Doppelt nützlich: Haselnusssträucher für die Trüffelplantage. So lassen sich zwei Ertragsquellen erschliessen.

Trüffelanbau

- * Vom Aufbau einer Plantage bis zur ersten Ernte können bei idealen Bedingungen zwischen fünf und zehn Jahre vergehen.
- * Wichtig ist eine Analyse vorab: Der Boden sollte kalkhaltig sein und einen pH-Wert höher als 7 haben.
- * Es folgt die Flächenvorbereitung: Der Boden muss gut belüftet und wasserdurchlässig sein und eine lockere, krümelige Struktur haben.
- * Einem Pflanzplan folgend, werden die vorab ausgewählten und mit Trüffelsporen inokulierten («geimpften») Wirtspflanzen in den vorbereiteten Boden gesetzt.
- * Zahlreiche Pflegemassnahmen sind in den Folgejahren notwendig – auch, wenn der Trüffel bereits im Ertrag steht.
- * Der (erste) Erntezeitpunkt hängt von der jeweiligen Art ab.
3 bis 4 Jahre: Wintertrüffel, Grossporige Trüffel
4 bis 5 Jahre: Périgord-Trüffel
6 bis 8 Jahre: Burgundertrüffel
- * Pro Baum rechnet man durchschnittlich mit 150 bis 300 g Trüffel, die mögliche Bandbreite ist jedoch viel grösser, sie reicht von null Gramm bis zu mehreren Kilo.
- * Als Grundinvestition rechnet man: rund 30 000 CHF auf 1 Hektar mit 800 bis 1000 Bäumen.



Trüffel geniessen

- * Kurz vorm Verwenden: Mit einer Gemüsebürste kurz und gründlich unter fließendem kaltem Wasser abbürsten. (Weisse Trüffel sollten nicht gewaschen werden.)
- * Rasch essen bzw. verarbeiten. Falls nicht, Trüffel in Haushaltspapier einwickeln und in einer geschlossenen Box im Kühlschrank (nicht länger als eine Woche) aufbewahren. Papier täglich wechseln.
- * Hobeln (als dekoratives Element) mit hochwertigem Trüffelhobel, Klinge muss parallel schneiden; zum Raffeln (Verarbeitung in Saucen, Rührei, Trüffelbutter etc.) eignet sich eine scharfe Muskat- oder Zitronenraffel.
- * Kalt servieren: Weisse Trüffel, Sommertrüffel
- * Kalt-lauwarm servieren: Burgundertrüffel, Grossporige Trüffel, Frühlingstrüffel, Périgord-Trüffel
- * Warm servieren: Wintertrüffel
- * Warm-heiss servieren: Teer-Trüffel

Richtig graben

Die Trüffel müssen so vorsichtig wie möglich aus dem Boden entfernt werden, damit man die empfindlichen Pilzfasern nicht zerstört. Denn ohne diese können sich Trüffel nicht mehr reproduzieren.

Genutzt wird ein **Trüffelmesser**, mit dem sich sowohl die Erde aufhacken als auch der Trüffel ausgegraben lässt. Die Fundstelle wird anschliessend wieder sorgfältig verschlossen und mit Laub abgedeckt.



Trüffelsuche mit Hund

Für den **Trüffelanbau** eignet sich ausschliesslich die Suche mit dem ausgebildeten **Trüffelhund**. Grundsätzlich können alle Hundarten aufs Trüffelsuchen trainiert werden; das Tier lernt die Suche in einem Zeitraum von mehreren Wochen bis Monaten. Als hervorragend geeignet gilt der Lagotto Romagnolo (italienischer Wasserhund). Er findet Trüffel selbst unter einer Schneedecke von einem halben Meter.

Wildtrüffelsucher sind ebenfalls gerne mit Hund unterwegs. Früher nutzte man Schweine. Die Säue fühlen sich von Trüffelduft angezogen, da er dem von Ebern ähnelt. Beim Graben nach den Trüffeln richten Schweine allerdings grosse Schäden an – und fressen den Fund nicht selten schneller weg als der Sammler danach greifen kann.

Trüffelsuche via Fliege

Wer einen scharfen Blick hat und sich als routinierter Pilzsammler ohnehin aufs «Lesen» des Waldes versteht, kann auch Ausschau nach der **Trüffelfliege** (*Suillia tuberiperda*) halten. Die Fliegenweibchen suchen zur Eiablage eine Stelle, unter der ein Trüffel wächst. Dort kreisen sie prüfend über der Erde, bevor sie ihre Eier legen. Die geschlüpften Larven nisten sich in den Pilzen ein und entwickeln sich dort zu Maden.

Sammler bewegen einen Zweig über dem Boden und graben dann dort, wo die *Suillia* auffliegen.



Mehr erfahren:
trueffelgarten.ch
trufficulteurs.ch
trueffel-vom-hof.ch

