Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 87 (2009)
Heft: 10

Artikel: Eine feine Nase für untergründige Schätze
Autor: Labhart, Gaby
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-725433

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: 08.12.2025

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

Die Lagotto-Romagnolo-Hündin Onda reckt der Kamera ihren Trumpf – die Nase – entgegen. Für Marco D'Arcangelo findet sie gemeinsam mit ihrem weissen Sohn Amiro kostbare Rigi-Trüffeln.

Eine feine Nase für untergründige Schätze

Aus dem Périgord oder dem Piemont weiss man von Trüffelschweinen und Trüffelhunden, die teure Pilze aufspüren. Dass es auch viel näher, an den Hängen der Rigi, solche Kostbarkeiten zu finden gibt, beweist Marco D'Arcangelo – oder genauer seine beiden Hunde.

Von Gaby Labhart mit Bildern von Markus Forte

Natürlich war es Marco D'Arcangelo auf seinen Spaziergängen aufgefallen, dass seine neu erworbene Hündin Onda hingebungsvoll in der Erde buddelte und hartnäckig an Waldrändern herumschnüffelte. Es interessierte ihn einfach nicht so sehr. Was er gewollt hatte, war «ein Familienhund».

Drei eigene Kinder und drei Pflegekinder haben der Bildhauer, ursprünglich gelernter Sanitärinstallateur, und seine Frau Susi. Darum wollten sie einen Hund, der gut und gerne mit Kindern umgehen kann, der nicht jagt, geduldig und gut gelaunt ist. Über den Lagotto Romagnolo, die berühmte, uralte Hunderasse aus der Po-Ebene, hatte D'Arcangelo bereits einiges gehört. Schon deshalb, weil er oft in Italien ist, wo ein Teil seiner Familie lebt.

Als er dann beim Züchter die jungen Hunde sah, habe er sich sofort «ins Hundeli ver-

knallt». Und natürlich habe ihm der Züchter damals auch zugeflüstert, dieses Hundeli da gebe einmal einen ganz guten Trüffelhund ab. Aber eben: Marco D'Arcangelo interessierte das einfach nicht so sehr. «Um ganz ehrlich zu sein, ich mochte Trüffel eigentlich nicht besonders.» Also ging er weiter mit seiner Onda spazieren. Und diese buddelte weiter begeistert in der Erde.

Bis sie eines Tages eine «riesengrosse schwarze Knolle» aus dem Boden wühlte. «Gross wie ein Apfel», sagt D'Arcangelo und lacht über die Erinnerung. «Ich wollte schon schreien: Pfui! Lass sofort den Rossbölle los!» Er tat es dann aber nicht.

Achteinhalbjährig ist Onda in der Zwischenzeit, und jetzt ist sie gerade wieder dabei, einen dieser schwarzen «Rossbölle» aus der Erde zu buddeln. Wir sind in der Nähe von Weggis, wo die D'Arcangelos zu Hause sind, an einem Hang zu Füssen der Rigi. Mit von der Partie ist auch Amiro, Ondas zweieinhalbjähriger Sohn.

Die Saison für die Burgundertrüffeln dauert von September bis Januar. Jetzt hat sie gerade begonnen, und die Vierbeiner sind in Vollform. Man spürt förmlich, dass sie glücklich sind. Auch zwischen Hunden und Herr scheint man eine grosse Nähe wahrzunehmen. Der Herr der Hunde lächelt. «Schauen Sie, Trüffeln leben mit ihrem Baum in einer Symbiose. Und ich lebe mit meinen Hunden in einer Symbiose.» Ausserdem, sagt er, hätten sie Spass an

Kostbare Unterwelt

Trüffeln werden gerne auch «Diamanten der Küche» genannt. So selten, dementsprechend so begehrt und so teuer sind sie. Die sonderbaren, unterirdisch wachsenden Knollen zählen zur Gattung der Schlauchpilze. Da die Trüffeln selber kein Chlorophyll produzieren, müssen sie mit einem anderen Gewächs, das diesen Stoff besitzt, in Symbiose leben. Dies ist der Grund, weshalb Trüffeln unter der Erde im Wurzelgeflecht von Bäumen, vor allem unter Eichen, Kastanien, Pappeln, Haselsträuchern und Linden in einer Höhe von 400 bis 600 Metern über Meer wachsen. Es gibt 180 registrierte Trüffelsorten, die meisten sind nicht essbar.
Die Trüffelsaison in der Schweiz beginnt im September und dauert je nach Witterung bis im Dezember oder Januar. Die Luft darf kalt sein, und auch schneien darf es, wenn jedoch der Boden gefriert, ist es fertig mit den Trüffeln. Der Hund riecht die Pilze, die in etwa 5 bis 25 Zentimeter Tiefe unter dem Boden wachsen, zwar weiterhin, doch dann ist es praktisch unmöglich, sie aus der gefrorenen Erde zu lösen.

In der Schweiz bekannte Trüffelarten:
➜ Burgundertrüffeln (kommen am häufigsten vor): ca. 400 bis 800 Fr./kg
➜ Sommertrüffeln (sehr häufig): ca. 300 bis 600 Fr./kg
➜ Schwarze Wintertrüffeln (häufig): ca. 150 bis 300 Fr./kg
➜ Schwarze Périgordtrüffeln (selten): ca. 1000 bis 3000 Fr./kg
➜ Weisse Trüffeln: ca. 3000 bis 10 000 Fr./kg

der Suche. «Hunde wollen eine Arbeit. Neunzig Prozent aller Hunde sind bei uns arbeitslos. Das ist ein trauriges Hundeleben.»

«Wo isch s Trüffeli?», fragt der Meister jetzt, und die beiden düsen los, Nase tief am Boden. Der Trüffelhund rieche die Knolle erst, wenn sie reif sei und sich der charakteristische Geruch voll entfalte, sagt der 45-Jährige. Und dann komme es auch noch auf den Wind an. Ausserdem seien nie alle Trüffeln an einem Fundort gleichzeitig reif, weshalb der Kenner im Abstand von ein paar Tagen und manchmal sogar von wenigen Stunden den gleichen Waldabschnitt nochmals durchstreift.

«Kommt dazu, dass Trüffeln sozusagen ein- und ausatmen», sagt D'Arcangelo. Wie bitte? «Wenn die Knolle in einer Ruhephase ist, so gesehen am Einatmen, dann kann der Hund sie nicht finden, selbst wenn der Trüffel vor seiner Nase liegt.»

Aufmerksam beobachet der Trüffelsucher seine Hunde. Lässt sie genau genommen kaum aus den Augen. Und dann wirds Ernst. Onda scharrt in der Erde. D'Arcangelo nimmt aus seiner Segeltuchtasche, die offensichtlich auch schon ein paar Jährchen auf dem Buckel hat, seine Trüffelschaufel hervor, schiebt den aufgeregten Hund etwas zur Seite und gräbt vorsichtig eine schwarze Knolle aus. Grosses Lob für den Hund – und ein Guetsli.

Die schwefligen Schwaden locken

Seit 1991 ist die Legende widerlegt, dass sich Trüffelschweine von einem Sexuallockstoff in den Trüffeln anziehen liessen, der ihnen die Nähe eines Ebers vorgaukle. Es ist Dimethylsulfid, eine schwefelhaltige organisch-chemische Verbindung, die nach faulendem Broccoli riecht, die die Sau auf Trab bringt. Das ergaben Experimente des französischen Chemikers Thierry Talou und einer Forschergruppe.

Die schwefligen Schwaden behagen auch den Hundenasen. Und übrigens auch der Trüffelfliege. Diese legt ihre Eier im Boden über dem Pilzfruchtkörper ab, damit es die geschlüpften Larven nicht so weit bis zu ihrer ersten Nahrungsquelle haben. Weshalb es nun wiederum nicht in das Reich der Legende gehört, dass es Menschen gibt, die aufgrund genauer Beobachtung von Fliegen Trüffeln finden können.

Das alles aber beantwortet die Frage noch nicht: Wie bringt man den Hund dazu, den Trüffel zu finden, aber nicht zu fressen? Hat er ihn vielleicht gar nicht gern?

D'Arcangelo schmunzelt: «Und ob er ihn gern hat! Jeden Trüffel, der kleiner als eine Haselnuss ist, dürfen meine Hunde fressen. Die wissen das!» Und wenns keine kleinen hat, bekommen sie vom Chef ein paar Trüffelbrocken zur Belohnung. «Sonst würden sie sicher irgendwann einen Trüffel fressen.» Oho! Da sind bald einmal hundert Franken verschlungen. Aber der Meister winkt ab. «Die Hunde beschenken mich so reich, da gebe ich ihnen gerne etwas zurück.»

Ein paar Dutzend Trüffelsucher gibt es in der Schweiz, die irgendwo zwischen Jura, Mittelland und Innerschweiz regelmässig trüffeln. Reich werden sie alle nicht. Trotz der ansehnlichen Preise. Aber Freude macht die Suche – nicht nur den Hunden.

Die sind momentan so fleissig, dass die Trüffeln fast wie Murmeln in D'Arcangelos Tasche plumpsen. Und er nach gut einer Stunde schätzungsweise ein Pfund Burgundertrüffeln zusammen hat. Seine wertvolle Ernte verkauft er

Mutter Onda und Sohn Amiro beim Schnüffeln nach Trüffeln. Ihr Chef Marco D'Arcangelo mag die Knollen am liebsten auf Brot – mit etwas Salz und feinstem Olivenöl.

nur an wenige und nur dort, wo er weiss, dass seine Trüffeln nach allen Regeln der Kunst behandelt werden. Wie beispielsweise von Werni Tobler in der «Braui» in Hochdorf LU und von Christian Mitterbacher im «Schlossgarten» in Schöftland AG.

In den vergangenen Jahren ist D'Arcangelo zu einem erstklassigen Trüffelspezialisten geworden. Oder in seinen Worten: «Das Trüffelfieber hat mich gepackt.»

Das einfachste Rezept ist das beste

14 verschiedene Trüffelsorten hat er an den Hängen der Rigi schon gefunden, «aber essbar sind nur wenige davon». Zusammen mit seinem Bruder, der in den Abruzzen lebt – «ein absolutes Trüffelmekka» –, hat er vor zwei Jahren das Projekt «Forest Experiment» ins Leben gerufen. Dort versuchen die Gebrüder D'Arcangelo auf zwei Plantagen mit 880 Eichen, Haselsträuchern, Hainbuchen und Olivenbäumen Périgordtrüffeln und Sommertrüffeln zu züchten. In Weggis hat Marco zusätzlich zwei Stück Land gepachtet, wo sein Pilotprojekt zur Trüffelzüchtung läuft.

Mittlerweile hat er die Trüffeln auch kulinarisch ins Herz geschlossen. Am besten, sagt er, «schmecken sie auf die einfachste Weise: auf ein Stück frisches Schwarzbrot grosszügig Trüffeln raffeln, etwas salzen und ein paar Tropfen von einem ganz guten Olivenöl darüberträufeln. Dazu ein Glas Sauser.» So muss es einst im Schlaraffenland gewesen sein.