

Briefe aus der Provence (III)

Autor(en): **Wagner, Ernst**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **55 (1977)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937353>

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.

Briefe aus der Provence (III)

Interessiert es Sie, zu erfahren, wie man einen Trüffelhund dressiert? Ein Thema, das ungewöhnlich ist, für einen Trüffel- und Hypogäenliebhaber jedoch von grosser Wichtigkeit. Trüffeln sucht man mit Hilfe von Hunden, in Périgord auch noch mit Schweinen, vereinzelt auch, indem man der Trüffelfliege nachgeht.

Nicht jeder hat das Glück, den Winter Jahr für Jahr in Südfrankreich, in der Vaucluse, zu verbringen. Ich weiss dies Glück zu schätzen. Als uns nach dem «Grand Bœuf», nach stundenlang verhangenem Himmel, die erwartete Sonne begrüsst, atmete ich die würzige, nach Thymian und Rosmarin und nach Pinien duftende Luft der Provence wie ein unverdientes Geschenk tief in meine vom Nebel des Bodensees wenig verwöhnten Lungen.

Wir suchten in «Le Barroux» unsere Freunde auf, in deren Wein- und Kirsch- und Aprikosenbergen wir die Jagd nach Trüffeln mit Hilfe der *Helomyza tuberivora* begonnen hatten. Unser junger Freund deutete lachend auf seinen funkelnden Ehering und, ohne unsere Glückwünsche abzuwarten, auf einen kleinen, kaum drei Monate alten Hund. Beides schien ihm im Zusammenhang mit uns gleich wichtig.

«Den wollen wir erziehen», und als ich ihn etwas ratlos ansah: «statt der Fliegen!» Ich verstand, und nun hatte ich die Aufgabe, mich theoretisch und praktisch um das Wohlergehen dieses kleinen Vierfüsslers zu kümmern.

In Maillane hatten wir mit den beiden Hunden Pitou und Manon Trüffeln gesucht. Was lag näher, als dort um Rat zu fragen; ich bekam ihn von fachmännischer Seite. Aus Dankbarkeit erhielt unser Kleiner den klangvollen Namen «Pitou». Eigentlich «Pitou, le Petit». Doch das war zu lang; es blieb bei «Pitou».

Sehr rasch hatte Pitou begriffen, dass ihn sein ganzes Leben lang die magischen Worte «Pitou, cherche!» begleiten würden. Doch bis er uns Trüffeln ausbuddeln würde, würden noch viele Wochen und Monate vergehen.

Trüffeln, Käse und unendlich viel Geduld, das sind die drei Faktoren, die bei der Erziehung eines Trüffelhundes von Bedeutung sind. Schmachhafte Käsestückchen sorgen dafür, dass Pitou sie bald als seine Leckerbissen empfindet. Dann werden Trüffelstücke dazugemischt, und diese Käse-Trüffel-Lockspeise vor seinen Augen, später, ohne es ihm zu zeigen, in sandig-lehmigem Boden vergraben. Nicht zu tief. Die zu lösende Aufgabe darf nicht zu schwer sein.

Man muss langsam und behutsam vorgehen. Einmal am Tag, am Abend, erhält Pitou sein Fresen. Am Nachmittag unterstützt der Hunger seinen Lerneifer. Wie lang die Erziehung dauert? Das hängt ganz davon ab, wie intelligent der Hund ist, ob er eine gute Nase hat, ob er von Natur aus faul oder ehrgeizig ist usw. Pitou war auf gut Glück ausgesucht worden: er besass keinen Trüffelstammbaum.

Natürlich ist es möglich, dass er uns enttäuschen wird. Man sollte eigentlich die viele Geduld und Arbeit und schliesslich auch die Kosten für Käse und Trüffeln möglich sicher investieren. Doch ein guter Trüffelhund kostet einige tausend Franken; und selbst ein nicht dressierter, aber mit gutem Stammbaum, ist nicht billig.

Pitou erwies sich als fleissiger Schüler. Wir konnten bald dazu übergehen, den Käseanteil zu reduzieren und seine Nase an dem Geruch reifer Trüffeln zu trainieren. Selbstverständlich – und das ist ein wichtiger Teil seiner Lehrzeit – bekam Pitou nach jeder gelungenen Leistung sein Stück Käse als Belohnung.

«Pitou, cherche!» Es war eine Freude, zu beobachten, wie uns der heranwachsende Hund mit klugen Augen ansah und sich sofort auf die Suche machte. Er lernte schnüffelnd grosse Gebiete zu durchstöbern, fand weit entfernt liegende Brocken und lernte schnell, sie auch aus hartem Geröll herauszuholen.

Zum Schluss begann eine für ihn schwierige Aufgabe. Soweit dies möglich war, hatten wir schon vorher darauf geachtet, dass er die gefundene Trüffel nicht sofort verschlang. Wenn wir sie ihm

wegnahmen und nicht gleich mit der Belohnung zur Hand waren, verlor er alle Lust zu arbeiten. Es ist für einen Hund sicher nicht leicht, die Menschen mit ihren seltsamen Wünschen zu verstehen.

Nach drei Monaten hat Pitou seine Lehrlingszeit beendet. Nun gilt es, ihn über die nächsten Monate zu bringen. Sein Meisterstück wird er im nächsten Winter ablegen. Wir wissen genau, wo dies sein wird: Es gibt auf der Domäne einen verwilderten, von Grüneichen umsäumten Weg, den «chemin de rabasso». Dort wird Pitou zeigen müssen, was er gelernt hat. Und wir werden hoffentlich den Abend darauf mit einer getrüffelten Omelette unseren reichen provenzalischen Speisezettel bereichern können.

Ernst Wagner, Gaienhofen/La Roque-sur-Pernes

Schlaflos nach Mitternacht

Immer dieser gelbe leuchtende Flecken mit unscharfen Rändern vor mir, sei es mit offenen, sei es mit geschlossenen Augen. Unmöglich, zu schlafen, obwohl ich schon lange aus einer entfernten Kirche die zwölf Schläge von Mitternacht gehört habe und obwohl ich in enger Umarmung mit meiner Frau gewesen bin: nach solchen Liebkosungen schlafe ich immer ruhig, aber heute nacht verfolgt mich dieser gelbe Flecken immer noch.

Habe ich vielleicht zu viel UV-Licht bekommen? An der rechten Hand, die ich sehr nah zur Lampe hielt? Oder haben meine Augen Schaden gelitten, als ich in einer Sekunde Unachtsamkeit in die UV-Lampe ohne Augenschutz hineinstarrte?

Während fünf Jahren lag diese UV- und Infrarot-Lampe ungebraucht in einem tiefen Schrank, hinter Schlafsäcken und Decken. Und heute abend, als ich vom Dörrex getrocknete *Cortinarius cotoneus* Fr. wegnahm, um sie in Plastikbeutel einzupacken (teilweise für Professor Moser, teilweise für mein Fungarium), sah ich, wie die sonst filzige bis fast wollige Hutoberfläche stark eingeschrumpft, verrunzelt, also unansehnlich wurde. Dann fragte ich mich, ob unter solchen Umständen noch etwas von der Fluoreszenz übrigblieb, und wenn ja: wie würde sie wirken? Sofort ging ich mit den Pilzen und mit der sogenannten Höhensonnenlampe ins Badzimmer. Gleichzeitig nahm ich einen *Cortinarius venetus* (Fr. ex Fr.) Fr. mit, der herren- und namenlos nach dem Pilzbestimmungsabend auf einem Tisch übrigblieb: die Hutoberfläche der Exsikkate des *C. cotoneus* zeigten unter dem UV-Licht leuchtende Flecken, wie das Stück Uranglimmer, das ich meinem Sohn an der letzten Mineralienbörse gekauft hatte. Aber eben, den Uranglimmer musste ich kaufen, die *C. cotoneus* fand ich im Walde. Da *C. venetus* fast keine Verrunzelung zeigte, war ich gespannt, zu erfahren, wie er unter UV wirken würde: die matten Farben des getrockneten Pilzes erschienen sofort wie ein grosser fluoreszierender gelblicher Flecken, auch der Stiel war fluoreszierend – aber eben diese faszinierende Fluoreszenz, die ich lange anstarrte, verfolgt mich jetzt bis tief in die Nacht, gleich, ob ich links, rechts, auf dem Rücken oder auf dem Bauch liege.

Und dieser komische Gedankenzusammenhang, den ich hatte, als ich die Hyphen der Hutoberfläche nach ihrer Breite untersuchte (ich mass die breiteste und kam auf 17 µm, also sogar breiter als Moser angibt: 8–15 µm). Ich war davon begeistert, dann dachte ich, wie dumm ich sei, solche Rekorde zu suchen: Bei den Pilzen sind solche leicht zu erzielen, und wenn man ständig die grössten Masse statt den Normen bei den Beschreibungen angeben würde, wäre die Unsicherheit des Bestimmers noch um so grösser): Lasagne-Pilze: ja, diese breiten Hyphen, manchmal spitzend gegen die Septen verjüngt, sind das nicht die breiten Nudeln, die beim Schneiden von Lasagne deformiert werden? Dazu ist der Pilz irgendwie olivlich, und die Lasagne sind auch grünlich. Sollte ich nicht lieber versuchen, zu schlafen?

Aber nein, wieder der gelbe Flecken mit den unscharfen Rändern. Donnerwetter – meine *Cordyceps sphecocephala* liegt noch in der verschlossenen Deckgläserplastikschachtel seit der Ernte!