

# Plötzlich gibt es Trüffel am Tuniberg

Ökwinzer Heinrich Gretzmeier aus dem badischen Merdingen ist stets für verrückte Projekte zu haben. Deshalb wachsen jetzt auch Trüffelbäume neben seinen Rebstöcken. Zusammen mit Hund Alba macht sich Gretzmeier regelmäßig auf Trüffelsuche – und wird dabei immer öfter fündig...



Weltweit gibt es etwa 140 bekannte Trüffel-Arten – eine kulinarische Bedeutung haben nur wenige. Dazu gehört jedoch auch der Burgundertrüffel, der in Deutschland heimisch ist



Alba ist fündig geworden. Jetzt kann Heinrich Gretzmeier den Burgundertrüffel vorsichtig ausgraben

Fotos: Gabriele Hennicke

Trüffelmarkt auf dem Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier in Merdingen: Wie gut Trüffel und Wein zusammenpassen, davon konnten sich die Gäste im Herbst überzeugen



Heinrich Gretzmeier öffnet die Beifahrertür seines Weinberg-Autos. „Komm, Alba, jetzt geht's ans Trüffeli-Suchen“, sagt er mit sanfter Stimme und lockt den kleinen, weiß gelockten Hund in seinen alten Golf. Langsam fährt Gretzmeier durch die Weinterrassen des Tunibergs, einer Kalkstein-Erhebung in der Rheinebene bei Freiburg, in Sichtweite des Schwarzwalds. Die Gegend ist bekannt für ihre guten Weine. Seit einigen Jahren findet man zwischen den Weiß- und Spätburgunderreben auch noch eine andere Spezialität: Trüffel. Die gelten in Deutschland als extrem selten, manche Arten sogar als ausgestorben. Also wie kommen Trüffel an den Tuniberg?

## Trüffel wachsen nur unter Bäumen

Begonnen hat alles vor Jahren in einer weinseligen Nacht im französischen Burgund nach einer Weinverkostung. Einer wie Heinrich Gretzmeier, der seinen Betrieb als einer der Ersten schon vor 30 Jahren auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt hat, braucht immer wieder neue Projekte und Ideen. Beim Verlassen des Weinguts stand da ein Tisch mit kleinen Bäumchen, Eichen und Haselnusssträuchern. Das wären Bäume, unter denen Trüffel wachsen würden, erklärte man dem Winzer aus Baden. Leichtfertig habe er gesagt, er nehme mal fünf Stück mit, und sich dann nicht getraut zurück-zuziehen, als er 250 Mark dafür berappen musste.

Erst zu Hause fing Gretzmeier an, sich mit dem Thema Trüffel zu beschäftigen. Trüffel sind die Fruchtkörper unterirdisch wachsender Pilze, die in Symbiose mit Bäumen leben. Dabei dringt der Pilz mit seinen feinen Fäden in die Baumwurzeln ein und

liefert dem Baum Mineralien und Wasser. Im Gegenzug bekommt er Zucker aus der Photosynthese.

Lange glaubte man, dass Trüffel nur wild wachsen. Doch schon seit den 70er-Jahren werden in Frankreich, Italien und Spanien Eichen- oder Haselnussbäumchen mit dem Trüffelpilz „geimpft“. Mit dem Impfen ist die Technik gemeint, die die Symbiose zwischen Baum und Pilz künstlich herstellt.

Heinrich Gretzmeier pflanzte die Wirtsbäumchen zwischen seine Reben – und fing Feuer. „Trüffel und Wein passen bestens zusammen, beide sind sehr wertvolle Lebensmittel. Mit geht es nicht darum, Trüffel zu verkaufen. Mit den Trüffeln hole ich die Leute zu mir auf den Hof“, sagt er und seine Augen leuchten. „Eigene Trüffel, kombiniert mit einem Glas Chardonnay oder Spätburgunder – das passt hervorragend. Ich stelle mir eine Wanderung durch die Weinberge vor, anschließend eine Weinprobe und dazu ein Stück Brot mit Trüffelbutter oder ein paar Nüdelchen mit Trüffelsoße“, schwärmt Gretzmeier.

Was kaum noch jemand weiß: Auch Deutschland hat eine lange Tradition als Trüffelnation. Alte

Bitte umblättern



Flammkuchen mit Trüffel gibt es in der Straußwirtschaft des Weinguts aber nur, wenn Hund Alba im Weinberg fündig wurde

Unter Bäumen, die mit einem Trüffelpilz „geimpft“ wurden, wachsen nach einigen Jahren Trüffel. In Frankreich und Italien ist das längst bekannt, bei uns setzt sich dieses Wissen erst langsam durch ...



Fotos: Gabriele Hennicke



Hunde der Rasse Lagotto Romagnolo, wie hier Alba, werden in Italien bevorzugt zur Trüffelsuche eingesetzt

Kochbücher liefern den Beweis. Trüffel wurden im 19. Jahrhundert fast wie Gemüse verwendet. Die Trüffelsuche war ein gesellschaftliches Ereignis, ähnlich wie die Jagd. Es ist bis heute nicht geklärt, wie das Wissen um Trüffelvorkommen in Deutschland während der Weltkriege in Vergessenheit geraten konnte.

### Wie Hund Alba zur Familie kam

Inzwischen ist klar, dass auch in vielen Gegenden Deutschlands Trüffel wachsen. Doch die Suche nach wilden Trüffeln ist hierzulande seit den 1950er-Jahren verboten. Deshalb beschäftigen sich auch deutsche Forscher wie die beiden Freiburger Ulrich Sproll und Ludger Stobbe (siehe Kasten) mit der Frage, wie man Trüffel und Baum auf künstlichem Weg zusammenbringen kann.

So bezieht auch Heinrich Gretzmeier, der seine Plantage über die Jahre immer wieder erweitert hat, seine Trüffelbäume schon längst nicht mehr aus Frankreich. Nur für die Ernte braucht der Landwirt Hilfe aus dem Ausland: Und so kam Alba, ein Hund der italienischen Rasse Lagotto Romagnolo, kurz vor Weihnachten 2015 ins Haus – und das, obwohl Heinrich Gretzmeier Zeit seines Lebens Angst vor Hunden hatte.

Alba rennt zu einer Eiche, schnüffelt rund um den Stamm und streicht ganz vorsichtig mit der Pfote über die helle Erde. Bevor das Tier jedoch zu

graben anfängt, ist Gretzmeier schon da, lockert den Boden ganz vorsichtig mit einer dreizinkigen Gabel und gräbt eine Knolle aus. „Super, Alba, super!“, lobt er und streichelt den Hund.

### Die erste Trüffelernte

Zwischen Blühstreifen, am liebsten versteckt und unauffällig, hat Gretzmeier viele kleine Trüffelbäume gepflanzt. Dabei experimentiert er nicht nur mit unterschiedlichen Bäumen wie Eichen, Buchen und Haselnusssträuchern, sondern auch mit der Art der Bewirtschaftung. Auf einem Streifen lässt er das Gras wachsen und mäht erst, wenn es relativ hoch steht. Einen anderen Streifen bearbeitet er mit einer eigens für diesen Zweck selbst konstruierten Maschine, die den Boden unkrautfrei hält. Die Trüffel wachsen im Schattenbereich der Bäume. Fünf bis sieben Jahre dauert es, bis sich die ersten Trüffel entwickeln. Danach bilden sich während der Saison von Juli bis Februar stetig neue Fruchtkörper.

„Natürlich sind nicht alle Böden als Trüffelstandort geeignet“, weiß Gretzmeier. „Unser kalkhaltiger Tuniberg-Boden ist ideal. Gut belüftet und entwässert muss der Boden zudem sein.“ Burgundertrüffel sind die heimischen Trüffel in Deutschland, deshalb sind die meisten Trüffelbäume, die Gretzmeier gepflanzt hat, auch Wirtsbäume dieser Sorte



### Trüffel im Garten? Zwei Freiburger machen es möglich

In Deutschland wachsen keine Trüffel, so die Annahme. Als ein italienischer Trüffelhund in einem Waldstück bei Freiburg dann doch fündig wurde, weckte das bei Forstbotaniker Ludger Stobbe und seinem Kollegen Ulrich Sproll den Forschergeist – und überzeugte sie vom Gegenteil. In Zusammenarbeit mit der Universität Freiburg kartierten sie die vielen wilden Trüffelvorkommen, untersuchten Boden- und Lichtverhältnisse. Wichtig war ihnen auch, unter welchen Bäumen die Trüffel gefunden wurden. Denn in Frankreich ist es schon lange üblich, sogenannte Trüffelbäume zu züchten: Die Wirtsbäume werden in einem aufwendigen Verfahren mit den Trüffelsporen „geimpft“. Nach einigen Jahren kann man dann unter diesen Bäumen Trüffel ernten. Nach diesem Vorbild begannen die Freiburger Forscher, Trüffelbäume mit heimischen Trüffelsorten zu züchten, die mit Boden- und Klimaverhältnissen in Deutschland besser zurechtkommen. Am besten geeignet sind Stieleiche, Buche und Haselnuss, die mit dem Burgundertrüffel (*Tuber uncinatum*) geimpft wurden. 2007 gründeten die Wissenschaftler das Unternehmen „Deutsche Trüffelbäume“, das Trüffelbäume auch an Privatleute verkauft und Beratung dazu anbietet, ob ein Grundstück für die Trüffelbaumkultur überhaupt geeignet ist. Einen Trüffelbaum (s. Foto oben) gibt es ab 35 Euro. **Weitere Informationen:** Deutsche Trüffelbäume, Karl-Bücheler-Str. 1, 78315 Radolfzell, [www.deutsche-trueffelbaeume.de](http://www.deutsche-trueffelbaeume.de), telefonische Beratung unter Tel.: 01 73/658 39 59 (Mo. bis Fr., 9 bis 12 und 14 bis 17 Uhr)



Das Wohnhaus der Familie sieht alt aus, ist aber ein Neubau. Heinrich Gretzmeier hat mit Materialien gebaut, die man auch vor 400 Jahren verwendet hätte

(*Tuber uncinatum*). Trotzdem hat der Winzer vor sechs Jahren auch einige Bäume mit dem schwarzen Perigordtrüffel gepflanzt, im Ertrag sind die noch nicht. „Die Perigordtrüffel brauchen es wärmer, mal sehen, ob das bei uns klappt.“

Während Heinrich Gretzmeier erzählt, ist er mit einem Auge immer bei Alba. Beim Rebschneiden im Frühjahr hat er den Hund selbst ausgebildet – mit Trüffelattrappen, die er zuvor vergraben hat und dann von Alba suchen ließ. Der Hund läuft zwischen den Eichen und Haselsträuchern herum, schnüffelt hier und da. „Jetzt stromert sie nur noch herum, nach einer Dreiviertelstunde reicht es ihr meistens, schließlich ist ein Hund keine Maschine“, findet Gretzmeier, streichelt und lobt Alba für ihren Einsatz.

Jedes Jahr wird Alba mehr Trüffel finden, denn nach und nach kommen immer mehr Bäume in den Ertrag. Im Herbst 2015 ging Gretzmeier das erste Mal mit seinen Trüffeln an die Öffentlichkeit und veranstaltete einen kleinen Trüffelmarkt auf seinem Weingut. Wie er meint, der erste in Deutschland.

Gabriele Hennicke

**Info** Auf etwa zehn Hektar Rebfläche produziert das **Öko Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier** Rot- und Weißweine sowie Sekte, die nach dem traditionellen Flaschengärungsverfahren hergestellt werden. In der hauseigenen Brennerei werden Obst und Wildfrüchte zu Edelbränden verarbeitet. Die Straußwirtschaft ist jeweils im Frühling und im Herbst geöffnet. Wer Glück hat, findet im Herbst auch das ein oder andere Trüffelgericht auf der Karte – noch sind die Trüffel vom Tuniberg jedoch rar. Für die Zukunft plant Heinrich Gretzmeier Weinproben mit Trüffeldegustation und kleine Trüffelwanderungen durch die Weinberge. **Kontakt:** Öko Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier, Wolfshöhle 3, 79291 Merdingen, Tel.: 0 76 68/9 42 30, [www.gretzmeier.de](http://www.gretzmeier.de)