

Datum: 06.03.2015

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH

Hauptausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'871
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 53'047 mm²



Stefan Spahr widmet sich seit sechs Jahren den Trüffeln, erst hat er wilde Trüffel gesucht und nun strebt er deren Kultivierung an.

Eine Hektare Trüffelbäume

Der teuerste Speisepilz kann gezielt angebaut werden. Ein äusserst beliebter Kurs am Strickhof.



Hauptausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'871
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 53'047 mm²



Für die Ernte ist eine speziell dafür ausgebildeter Hund von Vorteil. Dieser spürt die Pilze, die erst zum Reifezeitpunkt riechen, auf und zeigt sie an. (Bilder zVg)

LINDAU ■ Der Kurs zum landwirtschaftlichen Trüffelbau am Strickhof hat grosse Wellen geworfen. Nicht nur die Fachpresse, auch «Tages-Anzeiger» und NZZ berichteten über die Einführung in eine aussergewöhnliche Kultur. Wegen grossen Andrangs leitet Stefan Spahr den Kurs am Strickhof dieses Jahr zweimal.

Stefan Spahr vom Trüffelgarten Schweiz vertreibt Setzlinge, bietet Beratungen und Bodenanalysen an und führt Seminare zum Trüffelbau durch.

Der unterirdische Knollen voller Geschmack

Trüffel ist der teuerste Speisepilz der Welt. Ein delikates Lebensmittel, das sich sowohl für Süssspeisen wie auch für Hauptgerichte eignet. Sein intensiver Geruch hat ihn zu einem belieb-

ten Geschmacksgeber gemacht.

Haltbar ist der Trüffel jedoch nur einige Tage nach der Reife, sowohl in der Erde als auch geerntet. Zu Trüffelbutter verarbeitet, kann er länger genossen werden. Klassisch wurden Trüffel Anfang des 20. Jahrhunderts in Eichenwäldern gesammelt. Die Schweine wurden damals in die Eichenwälder getrieben, um die Nüsse zu fressen. Sie frassen aber mit Vorliebe auch die Trüffel, die dem Sexualduftstoff von Ebern ähneln. Die Schweine trugen so zur Verbreitung der Sporen bei. Denn Sporen müssen den Weg über den Magendarmtrakt genommen, also Kontakt mit Magensäure gehabt haben, um keimfähig zu sein.

Anbau erfolgt mit Fichten-Stecklingen

Trüffel brauchen einen Wirts-

baum, mit dem sie eine Symbiose eingehen. Im Handel sind Fichtenstecklinge erhältlich, die bereits mit dem Burgunder-Trüffel beispielsweise geimpft sind. Klimatisch ist der Trüffel sehr anspruchslos. Da seine Fruchtkörper unterirdisch wachsen, ist er nahezu witterungsunabhängig. So findet er sich auch von Skandinavien bis Italien in allen Gebieten Europas. Jedoch ist der pH-Wert im Boden von grosser Wichtigkeit. Er sollte zwischen 7 und 8,2 liegen. Viele andere Pilzarten brauchen säurehaltigere Böden. So hat sich der Trüffel eine Umgebung gesucht, in der wenig Konkurrenz herrscht. Staunässe dagegen ist sehr schädlich. So eignet sich ein leichter Abhang sehr gut zur Kultivierung, wo das Wasser jeweils abfließt.



Hauptausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'871
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 53'047 mm²

Auch grosse Plantagen möglich

Zwischen 800 und 1000 Bäume können in einer Hektare mit einem Abstand von 4 x 2 m gepflanzt werden. Stefan Spahr empfiehlt eine Mischkultur von Fichte und Baumhasel. Die ersten Trüffel wachsen ganz nah am

Stamm des Baums, etwa 10 cm unter der Erde. Jedes Jahr wandert die Fruchtkörperproduktion kreisförmig weiter nach aussen. Das kann sich bis zu 10 Metern erstrecken.

Bis zum vierten Jahr sollen die Bäumchen mit Mulch vor Konkurrenz geschützt und mit zusätzlichen Nährstoffen versorgt werden. Zudem trocknet der Boden weniger aus. Stefan Spahr hat gute Erfahrungen mit Stroh-Mulch gemacht. Wer zudem die oberen 5 bis 10 cm regelmässig mechanisch hackt, verhindert, dass sich Knollen zu weit oben bilden und so durch Wachstum an die Erdoberfläche dringen, was Qualitätseinbussen bewirkt.

Der Markt muss erst noch geschaffen werden

Die Erträge sind sehr variabel, sie wechseln von Jahr zu Jahr und von Baum zu Baum. Die frühesten Erträge sind nach 4 bis 5 Jahren möglich, viele Bäume kommen aber erst nach weiteren Jahren in den Ertrag. Pro Baum rechnet man im Mittel mit 150 bis 300 g Trüffel, die mögliche Bandbreite ist jedoch viel grösser, sie reicht von 0 g bis zu mehreren Kilogramm. Bezogen auf eine Hektare sind in guten Jahren bis über 150 kg möglich, 20 bis 30 kg sind zufriedenstellend.

Nicht die einfachste Kultur

Die Trüffelkultur bietet grössere Chancen, birgt aber auch mehr Risiken als andere Formen der Landwirtschaft. Bei der Anlage einer landwirtschaftlichen Trüffelkultur lohnt sich der langfristige Aufbau entsprechender Absatzmöglichkeiten. Es bestehen bereits 7 Trüffelmärkte in der ganzen Schweiz. Die in der Schweiz konsumierten Trüffel stammen jedoch noch zum Grossteil aus Italien, Frankreich oder dem weiteren Ausland.
Nadine Baumgartner