



Hauptausgabe

Solothurner Zeitung
4501 Solothurn
058/ 200 47 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'651
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 17
Fläche: 94'974 mm²



Stefan Spahr erklärt Interessierten, wie man eine Trüffelplantage anlegt.

FOTOS: HANS-PETER BÄRTSCHI

Trüffelzucht braucht langen Atem

Eigenanbau Das geheimnisvolle Image der Trüffelsuche(r) ist überholt - die begehrte Knolle lässt sich auch auf Plantagen kultivieren

VON JASMIN KRÄHENBÜHL

Viele Geschichten und Halbwahrheiten ranken sich um den teuersten Pilz der Welt: schnelles Geld und grosse Betrügerei, ein bisschen Schatzsuche und Geheimniskrämerei. Linda und Stefan Spahr wollen nicht recht in dieses Schema passen. Denn sie finden Trüffel nicht auf abenteuerliche Weise im Wald, sondern auf ihrem Grundstück, besser gesagt auf ihrer Trüffelplantage.

Know-how weitergeben

Das Ehepaar aus Büren an der Aare

gehört zu den Pionieren des Trüffelanbaus in der Schweiz. Sie bewirten eine Plantage von 15 Aren mit rund 100 Bäumen. Denn ohne Bäume keine Trüffel: Der Trüffelpilz überlebt nur in der Symbiose mit den Baumwurzeln. Sommertrüffel, Burgundertrüffel, Wintertrüffel und Gross-Sporige Trüffel bauen Spahrs mit Hainbuchen, Haselsträuchern, Baumhaseln, Schwarzkiefern und Stieleichen an.

Als sie vor sechs Jahren die ersten Trüffelsetzlinge vom österreichischen Unternehmen «TrüffelGarten» bestell-

ten, gehörten sie zu dessen ersten Kunden aus der Schweiz. «TrüffelGarten» fragte Spahrs deshalb an, ob sie die Vertretung in der Schweiz übernehmen möchten. Die Bürener sagten zu. Sie eigneten sich während eines einwöchigen Besuchs in Österreich die Grundlagen für den Trüffelanbau an. Seitdem haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, ihr Wissen und ihre Erfahrung weiterzugeben. Zweimal jährlich veranstaltet Stephan Spahr Seminare über Trüffelplantagen. Jeweils einmal am Strickhof, dem Kompetenzzentrum für Bildung



Hauptausgabe

Solothurner Zeitung
 4501 Solothurn
 058/ 200 47 74
 www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 25'651
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
 Abo-Nr.: 1088177
 Seite: 17
 Fläche: 94'974 mm²

und Dienstleistung in Land- und Ernährungswirtschaft in Zürich, und einmal im Ofenhaus in Büren an der Aare, das nur wenige Meter von seiner Trüffelplantage entfernt liegt. Weiter beraten und begleiten Spahrs Landwirte, die in den Trüffelanbau einsteigen. Das Ehepaar steht den angehenden Trüffelproduzenten während der gesamten Entwicklung ihrer Plantage, von der ersten Bodenprobe bis zur Ernte, helfend zur Seite.

Viel Ausdauer und Arbeit

Anpflanzen, wachsen lassen und das grosse Geld kassieren? Wer denkt, eine Trüffelplantage zu bewirten sei einfach, hat weit gefehlt. Die begehrte Knolle ist sehr anspruchsvoll. Nur mit den richtigen Standortvoraussetzungen, wie der Bodenbeschaffenheit oder der Exposition, mit Pflanzgut von hoher Qualität und der passenden Anbautechnik kann eine Trüffelkultur auch überleben. Ferner sollte jeder Trüffelproduzent eine zentrale Fähigkeit haben: Ausdauer. Denn von der Pflanzung bis zur ersten Ernte vergehen ungefähr acht Jahre. «Der Trüffelpilz wächst mit den Baumwurzeln mit. Erst wenn er eine gewisse Grösse erreicht hat, kann er die Fruchtkörper, die wir als Trüffel bezeichnen, bilden», erklärt Stefan Spahr. Er rechnet mit mindestens 625 Arbeitsstunden pro Hektar, bis man seinen ersten eigenen Trüffel ausgraben kann. Denn die Plantage darf man nicht sich selbst überlassen: Der Boden muss regelmässig bearbeitet und das Gras gemäht werden, die Bäume müssen beschnitten sein und zudem steht man in dauernden Kampf mit den Nagetieren und Schädlingen.

Fast wie Drogenhandel

Momentan betreuen Spahrs 16 grössere und acht kleinere Trüffelplantagenprojekte von Schweizer Landwirten. All diese Flächen zusammengezählt, gibt es in der Schweiz etwa 15 Hektaren Trüffelplantagen - viel zu we-

nig, findet Stefan Spahr. «Wir produzieren nur etwa 10 bis 20 Prozent von dem, was der Schweizer Markt verlangt.» Die Nachfrage sei permanent höher als das Angebot, was teilweise zu krummen Deals führe, berichtet Stefan Spahr. «Trüffelpreise sind vor allem Marketing. Manchmal kommt es mir wie Drogenhandel vor.» Da würden schlechte Trüffel unter falschem Namen verkauft, Aromaverstärker eingesetzt oder teure Trüffelprodukte mit billigen Pilzen gestreckt.

Stefan Spahrs Ziel ist es deshalb, in der Schweiz einen eigenen, vertrauenswürdigen Markt zu schaffen, den die Trüffelproduzenten gemeinsam gestalten. «Wir wollen unsere gute Ware zu fairen und kontrollierten Preisen verkaufen.» Auf keinen Fall sollen Grossverteiler das Preisdiktat übernehmen. «Der Verkauf soll möglichst direkt vom Produzenten zum Konsumenten gehen, damit die Landwirte auch etwas davon haben.» Denn jeder Zwischenhändler wolle natürlich abkassieren. Stefan Spahr kennt haarsträubende Beispiele: «Ein Trüffelproduzent verkaufte ein Kilogramm weisse Trüffel für 2200 Franken. Im Feinwarenladen in Bern kostete

te dasselbe Kilo dann 8900 Franken.»

Nur ein Nebenerwerb

Linda und Stefan Spahr können wohl nächstes Jahr zum ersten Mal Trüffel ernten. Pro Baum rechnen sie mit einem Ertrag von etwa 300 Gramm, über die ganze Plantage gesehen gäbe das 30 Kilogramm Trüffel. Auch auf einer Trüffelplantage sind Hunde zur Erntezeit unabdingbar. «Sind die Trüffel reif, müssen sie innerhalb weniger Tage geerntet werden. Um den richtigen Zeitpunkt zu treffen, brauchen wir unsere Trüffelhündin Piri, die den starken Duft der reifen Trüffel viel besser wahrnimmt als wir Menschen», erklärt Linda Spahr. Das Ehepaar investiert viel Zeit in seine Leidenschaft für Trüffel. «Es ist etwa wie ein 20-Prozent-Job. Aber ich sehe es als Vorbereitung für die Pension», sagt der Pionier und lacht. Vollberuflich wollen die beiden nicht in die Trüffelproduktion einsteigen. Stefan Spahr arbeitet in der Arbeitsintegration, Linda Spahr als Heilpädagogin. «Das Trüffeln soll etwas Spezielles für uns bleiben und seinen Reiz nicht verlieren», so Stefan Spahr.



Trüffel: Die Knolle der Begierde. Dieses Exemplar stammt allerdings noch nicht aus der Zucht von Spahrs.