

Die Trüffelschnüffel-Saison hat begonnen

SPIEZ Herbstzeit ist auch Trüffelzeit: Immer mehr Leute sind auf der Suche nach der begehrten schwarzen Knolle, eine zunehmende Anzahl auch im Berner Oberland. Wir haben Charlotte Kohli aus Faulensee mit ihrem Hund Sofi auf der Suche nach Sommertrüffeln begleitet.

«Der Mensch ist ja von jeher ein Jäger und Sammler. Vielleicht ist es eine Modeerscheinung oder einfach eine interessante Freizeitbeschäftigung für Leute, die gerne mit dem Hund im Wald spazieren», meint Hans-Peter Neukom, Pilzexperte der Schweizerischen Trüffelvereinigung mit Sitz in Bremgarten bei Bern, zur Zunahme der Trüffelsucher. Allein im Kanton Bern gibt es eine dreistellige Zahl von Sammlern, die dem naturverbundenen Hobby mit ihren dressierten Vierbeinern nachgehen. Marcel Heger, Leiter der Pilzkontrolle in Thun, schätzt, dass im Berner Oberland rund 20 Personen zwischen September und Februar Trüffeln sammeln.

Seit fast zehn Jahren findet Charlotte Kohli aus Faulensee, die durch eine Kollegin darauf aufmerksam wurde, Trüffeln. Ihr jetziger Suchhund Sofi ist eine dreijährige Mischlingshündin aus einer Tiervermittlungsstelle in Bulgarien, also kein typischer Trüffelsuchhund, doch habe sie

schon nach ein paar Trainings mit präparierten Leckerli auf Trüffeln reagiert.

Schnüffeln und spielen

Gemeinsam streifen wir an einem Nachmittag durch den Wald in der Nähe von Spiez. Die Hündin läuft anfänglich uninteressiert mit, schnüffelt mal rechts, mal links vom Wegrand. Es scheint, als ob Sofi heute nur spielen will, gelegentlich beißt sie in einen Grasbüschel am Wegrand.

Nicht immer sei die Suche erfolgreich, es gebe gute Tage und weniger gute Tage, sinniert Kohli: «In heissen Sommern ist die Ausbeute geringer. Die Saison hat erst angefangen, und ich habe noch keine Ahnung, was der Kälteeinbruch im Frühling für Auswirkungen haben wird.» Und es komme halt auch auf die Laune des Hundes an, man sei ihm ja ausgeliefert. Sie sieht es als einen willkommenen Nebenverdienst, man dürfe einfach nicht die Stunden im Wald und die Arbeit zum Putzen der Trüffeln rechnen.

REZEPT

Tatar mit Trüffelglace und Brioche

Trüffeln werden am besten über Nacht in Rahm oder Öl eingeglegt. Das ergibt aromatischen Trüffelrahm oder -öl, mit dem dann zum Beispiel Teigwaren verfeinert werden können. Auch lässt sich ein Brie-Käse zu einem Trüffel-Brie verwandeln, indem

man ihn halbiert und mit Weichkäse, der mit Trüffeln vermengt ist, füllt.

Das Belvédère Strandhotel & Restaurant bietet ab Oktober wieder Trüffelgerichte an. Daraunter auch das Tatar «à la Belvédère», mit frischen Trüffeln aus Spiez von Charlotte Kohli.

Der Klassiker besteht aus folgenden Zutaten (für zwei Portionen):

- 200 g Filet vom Weideochsen, von Hand fein geschnitten
- 80 g Marinade (Geheimnis des Hauses)
- etwas gehackte Schalotten
- etwas gehackte Trüffeln (zum Fleisch)
- etwas geschnittener Schnittlauch
- Trüffelglace (Geheimnis des Hauses)
- Eigelb gesalzen und getrocknet zur Dekoration
- Alpkräutersalat mit Sauce
- hausgemachte Brioche als Beilage
- Trüffeln zum frisch darüberhobeln. hhi



Williana Colon-Jimenez bereitet das Tatar zu.

Hans Heimann



Die Hündin Sofi hat eine Trüffel gefunden. Sie zeigt dies Charlotte Kohli, indem sie energisch mit der Pfote zu graben beginnt.

Hans Heimann

Während wir immer tiefer in den Wald gelangen, rennt Sofi plötzlich zu einem Baum. Hat sie Trüffeln entdeckt? Fehlalarm. «Sie hat wohl nur ein Eichhörnchen gesehen», vermutet die Rentnerin.

Trüffeln erschnüffelt

Wir sind schon eine Stunde im Wald, da schnüffelt Sofi plötzlich intensiv an einer Stelle, buddelt blitzartig mit der linken Pfote in der Erde und bringt tatsächlich einen braunen Klumpen zum

«Ich habe noch keine Ahnung, was der Kälteeinbruch im Frühling für Auswirkungen haben wird.»

Charlotte Kohli

Vorschein. Nun muss Frauchen schnell reagieren, holt einen Löffel aus der rechten Jackentasche, während sie die aufgeregte Hündin mit der linken Hand wegzieht. Mit dem Löffel grabt sie den Fund vollständig aus. Es handelt sich dabei um ein kleines Exemplar, aber es ein guter Anfang. Die Finderin bekommt unmittelbar danach eine Belohnung in Form von Leberparfait direkt aus der Tube. Mit dem Löffel wird die Fundstelle wieder mit Erde

TRÜFFEL

Die Burgunder- oder Sommertrüffel zählt zu den echten Trüffeln. Sie kommen auf der ganzen Welt vor – in der Schweiz im Mittelland, im Jurabogen und auch im Berner Oberland bis auf eine Höhe von 800 Metern. Sie wachsen unterirdisch, in kalkreichen Boden unter Eichen und Buchen.

Ab September sind die Pilze reif und können den Winter bis in den Februar überdauern. Ihre knolligen Fruchtkörper weisen pyramidenförmige Warzen auf und können einen Durchmesser von bis zu 9 Zentimetern erreichen. Außen dunkelbraun bis schwarz, wird im Innern weisses Fruchtfleisch mit weissgrauen Adern sichtbar, mit marmoriertem Struktur und festem Fruchtfleisch, ähnlich einem Kohlrabi. Ihr Geschmack nach Haselnüssen und Steinpilzen ist in der Nase stärker als im Gaumen. War sie in der Antike sehr geschätzt, galt sie im Hochmittelalter als Sünde, durfte sie in der Renaissance auf keiner vornehmen Tafel fehlen. Aktuell wird die Sommertrüffel für circa 70 Franken pro 100 Gramm gehandelt. hhi

zugedeckt. Das sei wichtig, damit dort wieder eine Trüffel nachwachsen könne.

Trüffelgericht

Charlotte Kohli beliefert in Spiez das Restaurant Riviera by Elio und das Belvédère Strandhotel & Restaurant mit Sommertrüffeln. Williana Colon-Jimenez, Lernende im zweiten Jahr, bereitet uns in der Küche des hauseigenen Klassiker Rindstatar «à la Belvédère» mit Spiezer Trüffeln zu (siehe Kasten). Dem gehackten Rindfleisch gibt sie einen Teil der Trüffeln gehackt dazu, vermengt dieses mit anderen Zutaten. Darauf gibt sie einen Löffel Trüffelsorbet und etwas Blattsalat. Zuletzt hobelt sie gekonnt mehrere Trüffelscheiben direkt auf das Tatar. Bei der Verkostung ist es dann gerade diese Trüffel, deren haselnussartiger Geschmack in der Nase dominiert, das Fleisch aber erfreut den Gaumen.

Ein Höhepunkt für Trüffelliebhaber im Kanton Bern ist der Berner Trüffelmarkt am 21. Oktober in Bremgarten mit vielen Trüffelprodukten und Spezialitäten.

Hans Heimann

Eine Stubete überschreitet Grenzen

ADELBODEN Goran Kovačevic und die drei Männer des Appenzeller Echos zeigten sich dafür verantwortlich, dass sich die Musikstile aus dem Balkan und dem Appenzell miteinander auf eine besondere Art vereinigen durften.

Das Swiss Chamber Music Festival wartete am Mittwochabend mit einem weiteren Höhepunkt auf: Vor vollem Haus gaben sich der Balkan und das Appenzell auf symbolische Art die Hand und zeigten einmal mehr auf, dass Musik keine Grenzen kennt. Der Akkordeonist Goran Kovačevic und das Trio des Appenzeller Echos gaben sich in der Dorfkirche die Ehre und zeigten die Vielfalt, aber auch die Einheit verschiedener Musikstile.

Wie die künstlerische Leiterin Christine Lüthi zu Beginn betonte, sei die Kammer- und die Volksmusik viel enger verwandt als angenommen. «Ohne Volksmusik hängt die klassische Musik in der Luft.» Und dass Volksmusi-

ken aller Länder sich ähneln, zeigte sich gleich zu Beginn des Abends.

Kovačevic zog zuerst den Blasbalg seines Instruments auseinander, entlockte ihm geräuschvolle Seufzer und beschleunigte langsam in einen feurigen Rhythmus. Urplötzlich wurde er von Walter Neff, Josef und Benjamin Rempf vom Appenzeller Echo mit einem dreistimmigen «Ruguserli» abgelöst, was sehr abrupt erschien, aber trotzdem zusammenpasste.

Symbiose zwischen Stilen

Trotz des zeitweisen Auseinanderdriftens fanden sich die Musiker immer wieder, sei es in ihren eigenen Musikrichtungen oder in

der Harmonie der nicht vorhandenen Notenblätter. Es war daher nicht verwunderlich, dass alt-indische Weisen mit israelischer Klezmer-Musik eine Symbiose bildeten und mit dem «Hava Nagila» einen Höhepunkt fanden.

Oder sie spielten plötzlich griechische Volksweisen wie der Schlager «Ta pedia tou pirea», nur kurz unterbrochen vom «Auf in den Kampf» aus der Oper «Carmen» und dem «Limelight»-Thema von Charles Chaplin.

Rosalie im alten Fahrwasser

Goran Kovačevic, Professor für klassisches Akkordeon, sieht zwischen den beiden Musikstilen Übereinstimmungen. «Sie sind sich punkto Melodik, Tonarten und Phrasierung sehr ähnlich. Doch bringt die Balkan-Musik viel mehr Verzierungen und eine ganz andere Rhythmisierung mit. Doch dies war absolut kein Pro-

blem, und es war ein Ohrenschmaus, der Kombination zuzuhören, in deren Zusammenspiel manchmal auch Ansätze des Zigeunerjazz Marke Django Reinhardt erkennbar waren.

Natürlich fand auch die Appenzeller Musik ihren Platz. Das Appenzeller Echo war sich am Kammermusikabend nicht zu schade, heimatliche Kompositionen zu

spielen, darunter den «Burgstock Schottisch» oder den Jodel «Sougführlich». Und als Ohrwurm wurde auch das Stück «Im alten Fahrwasser» von Walter Alder präsentiert, das durch den Rapper Bligg in «Rosalie» umgetaufen wurde.

Auch dieser Abend ging unter die Haut. Die Rempfers und Neff sind Hobbymusiker, doch es war

kein Unterschied zum hochgelehrten Kovačevic auszumachen. Das Publikum zeigte sich begeistert. Obwohl die vier Musiker nur dank einer Wildcard auftreten durften, muss eines gesagt werden: Diese Karte war hoch und hatte gestochen.

Herbert Kobi

www.swisschambermusicfestival.ch



Sie fanden an der Stubete zusammen (v.l.): Benjamin Rempf, Josef Neff, Goran Kovačevic und Walter Neff. zvg