

TRÜFFEL



Erste Trüffelplantagen sind in Betrieb. Erträge gibt es noch kaum. (Bild: zvg)

Eine Nische für risikofreudige Landwirte

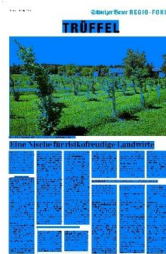
KATHRIN HERREN

Der Markt verlangt nach Schweizer Trüffeln. Doch ganz so einfach ist das nicht. Der Anbau des unterirdischen Pilzes birgt grosse Tücken. Vieles ist ungewiss. Experten aus der Branche geben Inputs.

Feinschmecker lieben den Pilz. Von Käse bis hin zu Schokolade zaubern Gourmets allerhand Leckerer auf den Tisch. Dass die

Knolle ihren Preis hat, stört die Konsumenten nicht. Das hat auch Coop bemerkt. Als Partner im Bereich Champignons und Edelpilze sucht der Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP) nach Trüffellieferanten. Doch die Trüffelproduktion ist in der Schweiz kaum erforscht. Der Trüffel gilt als Hochrisikokultur. Und wer genau wo, wie und wie viel produziert, ist unklar.

Das soll sich ändern: So will der Verband Pro Trüffel Schweiz ein Kompetenzzentrum schaffen. Es soll alle Fragen rund ums Trüf-



felbusiness beantworten. Der Bund findet das eine gute Sache und bietet finanzielle Unterstützung. Um die Anzahl der bestehenden Produzenten zu evaluieren und herauszufinden wo Erfolge, Misserfolge sowie Bedürfnisse liegen, hat der Verband eine Umfrage gestartet.

Geimpfte Bäume kaufen

An der Infotagung Trüffelbau des VSP brachte Ruth Debernardi den Interessierten die Eigenheiten des Trüffels näher. Sie ist Biologie-Professorin an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften. Während Champignons und Edelpilze nämlich im Substrat in den Produktionshallen kultiviert werden, sind Trüffel auf die Symbiose mit einem Baum angewiesen. Sie müssen draussen wachsen. Zum Anbau eignen sich Sorten wie der Burgunder-, der Sommer-, die Lorraine- und der schwarze Trüffel. Um den Ernterfolg zu erhöhen, empfiehlt Debernardi den Bauern, zertifizierte Setzlinge von bekannten Trüffelbaumproduzenten zu kaufen.

Das sind Setzlinge, bei denen die Pilzsporen (Myzel), aus denen der Trüffel entsteht, bereits vorhanden sind. Theoretisch kann sich das Trüffelmyzel auf Nachbarsbäume und Sträucher ausbreiten. Das sei aber eher dem Zufall zu verdanken. Baumarten seien viele geeignet. Gar Nussbäume würden in Frage kommen. Das hat den Vorteil, dass während an den Wurzeln Trüffel wachsen, die Krone Früchte abwirft.

Wichtig vor dem Pflanzen: den Standort analysieren. Ist der Boden alkalisch, kalkhaltig, nicht stickstoffbelastet, wasserdurchlässig? Welche Trüffelsorten passen? Und welche Baumarten gedeihen? Möglicherweise machen Mischkulturen Sinn.

Viel Arbeit beim Einstieg

Bis ein Trüffel in Grösse und Geschmack reif ist, dauert es rund sechs bis zehn Jahre. Das weiss Sibyl Huber. Sie ist Mitarbeiterin bei der Agrarberatungsfirma Flury & Giuliani GmbH und im Projekt Entwicklungskonzept Schweizer Trüffel invol-

viert. In den ersten vier bis sechs Jahren machen Trüffelbäume viel Arbeit. Unter den Bäumen muss in den ersten Jahren gemäht, gefräst und gemulcht werden, damit der Boden feucht und locker bleibt. Gräser- und andere Wurzeln sollen dem Trüffel möglichst keine Konkurrenz machen. In Trockenperioden bewässern. Falls notwendig, Baumkronen und Wurzeln schneiden. Pflanzenschutzmittel und Düngung braucht es hingegen nicht.

Erste Schweizer Plantagen sind in Betrieb. Erträge gibt es noch kaum. Gioele Fiori, ETH-Agronom und Präsident Pro Trüffel Schweiz, meint, dass es sich erst ab einem Ertrag von rund 30 Kilogramm pro Hektare lohne, eine Plantage anzubauen. Dies sei jedoch eine realistische Annahme eines Ertrages für eine Vollernte, ungefähr zehn Jahre nach Pflanzung der Pilzbäume. Im ersten Ertragsjahr sei mit drei, vier Trüffeln zu rechnen. Was sicher sei: Hat es an einem Ort einmal einen Pilz gegeben, wachse er im darauffolgenden Jahr am selben Ort wieder. Fiori reist oft

umher, tauscht sich aus, weiss von Plantagen in Ungarn, wo eine Hektare 200 Kilogramm abwirft. Doch diese Zahlen seien mit Vorsicht zu geniessen. Die Klimabedingungen und der Boden seien nicht mit Schweizer Verhältnissen vergleichbar.

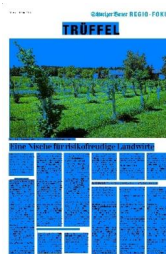
Pionier macht Mut

Einer, der weiss, wie schwer der Anfang ist, ist der Pionier unter den Edelpilzproduzenten Patrick Romanens. Als er vor dreissig Jahren Shiitake anzubauen begann, gab es weder einen Markt noch die technischen Hilfsmittel dafür. «Jeder, der mit Geld arbeitete, sagte mir, das komme nicht gut. Und ich habe gesagt: «Ja ich spinne, aber ich glaube daran.» Es hiess, eine Investition sei ein Risiko. In seinem Fall hat es sich gelohnt. Er gründete die Firma Fine Funghi. Verkauft jährlich 35 Tonnen Shiitake. Der Marktpreis liegt zwischen 30 und 40 Franken pro Kilogramm.

NEHMEN SIE AN DER UMFRAGE TEIL

Der Verband Pro Trüffel Schweiz will ein Kompetenzzentrum für Trüffelbauern schaffen. Noch ist nicht viel Fachwissen vorhanden. Schätzungen gehen davon aus, dass in der Schweiz etwa 100 Hektaren mit Trüffelbäumen bepflanzt sind und dass ein Produzent im Schnitt weniger als 1 Hektare bearbeitet. Davon sind rund 40% Landwirte: Effektive Antworten soll eine Umfrage liefern. Sie soll auch zeigen, mit welchen Herausforderungen die Produzenten kämpfen und welche Methoden Erfolg versprechen.

Umfrage: www.mytrueffel.ch



INTERVIEW: Verband professioneller Trüffelproduzenten

*Gioele Fiori, Präsident
Pro Trüffel Schweiz, be-
sitzt eine eigene Plantage.
Er empfiehlt: Informiert
euch gut.*

«Schweizer Bauer»: Das Risiko im Anbau von Trüffeln ist gross. Lohnt es sich überhaupt zu investieren?

Gioele Fiori: Es mangelt noch an ausreichend Beweisen für die Wirtschaftlichkeit des Schweizer Trüffelanbaus, aber es zeigen sich bereits erste Erfolge. Als Alternative zu gängigen Kulturen dient der Trüffel nicht. Denn das schnelle Geld wird man mit ihm nicht machen. Vielmehr als Ergänzung zu anderen Betriebszweigen. Auf nährstoffarmen Böden, die sich nicht als Fruchtfolgefläche eignen, ist der Trüffelanbau durchaus interessant, vor allem für eine optimale Ressourcennutzung der Landwirtschaftsfläche. Aktuell bringen lediglich die Hecken und Grasstreifen der Plantagen Biodiversitätsbeiträge ein. Trotzdem: Gerade Direktvermarktern bietet der Trüffel die Möglichkeit, eigene

Produkte aufzuwerten. Beispiel Trüffelkäse. Denkbar sind auch Trüffelevents.

Eine Investition muss also gut überlegt sein.

Ja. Es ist wichtig, sich ausreichend zu informieren. Bei Experten, Produzenten, Verbänden. Unbedingt vorher den Standort analysieren. Bodenproben nehmen und diese beurteilen lassen.

Angenommen, ein Landwirt hat sich für den Trüffelanbau entschieden. Welche Kosten kommen auf ihn zu?

Der Anbau einer Hektare kostet rund 20'000 Franken. Darin enthalten sind die Kosten der Bäume und Bodenanalysen. Muss der Boden zusätzlich mit Kalk angereichert oder die Plantage eingezäunt werden, kann das rasch hohe Zusatzkosten verursachen.

Sechs bis zehn Jahre warten bis zur Ernte. Können Analysten früher kontrollieren, ob Trüffel wachsen?

Das lohnt sich nicht. Auf einer Hektare stehen rund 900 Bäu-

me. Die Wurzel jedes Baumes müsste einzeln kontrolliert werden. Besser investiert man das Geld in sogenannte «Trüffel-fallen». Bäume mit Sporenanreicherung für die Förderung der Trüffelbildung.

Was heisst das?

Studien zeigen: Rund 80% der Bäume einer Plantage sind Träger des Pilzes. Vorausgesetzt, man erwischt gute Bäume. Es gibt viele schlechte Anbieter, vor allem im Internet. Wichtig ist, dass der Baumproduzent zertifizierte Setzlinge verkauft. Bestenfalls sind es Verkäufer, die für ihre einwandfreie Ware international bekannt sind. Die prozentuale Anzahl der Bäume, welche den Pilz tragen, ist jedoch nicht gleichzusetzen mit dem künftigen Ertrag der Plantage.

Sollte es mit der Ernte klappen. Was gilt der Trüffel auf dem Markt?

Die Preise schwanken nach Saison und Sorte. Für einen Burgundertrüffel gibt es rund 700 Franken pro Kilogramm. Für den Périgord knapp das Doppelte. *khe*