



Sonnenaufgang über Manjimup in Westaustralien – dem neuen gelobten Land für Trüffelreife

TONY McDONOUGH (8)

Von Robert Lücke

Das PAKET KOMMT, darin, in Folie eingeschweißt und mit Holzspänen verpackt, eine echte schwarze Trüffel. Dick wie ein kleines Hühnerei, mit pechschwarzer, leicht poröser und matt schimmernder Oberfläche. Sie riecht nach nichts, diese Schwarze Winter-Edeltrüffel aus Australien. Am Tag zuvor ist sie mit dem Flugzeug in Düsseldorf gelandet, und das mitten im Hochsommer. Und wie schmeckt sie? Ich schabe ein paar papierdünne Scheiben ab – innen sieht sie aus wie eine sehr gute Périgord-Trüffel, mit sehr feiner Maserung. Geschmacklich hat sie im Grunde ebenso viel zu bieten: Hasel- und Walnussaromen, etwas Karamell, ein bisschen wie Bucheckern und erdige Töne, die sie aber nur in Verbindung mit Hitze entfaltet. Hauchdünn über frische Pappardelle in Butter gehobelt und zum Carpaccio war sie ebenso überzeugend wie in einer kräftigen Soße, der Geruch hingegen allerdings ist enttäuschend – es gibt nämlich so gut wie keinen. Eine Top-Périgord-Trüffel ist manchmal besser. Aber eben nur manchmal.

Gefunden hat sie ein paar Tage zuvor Damon Boorman. Wie immer geht er am späten Nachmittag los, es ist Mitte August, das Thermometer zeigt vier Grad plus, typisches Winterwetter, vergangene Nacht war es knapp über null. Jetzt nieselt es ein bisschen, und es ist nebelig. Mit ihm unterwegs ist Arrow, ein beiger Labradorrüde. Früher war er Drogenhund beim Zoll – er hat ein gutes Naschen. Schon bald stoppt Arrow, der die ganze Zeit über mit der Nase direkt am Boden vorläuft, und wartet. Damon weiß: Da ist eine. Er steckt ein rosa Fähnchen in die Erde und geht weiter – jetzt schon zu graben würde Arrows Geduld überfordern.

Damon und Arrow suchen Trüffel. In Australien. Ein bisschen ist es so, wie wenn man als Skifahrer

im Sommer auf einen Gletscher fährt. Wer nicht auf den Winter warten will, fährt also zum Winter, und genau das Gleiche steht jetzt den Trüffelreife offen. Sie müssen sich normalerweise bis Ende September gedulden, bevor die kulinarisch wertvollsten Trüffel, die Weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) und die Schwarze Winter-Edeltrüffel, auch Périgord-Trüffel genannt (*Tuber melanosporum*), ihre schmackhaften Knollen ausbilden. Andere Trüffelarten wie die Sommer- oder Burgundertrüffel, werden zwar schon angeboten, haben aber ein deutlich geringeres Aroma.

Wie gut, dass in Australien jetzt schon Winter ist. Denn auch dort gibt es Trüffel. Wenn auch noch nicht besonders lange. Kenner der Materie werden nun aufstöhnen und einwerfen: „Ja, aber was für welche! Irgendein billiger Mist!“ Nein, ganz so ist es nicht. Ende der 90er-Jahre kamen 21 australische Trüffelreife, Damon Boorman und Winzer aus dem Örtchen Manjimup auf eine etwas spinnerte, aus heutiger Sicht aber recht geniale Idee. Denn die idyllische Landschaft der Pemberton-Weinregion mit ihren sanften, grünen Hügeln erinnerte sie an die Trüffelregionen Europas. Und wenn es so ähnlich aussieht, warum könnten dann nicht auch dort Trüffel wachsen? Sie kauften im französischen Périgord ein paar Tausend Eichenbäumen und Haselnusssträucher – jene Vegetation, in deren Wurzelgeflecht sich die Trüffel am wohlsten fühlen – und pflanzten diese Bäumchen und Sträucher auf einer 30 Hektar großen und von Eukalyptuswäldern umgebenen Fläche, 300 Kilometer südlich von Perth in Westaustralien.

Die Wurzeln dieser Bäume hatten Trüffelsporen im Gepäck, und die Bedingungen waren, so hofften die Australier, gut genug. Sie warteten und warteten, sieben lange Jahre. 2006 war es so weit, die erste

# Australier schaffen die Trüffelpause ab

Der Sommer war bisher trüffelreife Zeit. Was für ein Glück, dass in Australien gerade Winter ist – und dort im Westen des Kontinents seit Kurzem auch Trüffel gedeihen



Dieser Mann muss eine außergewöhnlich gute Nase haben, denn eigentlich ist die Trüffelsuche ein Job für Hunde

Trüffel wurde gefunden, 168 Gramm war sie schwer. Insgesamt 100 Kilo schwarze Trüffel made in Down Under holten die Leute der Wine & Truffle Company in Manjimup dann aus der Erde, in diesem Jahr liegt die Trüffel-Ernte schon bei 400 Kilo, der Kilopreis um die 2200 Euro.

An diesem Nachmittag finden Damon und Labrador Arrow 300 Gramm. Fast jeden Tag sind sie unterwegs, den ganzen australischen Spätherbst und Winter über. 30 000

Bäume wachsen in dem Trüffelwald, fünf Hunde suchen und schnüffeln, Männer und Frauen graben und kratzen. Wie in Alba, Périgord oder Vacluse. Der Pilzexperte Nick Malajczuk, der die australischen Trüffelreife beriet, war von Anfang an begeistert, die Qualität der Trüffel sei sensationell. Denn die klimatischen Bedingungen in Manjimup scheinen offenbar denen im Périgord und Umbrien so sehr zu ähneln, dass der anspruchsvolle Bodenpilz gut

wächst: Eine schwer nachzuahmende Mischung aus Sonne, Regen, Nebel und schwankenden Tag- und Nachttemperaturen bestimmt das Wachstum – und ob überhaupt Trüffel gedeihen.

Gleich nach dem Fund bringen Fahrer die Knollen zum Flughafen von Perth, und im Bauch der Boeings und Airbuses treten sie ihren Weg über Dubai gen Westen an. Die Trüffel, die vorgestern gesammelt wurden, seien morgen beim Kunden, versprechen die Händler, allen

voran die Kölnerin Elizabeth Wieker, selbst Australierin, die mehrmals im Jahr in ihre alte Heimat fliegt und die Produzenten und Trüffelsucher besucht. Feinkosthändler Ralf Bos aus Meerbusch bei Düsseldorf erzählt, dass er viele der besten Köche des Landes damit beliebere. Zum Beispiel Johannes King, den Zwei-Sterne-Koch vom Sylter „Söl’ring Hof“. Er bekam als erster deutscher Spitzenkoch Ende Juni die Trüffel aus Australien. „Ich hätte nie gedacht, dass die so gut sind“, sagt King, der sie zugleich in eine seiner Spezialitäten einbaute, die „Schlemmerschnitte à la King“, mit Taubenbrust oder Rehrlücken, Sellerieschaum, Gänseleber, Bratbrot und frisch darüber gehobelter Trüffel. „Da hat es manche teure Périgord-Trüffel im Winter schwer, geschmacklich mitzuhalten“, sagt King, der schon mehrfach nachbestellte. Auch Joachim Wissler, dreifach besterter Koch aus Bergisch Gladbach, hat die australische Trüffel probiert und sagt: „Die Qualität war überraschend gut, mit sehr schöner, feiner Marmorierung, die ja oft ein Kriterium ist, gute von weniger guten zu unterscheiden.“

Aber braucht die Welt eigentlich Trüffel im Sommer? Viele Köche meinen: nicht unbedingt. Auch Wissler fragt sich, „ob man denn nun auch im Sommer Wintertrüffel essen muss?“, aber das sei eine Einstellungsfrage, die Qualität sei schon sehr gut. Trüffel vom fünften Kontinent sind ein netter Luxus, nötig sind sie nicht – aber ist ein Ferrari nötig? Genauso viel oder wenig wie Erdbeeren im Januar. Wer es mag, soll es essen und kaufen. Wissler ist allerdings noch vorsichtig damit, die Trüffel zu ordern. Denn im Moment kostet das Kilo den Endkunden mit 2200 Euro deutlich mehr, als für französische Périgord-Trüffel normalerweise zu bezahlen ist. „Wenn die Preise so hoch bleiben, kann ich gut auf den Winter warten und dann Topware

aus Frankreich beziehen“, sagt Wissler. Auch der Düsseldorfer Zwei-Sterne-Koch Jean-Claude Bourguel findet sie schlicht zu teuer: „Das ist ein Renault zum Preis eines Mercedes“ – Bourguel war von den Exemplaren, die er zum Testen bekam, nicht überzeugt.

Aber die Trüffel ist ein Naturprodukt, jede ist anders, einige sind sensationell, andere schwach. Das ist in Frankreich so, in Italien und eben auch in Australien.

Johannes King hat schon oft Enttäuschungen erlebt, „auch bei angeblich bester Ware aus Frankreich“. Ralf Bos, der in Deutschland die wohl beste Trüffelnase hat und jedes Jahr Tonnen hervorragender französischer und italienischer Périgord- und Alba-Trüffel importiert, jedenfalls sagt: „In Sachen Qualität steht die australische der französischen Ware in nichts nach.“ Allerdings: Er handelt damit, Schlechtes würde er darüber wohl kaum sagen. Bos teilt alle Trüffel dieser Erde in eine Punkteskala ein, und an der Spitze steht neben der Weißen Trüffel aus Piemont normalerweise mit zehn von zehn möglichen Punkten die Schwarze Edeltrüffel aus dem Périgord.

„Die Trüffel aus Australien kriegen von mir auch eine glatte Zehn, und im direkten Vergleich hätte manche gute Périgord-Trüffel oft nur eine 9,5“, sagt Bos. Den hohen Preis der Trüffel erklärt der Feinkostexperte so: „Die Erntemengen sind in Australien gering, die Versandkosten verhältnismäßig hoch, sie müssen noch verzollt werden. Deswegen ähnelt das Preisniveau der australischen dem der französischen Trüffel in Jahren mit geringer Ernte.“ Dafür verkürzt der Australier dem Trüffelreife eben die lange Fastenzeit.

■ **Bezugsquelle:** All-Australian Elizabeth Wieker, Tel.: 02236/490 48 40 [www.all-australian.eu](http://www.all-australian.eu)

ANZEIGE

## AUKTIONEN

**Zemanek-Münster**

**Tribal Art Auktion**  
19. September 2009

97070 Würzburg  
Fon +49 931 17721  
[info@tribal-art-auktion.de](mailto:info@tribal-art-auktion.de)  
[www.tribal-art-auktion.de](http://www.tribal-art-auktion.de)  
Katalog online

Sofortankauf  
**Briefmarken & Münzen**  
zu Höchstpreisen.

**EDGAR MOHRMANN & CO.**  
Internationale Briefmarkenauctione GmbH  
Blumenallee 43 · 22041 Hamburg · (040) 66 94 70 0  
[www.edgar-mohrmann.de](http://www.edgar-mohrmann.de)

**BRIEFMARKEN & MÜNZ-AUKTIONEN**

Ankauf oder Versteigerung von Sammlungen, Einzelstücken oder Erbschaftsposen. Bei großen Objekten Hausbesuche möglich. Roland Meiners, von der IHK Köln öffentlich bestellter und vereidigter Versteigerer für Briefmarken. Seit 30 Jahren eine erste Adresse.

**Dr. Wilhelm Derichs**  
GmbH AUKTIONSHAUS  
Burgmauer 22 (gegenüber Dom)  
50667 Köln · Tel.: 0221-2574602  
Berlin, im Kunsthaus Lemperitz: (Nikolaikirche)  
Poststr. 22 · 10178 Berlin-Mitte · Tel. 030-24089183

**KUNSTWERK WERKKUNST**

Erlieben Sie im Renaissance-Schloss und im Park  
**140 Künstler und ihre Werke**  
Bildhauer – Designer – Fotografen – Grafiker –  
Maler – Objekt- und Werkkünstler

am 5.9.2009 von 15.00 bis 19.00 Uhr  
am 6.9.2009 von 11.00 bis 18.00 Uhr

**SCHLOSS REINBEK**  
Schloßstraße 5, S-Bahn-Ausgang Ladestraße

Norddeutschlands führendes Briefmarkenauctionshaus  
kauft oder versteigert Ihre Briefmarken  
und Münzen zu absoluten Spitzenpreisen – Rufen Sie bitte an

**HBA** HANSEATISCHE BRIEFMARKENAUKTIONEN OHG  
Telefon: 040 / 23 34 35 | [www.hba.de](http://www.hba.de)

Entdecken Sie große Kunst in der WELT und WELT am Sonntag.

**KUNSTAUKTIONSHAUS SCHLOSS AHLDEN**

Paar Möpse, Entw. J. J. Kaendler und Peter Reinicke.  
Meißlen, Um 1745, H. 15 cm.

**BEDEUTENDE KUNSTAUKTION**  
am 12. + 13. September 2009

Vorbesichtigung: 29.08. - 10.09., tgl. 13-18 Uhr

GEMÄLDE · MÖBEL · KUNST · ANTIQUITÄTEN

**KATALOG € 20,- & unter [www.schloss-ahlden.de](http://www.schloss-ahlden.de)**

29693 Ahlden · Schloss · Tel. 05164-80100 · Fax 05164-322

**NAGEL AUKTIONEN**

KUNST UND ANTIQUITÄTEN · KLASSISCHE MODERNE  
DESIGN · ASIATICA · SAMMLERTEPPICHE

WIR SIND FÜR SIE UNTERWEGS  
DEUTSCHLANDWEIT  
UND FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF

BERATUNG ZU EINLIEFERUNGEN FÜR DIE AUKTIONEN  
KOSTENLOS UND UNVERBINDLICH  
JEDERZEIT ÜBERNAHME VON EINZELOBJEKTEN  
SPEZIALIST FÜR SAMMLUNGEN UND NACHLÄSSE

NECKARSTRASSE 189-191 · 70190 STUTTGART  
TEL +49-711/649 69-0 · FAX +49-711/649 69 696  
CONTACT@AUCTION.DE · [WWW.AUCTION.DE](http://WWW.AUCTION.DE)