

## Trüffelsuche in Freiburgs Umgebung

Auch hierzulande wächst der Sommertrüffel im Verborgenen / Auf Tour mit Fachmann Antonio Pellegrini und „Aysha“

VON UNSEREM MITARBEITER  
MARCUS SURGES

„Die Trüffel-Nachfrage ist in Freiburg gestiegen“, sagt Angelo Pellegrini, der die Trattoria Tizio an der Rathausgasse betreibt. Er weiß, wovon er spricht. Schließlich verarbeitet der italienische Gastronom eigenen Angaben zufolge jährlich bis zu 120 Kilogramm von den unter der Erde wachsenden Pilzen. Vor 20 Jahren begann Pellegrini, Trüffel-Leckereien in Freiburg zu verkaufen. Die Knollen bezieht er aus Italien, manchmal kommen einige auch aus Freiburgs Umgebung – wie vergangene Woche.

Kaum lässt Pellegrinis Bekannte, Denise Stalder, Aysha los, findet die Hündin die ersten schwarzen Sommertrüffel (*Tuber aestivum*). „Das ging heute schnell“, sagt Angelo Pellegrini überrascht und beäugt die etwa zehn Gramm schwere Knolle kritisch. Dann hält er sie unter die Nase: Die Trüffel riechen pilzig-erdig und angenehm. 20 Gramm, so der Gastronom, brauche er allerdings, um eine Portion – beispielsweise Tagliatelle al Tartufo Nero – zuzubereiten.

Ein Kilo Sommertrüffel kostet zwischen 400 und 600 Euro. „Der Preis hängt von der Saison ab.“ Die Preisspanne ist bei edlen weißen Trüffeln noch größer: Zwischen 3000 und 8000 Euro kostet ein Kilo. Wegen der diesjährigen Trockenheit in Italien rechnet der 47-Jährige mit 6000 Euro. Im Gegensatz zu Sommertrüffeln, die von Mai an in etwa drei Monaten auch in Süddeutschland reifen, brauchen weiße Trüffel neun Monate, von Februar bis Oktober.

Aysha hechtet wieder los. Rund 250 Gramm Sommertrüffel findet die zwölfjährige Hündin an diesem Nachmittag. Aysha gehört zur Hunderasse Lagotto-Romagnolo, die für ihren Trüffel-Geruchs-



Trüfflexperte Antonio Pellegrini, Denise Stalder sowie Trüffelhund „Aysha“ und „Coja“.

FOTO: MARCUS SURGES

sinn bekannt ist und die ihre Besitzerin Denise Stalder auch züchtet. Die wertvollen Pilze sucht sie aus Hobby. „Reich kann man davon nicht werden.“

Angelo Pellegrini bezieht seine Trüffel aus Italien, wo es – je nach Wetter – reichlich davon gibt. Als der Italiener 1982 nach Freiburg kam, wollte er eigentlich nur Deutsch lernen. Er lernte allerdings seine heutige Frau Eva-Maria kennen, mit der er zwei Kinder hat. Also blieb der gelernte Restaurantfachmann in der Stadt und suchte sich Arbeit in der Gastronomie. 1987 machte er sich selbstständig und verkaufte in der Markthalle erste Speisen mit Trüffel. 1992 wechselte er an die Gerberau: Neun Jahre betrieb er dort

das Feinkostrestaurant D.O.C. Pellegrini – selbstverständlich mit aus Trüffel zubereiteten Speisen. 2000 verkaufte er es. 1999 hatte er die Trattoria Tizio eröffnet.

Seit 1998 bietet Angelo Pellegrini Trüffelseminare an, die seit drei Jahren in der Alten Wache am Münsterplatz stattfinden. Die Teilnehmer „sollen ein Näschen dafür bekommen, um aus den 200 verschiedenen Sorten von Trüffel, die wenigen guten herauszufinden“, sagt Angelo Pellegrini. Nachdem er vor etlichen Jahren beim Kauf von Trüffel übers Ohr gehauen werden sollte, beschloss er, sich mit Trüffel selbst auseinanderzusetzen. Schließlich hatte er ja gemerkt, dass die ihm angebotenen Knollen anders rochen

als sonst: faulig. Sein Wissen möchte er mit Feinschmeckern und Kollegen teilen. Wissen allein reiche aber nicht, „man muss auch die Händler kennen“. Denn züchten lassen sich Trüffel noch nicht.

Bei den Trüffelseminaren, die bis zu 140 Euro pro Person kosten (für Siebengänge-Menü, Wein und Trüffelprobe), erfahren die Interessierten beispielsweise, warum Hunde zur Trüffelsuche besser geeignet sind als Schweine? „Hunde graben keine großen Löcher und schädigen damit weder dem Wald noch dem Fortbestand der Trüffel, da die Sporen im Erdreich bleiben.“

