

Das wahre Wunder von Mutter Erde

In der Provinz Teruel im Süden Aragoniens liegt das größte zusammenhängende Trüffel-anbaugebiet der Welt. Doch das weiß kaum jemand – was ein großes Glück, aber auch ein Drama ist. *Von Sven Weniger*

Zuerst kamen die Franzosen“, erinnert sich Eladio Salvador und löfelt seine Steinpilzsuppe mit Terueler Schinken. „Mit ihren Hundeliefen sie über unser Land, wir hatten keine Ahnung, was sie suchten. Und wenn einer von uns fragte, konnten wir nicht verstehen, was sie sagten.“ Das war um 1960. Danach kamen Leute aus Huesca und Katalonien, aus den Pyrenäen, „die taten das Gleiche, wollten aber auch nichts sagen, obwohl wir dieselbe Sprache sprachen. Bis wir es dann selbst herausfanden: Sie waren hinter unseren Trüffeln her. Erst sehr spät wurde uns also klar, wie viel sie wert waren.“ Eladio, ein knorriger, gedrungener Mann im Rentenalter, lächelt sein schiefes Lächeln. Spott und Verlegenheit liegen darin dicht beieinander. Jetzt werden kleine, mit Fasan gefüllte Paprika gereicht. „Als wir klein waren“, wirft Rafael Doñate ein, eine knappe Generation jünger als Eladio, und hebt die Stimme, „war es uns Kindern verboten, sie zu essen. Wir waren arm hier und Trüffeln nun schon viel zu wertvoll; die wurden alle verkauft.“ Und heute? „Heute kommen Professoren, Anwälte, Notare zu unserer Trüffelmesse“, zählt Julio Perales, ein Bon vivant von derart imposantem Körperumfang, als wolle er den sozialen Aufstieg unterstreichen, den sie hier geschafft haben. „Und wir essen sie nun auch, jeden Tag.“ „Ich kenne keinen, der Trüffeln nicht mag“, sagt Rafael, und alle drei lachen dazu wie im Chor.

Es sind seltsame Anekdoten, die von der Runde älterer Herren an diesem Novembertag im Hotelrestaurant Los Leones in Rubielos erzählt werden. Manolo Górriz, ein Gastwirt mit leiser Stimme und feinen Manieren, trägt derweil den

Bacalao im Kartoffelbett herein. Und wie alle Gerichte krönt auch den Kabeljau der fast schwarze, innen weiß geäderte Pilz Tuber Melanosporum, papierdünn geschnitten oder fein geraspelt. Genau beobachtet Manolo die Reaktion seiner Gäste. Die Männer sind immerhin der Vorstand der Vereinigung der Trüffelbauern dieser Gegend. Ein Raunen hebt an, der Wirt ist zufrieden, gleich kommt das Dessert. Ja, seltsam: Erst Unwissen, dann Ausbeutung durch clevere Leute von auswärts und schließlich das späte Erkennen der eigenen Chancen – das ist die Geschichte eines Landstrichs im äußersten Süden Aragoniens, der lange abgehängt war vom ökonomischen Aufbruch Spaniens nach Francos Tod.

Aus Gúdar-Javalambre in der Provinz Teruel, nur eine Autostunde von Valencia entfernt, flohen die Menschen bis vor kurzem. Die steinigten Böden des Hochplateaus gaben nichts her. Die Bauernhäuser, aus dem bleichen Kalkstein der Gegend gehauen und mit rostroten Dachziegeln, stehen fast alle leer. Die wenigen Orte, Sarrión, Mora, Rubielos, sind nur noch zu einem Drittel bewohnt. Auf einer Fläche, die knapp der des Saarlands entspricht, lebt nur ein Hundertstel von dessen Bevölkerung. Gúdar-Javalambre, mit seinen felsigen Hügelketten in gedeckten Herbstfarben, gelegentlichen Pinienwäldern und gescheckten Tälern, ist die entvölkerteste Region Spaniens.

Und dann also die Entdeckung der Trüffel, die es hier schon immer gegeben hat, die aber niemandem wertvoll erschien, penetrant riechend und nur von Wildschweinen goutiert, in Frankreichs Périgord dagegen geschätzt seit Jahrhunderten als „schwarzer Diamant“, eines der



Schwein gehabt auch ohne Schwein: In Teruel verlässt man sich bei der Trüffelsuche auf feine Hundenasen.

Foto Sven Weniger

teuersten Lebensmittel mit Kilopreisen von sechshundert Euro, ein Synonym für Luxus. Ist die Trüffel nun auch hier die Hoffnung auf eine Zukunft im Wohlstand? Erst seit dreißig Jahren ernten sie den Pilz in Gúdar-Javalambre nun selbst. Nicht mehr wie zu Anfang unter den riesigen Steineichen, die in lichten Wäldern stehen und Hunderte Jahre alt werden können, sondern in Pflanzungen mit akkurat in Reih und Glied aufgestellten Bäumen an den Hängen, die wie gekämmt

aussehen. „Der Trüffelanbau hat es geschafft, die Abwanderung zu stoppen“, sagt Rafael Doñate, die anderen nicken. „Ohne ihn wäre auch ich längst weg. Aber wir müssen noch lernen, ihn selbst zu vermarkten.“

Der Süden Teruels ist mit sechstausend Hektar Fläche das größte zusammenhängende Trüffelanbaugebiet der Welt. Doch kaum jemand weiß das. Wer die Gegend besucht, wird durch kein Schild darauf aufmerksam gemacht. „Achtzig Prozent der Ernte, fast vierzig Tonnen im Jahr, werden sofort nach Frankreich exportiert, wo Tuber Melanosporum durch die radikale Ausbeutung immer knapper wird“, sagt Eladio Salvador mit ironischem Blick. „Ohne uns wären die längst aufgeschmissen. Die meisten der berühmten Périgord-Trüffeln kommen längst von hier. Der Rest geht in andere Länder und an spanische Händler. Dabei müssten wir unsere Delikatessen selbst bekannt machen und Touristen zeigen, wie die Trüffelkultur, die Ernte bei uns funktioniert. So könnten wir die Menschen hier halten, weil wir Arbeit schaffen würden.“ Er sagt es wie einen Weckruf in die Runde der Trüffelbauern am Tisch, die sich noch immer vor allem als Zulieferer für andere verdingen. Es ist ein Ziel, das sich für alle lohnen würde. Denn das Wissen über Trüffeln ist so dunkel wie der Lebensraum, aus dem sie kommen.

Auf geht's, Cati, Lina, wo sind sie?“ Alberto Salvador, der Nefee von Eladio, spricht ständig mit seinen beiden Hunden, die kreuz und quer durch die Plantage laufen, die Nasen fest am Boden. Zwischen November und März ist Erntesaison, dann sind die Trüffelbauern mit ihren Hunden täglich draußen. In langen Reihen und in einigem Abstand zueinander stehen die hier Carrascas genannten Bäume auf dem steinigen Untergrund, der für wenig anderes taugt als den Trüffelanbau. Nichts deutet darauf hin, dass der Boden mehr als Unkraut hervorbringt. Keine Minute dauert es jedoch, bis Lina anfängt zu buddeln. Alberto schiebt die Hündin sanft zur Seite und gräbt mit einem Stecher weiter. Dreißig Zentimeter tief, dort muss sie sein. Vorsichtig hebt er die rauhe Knolle, groß wie eine Kartoffel und etwa halb so schwer, aus der Erde. „So fünfzig Gramm, feste Qualität“, sagt er. „Die größte, die ich je gefunden habe, wog mehr als sechshundert Gramm“, meint sein Onkel und schaut ihm über die Schulter. So ein Exemplar geht auf Auktionen in Madrid, zu denen die Sterneköpfe fahren, für einen ordentlichen vierstelligen Betrag weg.

Cati und Lina stromern weiter, innerhalb kurzer Zeit haben sie ein halbes Dutzend Trüffeln erochen. „Früher lief man mit Schweinen los“, sagt der Mittzwanziger Alberto, ein Hoffnungsträger der Gegend, einer, der dafür steht, dass die alten Trüffelbauern irgendwann den Stab weiterreichen können an die nächste Genera-

tion. „Aber die sind schwerer zu kontrollieren als Hunde, die wir schon von klein auf abrichten. Dass Hunde keine Trüffeln fressen, ist allerdings ein Gerücht.“ Dieses Mal schiebt er Cati etwas energischer zur Seite. „Wenn du nicht aufpasst, futtern sie dir alles weg.“ Ohne die Tiere wären Eladio, Alberto und die anderen völlig hilflos. Denn erstens ist von oben nicht zu sehen, wo der Pilz sich an das Wurzelwerk der Steineichen symbiotisch

sen, Salaten und Suppen, in Fleisch, Fisch, Pasta, ganz egal ob salzig oder süß.“ Ein zuverlässiger Küchenkumpel also für den jungen Maître des Melanosporum, eines Gourmetlokals in Mora, das den Pilz im Namen hat und als sechsgängiges Trüffelmenü auf den Tisch bringt, das erste der Region. „Die Trüffel ist aber auch eine Diva“, schränkt Pedro ein, „kochen darf man sie nicht.“ Nur bis fünfundsiebzehzig Grad entfalte sie ihr volles Aroma, bei höheren Temperaturen verliere sie es. „Man muss ihn erst kurz vor dem Servieren dazugeben, am besten zu milden Speisen, mit Kartoffeln, Milchprodukten, Eiern. Oder eben roh auf die fertigen Gerichte, dann entfaltet sie ihre maximale Kraft.“

Köche wie Pedro Biel und Manolo Górriz vom Los Leones sind der gastronomischen DNA des „schwarzen Diamanten“ seit einiger Zeit auf der Spur. Und wenn Pedro zum Dessert den getrüffelten Brandy aus dem Schrank holt, ist er stolz und der Gast der Klimax nah. Mindestens ein Jahr schwimmen die drei Trüffel in der Flasche. Dann haben Schnaps und Pilz sich auf ein aromatisches Gleichgewicht geeinigt – wobei eine der eigenartigsten Erfahrungen mit den Trüffelexperten in Gúdar-Javalambre die ist, dass keiner den Geschmack von Tuber Melanosporum beschreiben kann. Nach Trüffel, wiederholt sich achselzuckend die Antwort, nichts anderes rieche und schmecke so. Und auch der ratlose Gast vermag dem allenfalls ein „erdig-pilzig“ hinzuzufügen und fühlt sich dabei auch nicht schlauer. Und das, obwohl die olfaktorische Potenz der teuren Pilzes durchschlagend ist. „Wenn du eine Trüffel hast, riecht die ganze Küche danach“, schwärmt Pedro. „Ich lege sie zu rohen Eiern in einen Behälter, und nach drei Tagen im Kühlschrank ist der Duft in die Eier hineingezogen, ohne dass ich ein Stück Trüffel verbraucht habe. Ein einfaches Spiegelbild wird so zum kulinarischen Erlebnis. Phantastisch.“

Der Geruch von Melanosporum ist viel intensiver als derjenige der deutlich billigeren Sommertrüffel, die man in Teruel seit kurzem ebenfalls anbaut, um nicht nur im Winter ernten zu können, wenn die schwarze Trüffel Saison hat. Ganz zu schweigen von der Chinatrüffel, einem ebenso fernen wie fragwürdigen Verwandten ohne Kraft und Klasse aus dem Reich der Mitte, auf den sie hier alle einen Ruch haben, weil er ihren schönen Zukunftsmarkt schon jetzt mit billiger Nachahmerware überschwemmt, gestreckt mit künstlichen Aromen, pure Chemie, einfach grauenhaft. „Ihr müsst das den Leuten sagen“, insistiert María Jesús Agustín, „die haben ja keine Ahnung davon.“ María Jesús und zwei Mitstreiterinnen waren die ersten Frauen der Region, die sich der Trüffel zuwandten, um eigene Produkte daraus zu kreieren. In der Küche hinter ihrem kleinen Laden in Sarrión putzen sie täglich stundenlang die Erde von den Pilzen, Stück für Stück von Hand unter dem Wasserhahn, bevor sie anfangen, sie vorsichtig zu zerteilen, in Scheiben, Stücke, feine Streifen. „Manjares de la Tierra“, Leckereien der Erde, nennen sie ihr Startup, das so bodenständig in Gúdar-Javalambre verwurzelt ist wie die Frau mit dem pechschwarzen Haarschopf und Spezialitäten führt, die indes mit Hilfe von dreisprachiger Website, Facebook-Präsenz und Youtube-Filmchen verkauft werden. „Wir haben Öle, Essenzen, Paté, Balsamico, eingelegte Trüffelscheiben“, zählt María Jesús auf, „Käse, Schokolade und Salz, aber auch Rezepte für einfache Gerichte, die jeder zu Hause machen kann.“ Vor zehn Jahren ging es los. Und noch bosseln María Jesús und ihre Kolleginnen vor sich hin in ihrem Dorfidyll. Aber genau wie die Trüffelbauern Rafael, Eladio und Julio, wie Küchenchef Pedro, Gastwirt Manolo und all die anderen Verbliebenen in diesem Südzügel der Provinz Teruel hoffen sie darauf, dass ihnen der magische Pilz, der sich ausgerechnet bei ihnen so wohl fühlt, eine goldene Zukunft beschere.

ESSEN & TRINKEN



andockt. Und zweitens können nur die Hunde am Geruch die reifen Trüffel orten – die unfreien sehen genauso aus und wachsen direkt daneben. „Wenn ich eine Knolle zu früh erwische“, sagt Alberto, „ist sie hin. Kein Duft, kein Geschmack, Totalschaden.“ Mit enormem Aufwand werden jährlich Zehntausende Steineichenhäuser und unter ständiger Laborkontrolle mykorrhiziert, also quasi geimpft. Erst nach sieben Jahren auf dem Feld bilden sich, wenn alles geklappt hat, die begehrten Trüffel.

„Nichts kommt dieser Delikatesse gleich.“ Pedro Biel ist da rigoros: „Man kann sie überall verwenden, in Vorspei-

Das unbekannte Land der Trüffel

■ **Unterkunft:** Latrufanegra, Mora de Rubielos, modernes Vier-Sterne-Hotel im Zentrum, Doppelzimmer ab 160 Euro, www.latrufanegra.com; Los Leones, Rubielos de Mora, verwinkeltes Dorfhotel mit elf unterschiedlichen Zimmern, Doppelzimmer ab 80 Euro, http://losleones.info; Masía La Torre, stilles Landhotel zwischen den beiden Orten, Doppelzimmer ab 90 Euro, www.masialatorre.es.
 ■ **Essen und Trinken:** Melanosporum, im Hotel Latrufanegra, sechsgängiges Trüffelmenü 45 Euro, täglich ab 14 Uhr geöffnet; Los Leones, im gleichnamigen Hotel, diverse Trüffelgerichte auf der Karte, täglich ab 14 Uhr geöffnet, am Wochenende Vorbestellung empfohlen; Manjares de la Tier-

ra, Sarrión, kleiner Laden im Ort mit eigenen Trüffelspezialitäten, Montag bis Samstag geöffnet, www.manjaresdelatierra.com; Carnicería Ramón, schräg gegenüber von Manjares de la Tierra, Schlachtereier mit Trüffelwürstchen, Montag bis Samstag geöffnet.
 ■ **Trüffelaktivitäten:** In der Saison von November bis März finden zahlreiche Veranstaltungen statt. Ausgewählte Hotels bieten zum Beispiel geführte Trüffelausflüge zu den Anbauflächen der Gegend an. Sie sind in der Regel kostenlos. Jeden Samstag gibt es in Sarrión abends einen Trüffelmarkt.
 ■ **Information:** Spanisches Fremdenverkehrsamt, Myliusstraße 14, 60323 Frankfurt, Telefon: 069/ 72 50 33, www.spain.info.

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Erlesenes für kluge Köpfe

Entspannen zwischen Mosel und Eifel

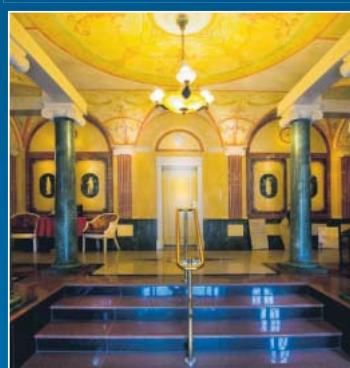
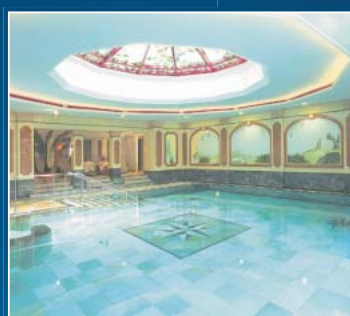
Gewinnen Sie vier Übernachtungen für zwei Personen inklusive Halbpension und Zugang zum Wellnessbereich im 5-Sterne-Hotel Häcker's Fürstenhof in Bad Bertrich.

In einem Seitental der Mosel, zwischen den beliebten Urlaubsorten Cochem und Berncastel-Kues und inmitten unberührter Natur, liegt das kleine Schmuckstück Bad Bertrich. In dem idyllischen Bad zwischen Mosel und Eifel erleben die Urlauber bis heute die heilenden Schätze der naturwarmen Thermalquellen. Einen besonderen Luxus genießen die Gäste im Häcker's Fürstenhof Wellness & Spa Resort. Der Fürstenhof verfügt als einziges Hotel in Deutschland über ein eigenes naturwarmes Glaubersalz-Thermalbad. Die Gäste erholen sich in einer exklusiven und weitläufigen Wellnesslandschaft. Nicht nur der großzügige Wellnessbereich zeichnet den Fürstenhof aus. Auch die mit Liebe zum Detail individuell eingerichteten Zimmer und Suiten des Fünf-Sterne-Hotels präsentieren sich wahrhaft fürstlich und bieten eine entspannte Atmosphäre, die den Alltag schnell vergessen lässt.

Gleich im Online-Service anmelden und gewinnen: *
www.faz.net/meinabo

* Sie sind noch nicht registriert? Unter www.faz.net/online-service erhalten Sie alle Informationen, die Sie für Ihre Anmeldung benötigen.

Tafelgesellschaft ist der 11. November 2016. Die Teilnahme ist ausschließlich über die F.A.Z.-Vorteilswelt unter www.faz.net/meinabo möglich. Mitarbeiter der Frankfurter Allgemeinen Zeitung GmbH und der beteiligten Kooperationspartner sowie deren Angehörige sind teilnahme-, aber nicht gewinnberechtig. Keine Barabgabe. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Buchung nach Verfügbarkeit. Eigene An- und Abreise.



In Kooperation mit:

HÄCKER'S
FÜRSTENHOF BAD BERTRICH
Wellness- und Spa Resort

Geld für Essen

tdt. LONDON. Bei British Airways wird es vom 11. Januar 2017 an auf Kurzstreckenflügen in der Touristenklasse keine kostenfreie Bordverpflegung mehr geben. Ein Sandwich wird künftig zwischen drei und 4,75 Pfund kosten, ein Becher Kaffee 2,30 Pfund und ein Bier vier Pfund, umgerechnet etwa 4,50 Euro. Die Fluggesellschaft folgt mit ihrem Schritt Billigfliegern wie Easyjet und Ryanair. Aber auch bei Air Berlin zahlen Passagiere in der Touristenklasse auf allen Europa-Strecken neuerdings für Snacks und Getränke.

Sterne für Washington

dpa. WASHINGTON. Der französische Restaurantführer „Guide Michelin“ hat zum ersten Mal eine Ausgabe für Washington herausgebracht und dabei das Gourmetlokal „Minibar“ des spanischen Kochs José Andrés als bestes Haus der amerikanischen Hauptstadt mit zwei Sternen bewertet. Der Siebenundvierzigjährige ist ein Schüler von Ferrán Adrià und betreibt etwa zwanzig Restaurants in den Vereinigten Staaten. Zu seinen Fans zählen unter anderen Präsident Barack Obama und dessen Frau Michelle.

Glück für Winzer

dpa. STUTTGART. Die baden-württembergischen Winzer können in dieser Saison mit einer höheren Erntemenge rechnen. Landesweit werden 2,24 Millionen Hektolitern und damit fünf Prozent mehr als im Vorjahr erwartet. Die Winzer rechnen wegen des sonnigen Spätsommerwetters mit einem guten Jahrgang. Die milden Tage und kühlen Nächte hätten die Reife und Aromenausprägung der Trauben gefördert, hieß es. Baden und Württemberg sind das drittgrößte beziehungsweise viertgrößte deutsche Weinbaugebiet.