Nach der erfolgreichen Suche besichtigte die Gruppe das vom Unternehmer Job von Nell angelegte, noch junge Trüffelfeld bei Seibersbach. Fotos: Kurt Knaudt

Frisch aus dem Boden: der erste im Soonwald gefundene Burgundertrüffel.

Sensationell: Im Hunsrück gibt's echte Trüffel

Unsere Zeitung war dabei, als Balou und Mogli auf einem Privatgrundstück bei Stromberg das „schwarze Gold" aufspürten

Von Kurt Knaudt

Kreis Bad Kreuznach. Natürliche Trüffelvorkommen im Nahe-Hunsrück-Raum: Das klingt nach einer verrückten Idee. Ob es mehr als das ist, wollte eine kleine Gruppe von Enthusiasten herausfinden. Mit dabei: Jean Marie Dumaine, der unter Trüffel-Fans einen legendären Ruf genießt. Er war es, der sich Anfang der 2000er-Jahre an der Ahr auf die Suche nach dem „schwarzen Gold" machte – und fündig wurde. Sollte ein solch sensationeller Fund auch im Soonwald gelingen?

Die Vorgeschichte zu diesem besonderen Termin beginnt vor mehr als 20 Jahren. Damals dreht die Journalistin und Autorin Monika Kirschner mit Jean Marie Dumaine für Arte mehrere Filme. In einem davon geht es um das Thema Aromen. Denn der gebürtige Normanne ist nicht nur ein Trüffelexperte, sondern auch ein ausgewiesener Kenner von Wildkräutern, mit denen der 68-Jährige den Gerichten in seinem inzwischen aus Altersgründen geschlossenen Restaurant namens Vieux Sinzig über Jahrzehnte eine ganz besondere geschmackliche Note verliehen und zu diesem speziellen Thema zudem mehrere Kochbücher veröffentlicht hat.

Vierbeinige Trüffelexperten

Durch die gemeinsamen Projekte ist zwischen beiden eine Freundschaft gewachsen. Monika Kirschner wäre fast auch bei jener Trüffelsuche im Oktober 2002 dabei gewesen, als der Ausnahmekoch mit seinem Hund Max an der unteren Ahr fast ein Kilo Burgundertrüffel fand. Seitdem lässt die engagierte Aktivistin der Initiative Soonwald die Idee, in der Naheregion ebenfalls nach den wertvollen Knollen zu suchen, nicht mehr los. Jetzt endlich ist es so weit.

Aber dafür braucht man passende Partner. Neben Jean Marie Dumaine ist Michael Heiler gekommen, der zwei anerkannte Spezialisten mitgebracht hat: Balou und Mogli sind zwei Trüffelhunde, die die unter der Erde verborgenen Kostbarkeiten so zuverlässig aufspüren, dass sie europaweit zu den allerbesten ihrer Art gehören.

Für Monika Kirschner ging mit dem Fund der Burgundertrüffel im Soonwald ein lange gehegter Traum in Erfüllung.

Der Heizungsbauer aus Waghäusel in Baden hat 2010 seine Leidenschaft für die unter Gourmets überaus begehrten Knollen entdeckt. Wie es dazu kam und wie es danach weiterging, hat der 49-Jährige in seinem Buch „Trüffel-Fieber" eindrücklich beschrieben. Auch Konstantin Stadelmeyer vom Ahr-Trüffelverein, bundesweit der erste dieser Art und Keimzelle von inzwischen rund 500 Initiativen in Deutschland, ist mit seinem Hund Oskar angereist.

Der 2005 von Jean-Marie Dumaine und Monika Kirschner mitgegründete Verein, zu dessen 115 Mitgliedern auch Michael Heiler gehört, betreibt eine Trüffelplantage auf einem eigens dafür gekauften Stück Land. Das gibt es inzwischen auch im Soonwald. Bei Seibersbach hat der Unternehmer Job von Nell im vorigen Jahr ein Feld angelegt, auf dem – wenn alles nach Wunsch läuft – in einigen Jahren die ersten Trüffel geerntet werden sollen.

Solange wollen wir nicht warten, sondern nach natürlichen Vorkommen suchen. Monika Kirschner hat im Vorfeld ausgiebig recherchiert, welche Böden die besten Bedingungen bieten, und mithilfe einer Geologin einen Standort favorisiert. Trüffel lieben löss- und kalkhaltigen Untergrund mit einem PH-Wert von um die Sieben. Aber auch der Bewuchs muss stimmen: Sie bevorzugen lichte Randlagen, in denen Hainbuche und Haselnuss nicht fehlen sollten. Dennoch ist Trüffelsuche immer ein Abenteuer mit ungewissem Ausgang. Oder, wie es Jean-Marie Dumaine formuliert: „Die Regel ist: Es gibt keine." Allerdings, so fügt er noch hinzu, steige die Chance generell in der Nähe von Burgen.

Auch dafür ist in Stromberg mit seinen drei Burgen gesorgt. Monika Kirschner bleibt guter Dinge: „Wie soll man wissen, ob im Soonwald Trüffel wachsen, wenn noch niemand danach gesucht hat. Und allein die Suche danach ist schon ein Erlebnis." Bei Michael Heiler hingegen ist die Skepsis deutlich zu spüren – auch deswegen, weil anhaltender Regen für die hochempfindlichen Nasen seiner Hunde alles andere als ideal ist. Er glaubt zudem, dass wir zu spät dran sind und die Chancen früher im Herbst besser wären – wenn denn überhaupt eine Chance besteht.

Ohne große Hoffnungen steuert die Gruppe einen Ausgangspunkt in der Nähe von Stromberg an. Dann geht es los: Michael Heiler lässt seine Hunde in einem privaten, umzäunten Waldgelände in der Nähe der Stromburg von der Leine, und sie stürzen los. Im Staatsforst ist es verboten, die streng unter Naturschutz stehenden Trüffel zu suchen – es sei denn, man hat dafür eine Genehmigung. Auch im Privatwald geht es nur unter bestimmten Bedingungen. Also alles nicht so einfach ... Wir aber sind auf dem Waldgrundstück auf der sicheren Seite. Im Regen geht es bergan, Balou und Mogli vorneweg. „Ich sehe relativ schnell, ob in einem Gebiet etwas zu holen ist", kündigt ihr Herrchen an, der seinen Hunden blind vertraut. „Ich kann sie lesen", erläutert er.

Ein historischer Tag

Schon nach weniger als zehn Minuten scheinen sie etwas in der Nase zu haben. Dann beginnen sie emsig im Boden zu buddeln. Die Spannung steigt. Michael Heiler läuft zu der Stelle an einem kleinen Abhang direkt am Weg. Noch ehe er nachschaut, erkennt er an der Reaktion seiner Hunde, was sie gefunden haben.

Sekunden später hält er eine schwarze Knolle von der Größe einer Walnuss hoch: Es ist tatsächlich ein echter Burgundertrüffel. Monika Kirschner umarmt jubelnd Jean-Marie Dumaine, der begeistert ausstößt: „Das ist ein historischer Tag." Für die Hunde gibt's zur Belohnung Leberwurst aus der Tube.

Für den Burgundertrüffel, auch als Herbsttrüffel oder Tuberuncinatum bekannt, „der in puncto Qualität so gut wie der Perigordtrüffel ist, ist das Klima in Deutschland ideal", erläutert der Normanne. Und was muss man dafür ausgeben? Ein Kilo kostet je nach Qualität zwischen 500 und 1000 Euro. Für die teuersten Albatrüffel muss man ab 5000 Euro aufwärts auf den Tisch legen. Aber die gedeihen leider nur in Italien und nicht im Soonwald.

Neben Italien und Frankreich war auch Deutschland einst ein Trüffelland, in dem Jahr für Jahr fünf Tonnen Burgundertrüffel geerntet wurden. Doch das damit verbundene Wissen war verloren gegangen, ehe Jean Marie Dumaine mit seiner Initiative das Feuer neu entfacht hat. Ohne ihn wäre Monika Kirschner auch nie auf die Idee gekommen, im Soonwald nach dem schwarzen Gold zu suchen.

Es gibt an diesem Tag noch einige Male Grund zum Jubeln. Balou und Mogli erschnüffeln weitere Burgundertrüffel. Sie sind so gut geschult, dass sie sogar welche von der Größe einer Linse aufspüren. Ein rötliches Exemplar mit dem Geruch von Krustentieren spaltet die Runde. Es ist definitiv auch ein Trüffel, aber welche Art? Das wird wohl erst eine genaue Laboruntersuchung klären.

Zum Abschluss fahren wir zur Familie von Job von Nell nach Seibersbach, um dort seine große Trüffelplantage zu besichtigen. Danach feiert die euphorisierte Gemeinschaft die Erfolge mit einem prämierten Pinot-Noir-Sekt, zu dem Konstantin Stadelmeyer Wildbratwürste aus eigener Herstellung serviert. Alle eint nicht nur die Leidenschaft für Trüffel, sondern auch die Liebe zur Natur. Am Ende dieses denkwürdigen Tages stoßen Job von Nell und Jean Marie Dumaine darauf an, dass sie beide zukünftig in Sachen Trüffel eng zusammenarbeiten wollen. Die Trüffel aus dem Soonwald aber bleiben in der Tüte. Sie werden zur Untersuchung ins Labor nach Mainz geschickt. Denn sie sollen der Wissenschaft dienen und nicht dem Genuss – und vor allem als Beweis dafür, dass es in der Nahe-Hunsrück-Region tatsächlich Trüffel gibt.

Die Nase am Boden: Michael Heiler mit seinen beiden Hunden Balou und Mogli im Trüffelfieber.

Diesen wunderschönen Burgundertrüffel spürten Balou und Mogli gleich zu Beginn auf.

kurt.knaudt@posteo.de