



# Schnüffeln nach Trüffeln

Text – CLAUDIA WALDER / Bild – DANIELA KIENZLER



Triumph im Thurgau:  
Koch Ralph Schelling macht sich am  
liebsten auf zwei Rädern auf den Weg.



Einheimischer Schatz:  
Trüffelhund Scooby Do findet die in der Schweiz  
vorkommenden Herbst-Trüffel schnell.

Spitzkoch Ralph Schelling ist unser Mann für kulinarische Abenteuer, die mit einer Fahrt ins Blaue beginnen und einem glücklichen Bäuchlein enden. Folge 1: Trüffel.



**WEINFELDEN** – Eigentlich haben Ralph und Scooby Doo nicht viel gemeinsam: Der eine schaltet und haltet an den schönsten Orten, der andere lässt sich chauffieren. Der eine ist – unter der schweren Motorradjacke – gross und schlank, der andere eher stattlich und breit. Angesichts eines Mise en Place sprüht der eine vor wilden Kochideen, der andere versprüht nur Sabber. Eines aber haben die beiden gemeinsam: sie mögen Schweizer Trüffel. Ralph ist Spitzkoch und der jüngste Chef, der je den renommierten «Swiss Culinary Cup» gewinnen konnte. Scooby Doo ist Trüffelhund und von Geburt wegen Amerikanische Bulldogge. Wenn man es genau nimmt, haben die beiden sogar zwei Dinge gemeinsam: Sie mögen Schweizer Trüffel, müssen sie aber meist für jemand anderen suchen. Während Scooby Doo die edlen Pilze jedoch in freier Wildbahn erschnüffelt, sucht sie Ralph Schelling bei Manuela Nold, dem Frauchen des Hundchens.

#### DER FEINSCHMECKER UND DIE SPÜRNASEN

Trüffel suchen kann jeder, wer sie aber auch finden will, muss ein bisschen etwas von der schwarzen Knolle verstehen. Manuela Nold weiss, worauf sie achten muss, schliesslich geht sie mit ihren Hunden bereits seit fünf oder sechs Jahren regelmässig auf die Suche nach dem charakterstarken Pilz mit seinem nussig-säuerlichen Aroma. Ralph Schelling dagegen ist zum ersten Mal auf Schatzsuche mit den tierischen Helfern. Der Spitzkoch ohne Restaurant, der sich sein Können bei Horst Petermann in Küsnacht angeeignet und in den besten Restaurants Spaniens, Japans und Englands verfeinert hat, reist als «Private Chef» für und mit seinen Kunden durch die ganze Welt. Dabei landen auch immer wieder Trüffel auf den Tellern und in den Gerichten. Meist allerdings sind dies die bekannteren – und teureren – Alba- und Perigord-Trüffel aus dem Ausland, die intensiver schmecken als die hiesigen Herbst- oder Burgunder-Trüffel. Dennoch bekennt Ralph seit 2017 Fan der Schweizer Trüffeln zu sein, als die Ernte der Alba-Trüffel schlecht ausfiel, die Preise in die Höhe stiegen und kaum Exemplare von anständiger Qualität zu finden waren. Denn Not macht erfinderisch und steigerte seine Experimentierlust mit den oft unterschätzten einheimischen Knollen.

Trüffel zu finden ist aber auch in guten Jahren nicht leicht – oder wäre es nicht, könnte man nicht auf die

Unterstützung vierbeiniger Spürnasen zurückgreifen. Waren es früher vor allem Schweine und, zumindest in Russland, Bären, die die unterirdisch wachsende Spezialität erschnüffelten, macht man sich heute mehrheitlich mit Hunden auf die Suche. Normalerweise werden Lagottos für diese Aufgabe abgerichtet, erklärt Hundetrainerin Manuela Nold und hakt die Leine an Scooby Doos Halsband ein. Ihre beiden Trüffelhunde, der American Bulldog-Rüde Scooby Doo und die Amstaff-Terrier-Mischlingshündin Riba gehören zu Rassen, vor denen viele Menschen einen natürlichen Respekt haben. Heute ist der grosse, bullige Rüde mit den braunen Flecken und dem gutmütigen Blick im Einsatz – und lässt sich zur Begrüssung gleich einmal ausgiebig am Rücken kraulen. Mit den kleinen, wendigen Lagottos,

die in Italien als Wasserjagdhunde eingesetzt werden und mit ihrem dichten, gekrausten Fell für jedes Wetter gerüstet sind, hat der alte Hundeherr nicht viel gemein. Seine Rasse wurde ursprünglich für Bullenkämpfe und Wildschweinjagden gezüchtet, wird heute aber trotz des einschüchternden Erscheinungsbilds mehrheitlich als Familienhund gehalten. «Der Vorteil des Lagottos ist halt, dass er mit seinem Fell besser geschützt ist», meint Manuela und erzählt, dass das im Gestrüpp – oder beim Graben in der Nähe von Ameisenhöhlen – schon einen kleinen

Unterschied machen könne. Bei der eigentlichen Suche aber steht die Amerikanische Bulldogge ihren italienischen Vettern um nichts nach.

## Scooby Doo ist eine Amerikanische Bulldogge und ein Trüffelhund.

#### VON HUNDEN UND TRÜFFELN

Die Suche findet heute auf einem Schulgelände in Weinfeldern statt, Manuela Nold hat sich die Erlaubnis dafür beim zuständigen Schulwart eingeholt. Das Gelände ist ideal, nicht nur weil es klein und übersichtlich ist, sondern weil auch der Baumbestand sowie die Bodenbeschaffenheit für Trüffel passen. «Trüffel sind Schlauchpilze», erklärt Manuela und erzählt, dass man sie in kalkhaltigen Böden rund um Bäume herum findet. Besonders oft findet man sie in der Nähe von Eichen, Haseln und Buchen, wo sie vermutlich in Symbiose auf den Feinwurzeln ihrer grossen Wirtspflanzen wachsen. Deshalb sei es wichtig, dass man die Löcher nach dem Ausgraben der Trüffel wieder schliesse. Denn sonst trocknen die feinen Baumwurzeln und das Trüffel-Myzel, also das feine Geflecht, das den eigentlichen Pilz ausmacht, aus. Bleiben diese aber bestehen, können am

Nach dem Suchbefehl folgen Hundetrainerin und Koch dem Hund.



Zielstrebig beginnt die Bulldogge zu graben.



Manuela Nold muss schnell sein, sonst verspeist Scooby Doo den Fund.



Mit spitzer Schaufel und blossen Händen werden die Knollen geborgen.

selben Ort wieder neue Knollen wachsen und reifen. Und woran erkennt man nun einen unreifen Trüffel? «Keine Sorge», lacht Manuela Nold, «die Hunde riechen nur die reifen.» Das liegt am Aromastoff Dimethylsulfid, einer flüchtigen Schwefelverbindung, die sich in reifen Trüffeln bildet und die für Hunde selbst durch die Erde hindurch wahrnehmbar ist. Für Menschen dagegen nicht – kein Wunder, sind wir Zweibeiner doch mit ärmlichen 5 Millionen Riechzellen ausgestattet, im Vergleich zu den 125 bis 220 Millionen unserer vierbeinigen Begleiter.

Aber auch die beste Nase nützt nichts, wenn keine Trüffel da sind. Wie gut stehen also die Chancen auf eine erfolgreiche Trüffelsuche in einem Schulareal mitten in der Stadt, weit weg von Wald und Feld? «Trüffel mögen leichte Erschütterungen, deshalb wird man in Stadtparks oft fündig», erklärt Manuela und wird kurz darauf von Scooby Doo bestätigt, der auf ihren Befehl hin kurz am Boden schnüffelt und schon nach wenigen Schritten zielstrebig in der Erde zu graben beginnt. Jetzt muss die Hundetrainerin schnell sein, denn Scooby Doo ist, was Trüffel anbelangt, ein Feinschmecker und verspeist die weichen, aromatischen Brocken am liebsten selbst. Nach kurzem Scharren ruft sie ihn ab, lobt und belohnt ihn mit selbst gemachten Futtermocken, die der Rüde sichtlich zufrieden kaut, während Manuela in der Erde wühlt.

Das Leben des manierlichen Vierbeiners war nicht immer so ausgefüllt. Er und Riba sind über den Tierschutz zu Manuela gekommen. Aus Situationen heraus, die den Hunden nicht gerecht wurden. Manuela Nold ist als privates Tierheim zertifiziert und arbeitet mit ihren Schützlingen, damit diese in passende Familien vermittelt werden können. Das klappt nicht immer. Scooby Do zum Beispiel wäre nach vier Jahren zwar vermittelbar gewesen, aber: «Da war er bereits zehn, so ist er halt bei mir geblieben», sagt sie. Lernt man die mittlerweile zwölfjährige Bulldogge kennen, sieht, wie sie gehorcht, sich streicheln und sogar umarmen lässt, fällt es schwer zu glauben, dass der liebenswürdige Hund ein Problemfall war. «Da stecken sechs Jahre Arbeit dahinter», sagt Manuela. Ein Teil dieser Arbeit war die Ausbildung zum Trüffelhund, die Manuela damit beginnt, dass sie die Hunde Spielzeug suchen lässt, bevor sie sie auf den Trüffelgeruch trainiert. «Nasenarbeit ist perfekt, um die Hunde auszulasten», erklärt sie.

#### MEH DRÄCK!

Da die Hundetrainerin auch Futtermittel produziert und dafür geeignete Maschinen benötigt, hat sie über den gemeinsamen Küchenmaschinenlieferanten Ralph Schelling kennengelernt. So hat schon der eine oder andere Schweizer Trüffel den Weg in die Spitzenagas-

tronomie gefunden. Der umtriebige Spitzenkoch mag seine Kreationen für eine andere Klientel zubereiten als Manuela die ihren, aber für beide ist klar: Die Qualität der Zutaten muss stimmen. Möglichst lokal sollen sie produziert sein und nachhaltig. Da passen die Trüffel, die Scooby Do mit seiner gut trainierten Nase aufspürt, natürlich genau ins Schema, jedenfalls wenn Ralph gerade in der Heimat weit und arbeitet. «Den Trüffel in feinen Scheiben über ein Gericht zu hobeln, bringt geschmacklich eigentlich nicht viel. Wenn, dann sollte man das mit einer richtig feinen Reibe tun», sagt er und riecht begeistert am erdigen Klumpen, den Manuela gerade mit einer spitzen Schaufel und blossen Händen aus dem Boden geborgen hat und ihm mit einem zufriedenen Lachen hochreicht. «Und damit das Aroma wirklich rauskommt, braucht's ein wenig Öl oder Fett», erklärt der Profi weiter.

Die Amerikanische Bulldogge hat unterdessen bereits den nächsten Schatz in der Nase und gräbt mit ihren wuchtigen Pfoten unter einem Haselstrauch.



Betrüffelt: Kohl bekomms!

Fasziniert schaut Ralph Schelling zu, wie Manuela den Hund abrufft, mit der Schaufel in die Grabstelle sticht, und, als sie den Trüffel nicht gleich findet, ihn nochmals suchen lässt. «Bei der Trüffelsuche darf man keine Angst haben, sich die Hände schmutzig zu machen», sagt sie, während sie in der Erde nach der Knolle tastet. Ralph hat das nicht, seine Experimentierfreude und seine Offenheit für neue Zutaten und Gerichte lassen keinen Platz für Berührungsängste. Auch mit dem grossen Rüden freundet er sich schnell an, obwohl er sich den Umgang mit Hunden nicht gewöhnt ist. Vielleicht verbindet

sie die gemeinsame Leidenschaft, schliesslich treffen hier zwei Trüffelliebhaber aufeinander. «Weisst Du, was ich am liebsten mit Schweizer Trüffeln mache?» fragt er, als Manuela Nold einen weiteren Fund in seinen Behälter legt. «Am liebsten mache ich Trüffelbutter daraus.» Scooby Do dagegen frisst sie lieber roh und direkt aus der Erde. Nun ja, frischer geht's nicht. ●

REZEPT «Gebackener Weisskohl mit Trüffelbutter» – S.78

DANIELA KIENZLER ist gerne transhelvetisch unterwegs, um Trüffel hat die Fotografin bis anhin einen grossen Bogen gemacht.

#### REISETIPP

Ralph Schelling organisiert mit Globus-Foodscout Richi Kägi am 29. November eine exklusive Trüffel-Tavolata. Anmeldung erforderlich, max. 20 Teilnehmer.

Infos auf: [ralphschelling.com](http://ralphschelling.com)

MANUELA NOLD: [aile-mit-weile.ch](http://aile-mit-weile.ch), [futterambulanz.ch](http://futterambulanz.ch)



*Bauer Oppikofer begutachtet seine Naturaoplan Äpfel*

## Natürlich.

Weil es natürlich ist, der Umwelt und Ihrer Ressourcen Sorge zu tragen. Hier und überall auf der Welt.

## Richtig.

Weil es richtig ist, respektvoll und achtsam mit der Natur und Ihren Produkten umzugehen und nachhaltig zu handeln.

## Gut.

Weil es gut ist, sich selbst etwas Gutes zu tun und das Beste der Natur mit gutem Gewissen zu genießen.

**naturaplan**



**Natürlich. Richtig. Gut.**



**coop**

Für mich und dich.

# Gebackener Weisskohl mit gesalzener Trüffelbutter

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNG CA. 2 STUNDEN  
RALPH SCHELLING, [ralphschelling.com](http://ralphschelling.com)

## WEISSKOHL

1 WEISSKOHL à ca. 500g	Weisskohl mit der Butter einreiben, salzen und pfeffern. In Alufolie einwickeln. Mit der heissen Glut bedecken oder darauf wenden. Alternativ im Ofen bei 200°C ca. 2 h backen.
2 EL BUTTER	
BERGSALZ	
SCHWARZER PFEFFER aus der Mühle	
ALUFOLIE	

## TRÜFFELBUTTER

250g BUTTER	Butter weich werden lassen. Trüffel mit einer möglichst feinen Reibe dazu reiben. Mit Salz und Apfelbalsamico abschmecken und zu einer Paste vermischen.
40g schweizer TRÜFFEL	
2 TL BERGSALZ	
3 EL APFELBALSAMICO	
BACKPAPIER	

## ANRICHTEN

Weisskohl aus der Folie nehmen. Äussere teils verkohlte Blätter entfernen. Kohl in Stücke schneiden und mit einem Stück Trüffelbutter servieren oder dieses über dem heissen Kohl zergehen lassen. Dazu passt Brot.

## RALPH'S TIPPS

- Kohl in der abkühlenden Glut garen
- Statt Weisskohl andere Gemüse wie Randen, Pastinaken, Petersilienwurzeln etc. verwenden
- Durch die Kombination mit der Butter und dem Salz kommt der Trüffelgeschmack gut zur Geltung
- Trüffelbutter z.B. mit Hilfe von Backpapier zu Rollen formen
- Trüffelbutter kann gut eingefroren werden
- Alternativ alles in einem Mixer zubereiten

