

Trüffel kultivieren

Roland Rödermund

Fabian Sievers möchte den Trüffelanbau in seiner Heimat Alfeld in Niedersachsen kultivieren. Nicht nur für die Gaumen der Menschen, sondern auch für die Böden – und nicht zuletzt für die Identität einer ganzen Region.

Er wollte Pilzsachverständiger werden, nun ist er sogar Edelpilzsachverständiger. Fabian Sievers, 52, baut in seiner niedersächsischen Heimatregion Trüffel an. Nein, er ist kein Millionär, Trüffelanbau erfordert viel Geduld und man braucht einen langen Atem. Doch der lohnte sich: In den vergangenen Jahren konnte er endlich fette Ernte einfahren. Hier erzählt er, weshalb er teilweise noch belächelt wird. Und das, obwohl nicht nur die Böden der Region profitieren würden, wenn es mehr Edelpilz-Pionier*innen wie ihn gäbe.

»Ich bin und war schon immer der totale Naturfan. Man könnte mich drei Tage ohne Aufgabe in den Wald setzen und ich wäre vollends happy. Nachdem ich meinen Beruf in der Logistikbranche 2011 hingeworfen hatte, stand schnell fest, dass ich Pilzberater werden wollte. Ich besuchte Fortbildungen, machte Exkursionen und stieß dabei bald auf die heimischen Trüffel in meiner Heimatregion – was kaum jemand weiß: Durch den Muschelkalk-Boden ist das hier eine wahre Hochburg. Ich fand heraus, dass Trüffel früher im großem Stil von Alfeld sogar ans französische Königshaus geliefert wurden! Die Tatsache, dass man die Symbiose von Pilz und Baum, die sogenannte Mykorrhiza, auch künstlich hervorrufen kann – also die Natur quasi imitiert – war für mich dabei auch wahnsinnig spannend.

2011 gründete ich mein eigenes Unternehmens Leinebergland-Trüffel. Heute berate ich auch andere Landwirte und lebe davon, dass ich Trüffelbäume produziere. 2012 kaufte ich einen Hektar Land, da stand damals gerade Getreide drauf, es war ein konventioneller Acker. Dort pflanzte ich dann um die 600 Trüffelbäume – ein- bis zweijährige Setzlinge von Haselnuss, Linden, Eichen, Buchen, Hainbuchen oder auch Schwarzkiefer. Man kultiviert die Mykorrhiza, nicht den Baum. Das bedeutet: Ich brauche keine Pestizide, keinen Dünger, keinen Traktor. Ich lasse den Boden hier komplett in Ruhe, schneide höchstens hier und da ein bisschen was frei und entferne mal eine Distel.

Ansonsten sehe ich zu, dass da alles so läuft, wie in der Natur. Im Nu veränderte sich die Fläche. Und es tat sich einiges: Würmer, Hirschkäfer, alle möglichen Nager und Vögel, Füchse und Dachse – und sogar Wildkatzen kamen her. Die dürfen alle hier sein, denn sie zeigen mir, dass sich das Stück Natur hier erholt hat. Immer an meiner Seite und gleichzeitig meine wichtigsten Mitarbeiter im Unternehmen sind meine beiden Trüffelhunde Woosee und Djuka, zwei Lagotto Romagnolo-Hündinnen – und einfach die besten Trüffelschweinchen.

2019 erntete ich dann endlich die ersten Fruchtkörper. Als sich das mit den deutschen Trüffeln aus Alfeld herumgesprochen hatte, meldeten sich nicht nur Luxusrestaurants, sondern teilweise auch die heimische Gastro. Los wird man die immer! Wenn aber ein Koch aus Hamburg oder Hannover meine Trüffeln haben will, dann soll er nach Alfeld kommen. Ich verschicke sie nicht per Express und in Plastik eingepackt. Es ist mir wichtig, dass dieses einmalige Produkt hier vor Ort angeboten wird, um eine gewisse Tradition wieder zu beleben.

Das letzte Jahr war das bislang beste Trüffeljahr. Leider hinken wir in Deutschland gegenüber unseren europäischen Nachbarn immer noch hinterher. So stehen die Knollen zum Beispiel in Deutschland auf der Roten Liste. Die wilde Suche ist also verboten – einmalig in Europa. Und auch beim Anbau befinden wir uns immer noch in der absoluten Anfangsphase, wir könnten hier in der Region locker 50 oder gar 100 Hektar Trüffellacker haben, wenn sich ein paar Landwirte mehr bereit erklären würden, einen Teil ihrer Flächen dafür zu nutzen. Aber sie haben Angst davor, eine Dauerkultur anzulegen, von der man eventuell erst in sechs, acht oder zehn Jahren ernten kann – und pflanzen stattdessen den Mais für ihre Biogasanlage in den Muschelkalk-Boden. Viele tun Trüffel natürlich als Schickimicki-Essen ab, das keinem was bringt. Ich werde oft belächelt oder ungläubig angeschaut. Trüffel? In Niedersachsen? Der ist ja verrückt!

Ich bin auf jeden Fall so eine Art Trüffelbeauftragter, der sich dafür einsetzt, dass Landwirtschaft, Gastronomie und auch die Verbraucherseite verstehen lernen, dass es nicht nur die Weiße Albatrüffel für zehn Euro das Gramm gibt, sondern eben auch unsere Burgundertrüffel, unsere heimische und wertvollste Art. Mein größter Traum wäre es, dass es die bald auf den Wochenmärkten gibt – für alle bezahlbar. Da hätte man dann für einen Zehner genug für seine Tagliatelle – und wir wären Trüffelregion. Das wäre doch identitätsstiftend und würde die Region aufwerten. Und natürlich auch die landwirtschaftlichen Flächen.

Langsam, aber stetig, entsteht ein kleines regionales Trüffelnetzwerk. Ich beliebere hier und da ein paar Bioläden. Außerdem gibt es inzwischen Ölproduzenten, Fleischer und andere regionale Weiterverarbeiter, die tolle Trüffelprodukte wie zum Beispiel die *Alfelder Trüffelbutter* kreieren. Die regionale Vielfalt an kulinarischen Besonderheiten profitiert langfristig also auch. Als der ›Trüffelpapst‹ Gérard Chevalier, der über dreißig Jahre lang den Großteil der Trüffelbaumproduktion in Frankreich kontrolliert hat, vergangenes Jahr hier war, ist er fast vom Stuhl gefallen: ›Was ihr hier an Böden habt, das ist einmalig in Europa!‹ Ich würde mich sehr freuen, wenn das langfristig nicht nur ein Experte aus Frankreich kapiert, sondern auch der hier ansässige Landwirt!«



Janosch Dietrich

Janosch Dietrich ist Mitgründer und -geschäftsführer des *Coconat workation retreats* und Mitgründer von *Smart Village* und *Netzwerk Zukunftsorte* und lebt in Bad Belzig.

coconat-space.com
smart-village.net



Christian Skrodzki

Christian Skrodzki ist »Heimatentwickler« und Immobilieninvestor. Er hat nach seiner Ausbildung zum Bankkaufmann verschiedenste Unternehmen gegründet, ehrenamtlich Bürgergenossenschaft initiiert und in Serie leer stehende und brachgefallene Immobilien wiederbelebt.

allgaeuer-genussmanufaktur.de
leutkircher-buergerbahnhof.de
heimat-baerenweiler.de