

Reportage

Der „Trüffelpapst“ von
Etzlenswenden

Michael Mörsel ist vor 17 Jahren
auf die Trüffel gekommen –
seit 15 Jahren baut er sie
selber an.



VON STEFFEN PROSS

Das sprichwörtliche Trüffelschwein ist eine arme Sau: Weil es selbst wild auf Trüffeln ist, hat es bei Trüffelsuchern längst ausgedient. Und so sitzt Pino am Hang im Tal unterhalb von Etzlenswenden und wartet auf Arbeit. Pino ist der Trüffelhund von Michael Mörsel. Der 64-jährige Brennmeister baut in erster Linie biozertifiziertes Obst für seine Brennerei an, hat auf 0,6 Hektar aber auch Trüffelwäldchen für Sommer- und Burgundertrüffel angelegt.

Auf die Trüffel ist Mörsel vor 17 Jahren gekommen, als er in Norditalien erstmals frischen Trüffel aß. „Als Mensch, der vom Riechen und Schmecken lebt, wusste ich sofort: Ich muss etwas mit Trüffeln machen!“ Zwei Jahre später kaufte er in Lothringen seine ersten Trüffelbäumchen. „Das war anfangs reine Liebhaberei“, erzählt Mörsel. Er habe gewusst, dass er lange auf erste, nennenswerte Erträge warten müsse: „Aber ich bin das Denken in langen Zeiträumen ja vom Obstbau gewöhnt!“

Zwölf Jahre lang hat das Warten im Fall seiner Trüffelbäume gedauert, und Mörsel hat die Zeit genutzt, um sich intensiv in die wissenschaftliche Literatur über Trüffel einzulesen. Der Aufbau seiner Trüffelanlage ist in enger Abstimmung mit Biologen der Uni Mainz erfolgt, bei der dortigen Trüffelforscherin Karin Lüer-Kirsch hat er Mikroskopieren und Binoskopieren von Gewebeproben gelernt. Heute sieht sich Mörsel als Bindeglied von Wissenschaft und Praxis.

Pino wird ungeduldig, er will mit der Trüffelsuche beginnen. Zugleich scheint der junge Rüde, den Mörsel derzeit noch ausbildet, längst zu wissen, dass es heute um kein stundenlanges, auch für ihn anstrengendes Suchen geht, sondern um eine Vorführung für unkundiges Publikum. Pino ist ein Lagotto Romagnolo aus toskanischer Zucht, ein in Italien speziell wegen seines phänomenalen Geruchssinns gezüchteter Trüffel- und Wasserhund. Pino verfüge über 200 Millionen Riechzellen, berichtet Mörsel – Menschen mischen mit zehn Millionen auskommen.

Auf Michael Mörsels Kommando setzt sich Pino, sieht sein Herrchen aufmerksam an. Mörsel gibt ihm ein wenig Leberwurst aus der Tube – eine erste Belohnung, die sich bei Trüffelfunden wiederholen wird, schon vorab: „Damit er weiß, dass jetzt die Arbeit beginnt“, sagt der Trüffelbauer. Pino sei zwar ein netter vierbeiniger Kamerad, aber eben auch „ein Arbeitsmittel“. Er muss seinen Unterhalt verdienen. „Vorgänger Jack hingegen beginnt soeben, sein neues „Rentnerleben“ zu genießen. „Dove sei“ – „wo bist du“ auf Italienisch – ruft Mörsel Pino zu. Und meint damit offenbar auch die Trüffel. Der Hund werde jetzt die Trüffel finden, „die am lautesten schreit“, sagt er. Also: die für Pinos phänomenale Nase am intensivsten duftet.

Schwarzbraunes Gold unter der Haselnuss

Trüffelliebhaber, Trüffelbauer, Trüfflexperte: Michael Mörsel kultiviert in Etzlenswenden nicht nur Trüffel. Er verkauft sie direkt, verarbeitet sie zu Pralinen und destilliert sie zu Trüffelgeist, er beimpft seine Trüffelbäume selber und er gibt sein Wissen an Interessierte weiter. Ein Besuch beim „Trüffelpapst“ aus dem Heilbronner Land.

Kaum ist Pino von der Leine, schnürt er, die Nase am Boden, hurtig unter den schirmartig geschnittenen Haselstrüchern der ersten Pflanzreihe hin und her. Sie sehen ein bisschen aus wie auf den Kopf gestellte, pflanzliche Pyramiden. Michael Mörsel bückt sich und hebt eine Haselnuss auf. „Das ist unsere Zweitwährung“, sagt er und lacht: „Sie stehen hier auf getrüffeltem Boden!“

Keine zwei Minuten später tritt Pino den Beweis an. Er legt sich unter die Hasel, in deren Wurzelwerk die kostbare Knolle wächst, bildet mit Pfoten und Schnauze ein Dreieck, das die Fundstelle markiert. Mörsels geübter Blick kann die in diesem Fall sehr dicht unter der Oberfläche liegende Trüffel mit bloßem Auge erkennen. Mit einem Messerchen legt er sie und eine kleinere Knolle frei und gräbt sie mit den Fingern vorsichtig aus dem Boden – Remontieren heißt das in der Fachsprache.

Auf Anheiß erkennt der Trüfflexperte, dass Pino in diesem Fall keine Pilze für Feinschmecker gefunden hat. Mörsel bricht die kleinere Knolle auf, weist auf die hellen Äderchen, die das braune Fruchtfleisch marmorieren: „Die Venen sind zu ausgeprägt“, sagt er. Ein Wegwerfartikel ist Pinos Fund dennoch nicht: Michael Mörsel wird ihn trocknen und dann wie Kaffee zu Pulver mahlen.



Das Messerchen legt die Fundstelle frei.

So erhält er die Sporen, mit denen er neue Trüffelbäume beimpfen kann.

Trüffel wachsen in Symbiose mit ihren Wirtsbäumen – eine Lebensgemeinschaft zum beiderseitigen Vorteil. Die potenziell sehr langlebige „Mycorrhiza“ entsteht durch das Verwachsen der Mycelfäden des Pilzes mit der Wurzelrinde des Baumes, etwa einer Hasel oder Stieleiche. Während der Baum Bildung und Wachstum der Trüffel durch Kohlenhydrate aus der Photosynthese fördert, erhöht das feine Gespinnst der Mycelfäden die Wurzeloberfläche des Baumes und unterstützt damit dessen Wasser- und Nährstoffaufnahme. Zugleich entzieht diese Symbiose anderen Pflanzen die Lebensgrundlage – die Erde unter Trüffelbäumen gleicht einem kahlen Kreis: die Brûlée.

Vor allem die Arbeiten des französischen Trüffelforschers Gérard Chevalier haben es möglich gemacht, die Symbiose zwischen Trüffel und Trüffelbaum gezielt und kontrolliert herzustellen. Kurz nachdem er in Etzlenswenden seine ersten Trüffelbäume gepflanzt hatte, habe Chevalier „alles verändert“, sagt Michael Mörsel. Es sei in richtig aufgebauten und kultivierten Trüffeln inzwischen möglich, schon nach sieben bis acht Jahren nennenswerte Erträge zu er-



Genussfertige „Schwabentrüffel“.

zielen. Eine Vollernte beziffert er auf etwa 300 Gramm pro Baum oder 60 bis 80 Kilo pro Hektar. Das schwanke wetterabhängig: „Es gibt gute und schlechte Jahre wie beim Apfelbaum“, weiß Mörsel. Seine Trüfflere sei „noch zwei bis drei Jahre“ von der Vollernte entfernt.

Weil es in den Wäldern des Schmidbachtals „alles Nötige gibt“ und er selbst ein Stück Wald besitzt, zieht Mörsel seine Trüffelbäume längst selber: Er beimpft Keimlinge mit fruchtbaren Sporen und kontrolliert – über „zwei bis drei Jahre“, in denen der Setzling im Pflanztopf bleibt – mit Gewebeproben unterm Mikroskop, ob die Inokulation gelungen ist und sich erste Trüffel ankündigen. Neben Haseln und Stieleichen experimentiert er – abgestimmt mit den Mainzer Biologen – inzwischen unter anderem auch mit Maronen, Hainbuchen und Schwarzkiefern. Dabei geht es zentral um Erkenntnisse für den Trüffelanbau in Zeiten des Klimawandels. Mörsel will aber auch Informationen und Erfahrungen für die Zucht von Périgordtrüffeln sammeln, die deutlich aromatischer – und teurer – als die heimischen Burgundertrüffel sind. Doch die Périgordtrüffel sei eben auch „eine Diva“, die nur auf wasserzügen, kalkhaltigen Böden mit hohem PH-Wert gedeihe und es „warm und feucht zur rechten Zeit braucht“, so der „Trüffelpapst“ von Etzlenswenden.

Klar ist: Gegenwärtig ist der Klimawandel eher ein Freund der Trüffelbauern – selbst in Dänemark und Schweden entstünden riesige Plantagen mit 60 bis 200 Hektar, erzählt Mörsel. Zugleich verweist er aufs Steillagensterben im mittleren Neckarraum. „Als wir angefangen haben, galten wir als Spinner.“ Mittlerweile aber entdeckte mancher Winzer, Obstbauer oder Landschaftsgärtner in Trüffeln „eine Sonderkultur, die eine Zukunftschance sein könnte“.

Seine Trüfflexpertise gibt Michael Mörsel gern weiter: bei Fachvorträgen, an Seminartagen oder bei Trüffel-spaziergängen, die man allerdings früh genug buchen muss. Im südlichen Landkreis Heilbronn etwa hat er zwei weitere Trüffelenthusiasten dabei unterstützt, in diesem Jahr erstmals auf Ernte „umschalten“ zu können. Sorge, dass er sich so selbst Konkurrenz heranziehen könnte, hat er nicht: Deutschland, sagt er, habe 2023 über 51 Tonnen Pilze importiert, und zwar zu einem beträchtlichen Teil Trüffel. Die deutsche Jahreserzeugung liege dagegen nur bei ein paar hundert Kilo.

Und Mörsels schönster Lohn – abgesehen vom sinnlichen Erlebnis Trüffel? Wenn Pino anzeigt, wo die Trüffel liegt, „dann erfreut das meine Sammler- und Jäger-Seele“, sagt er schmunzelnd.

INFO: Für ein Tagesseminar am 2. November hat Michael Mörsel noch wenige Plätze frei. Mehr unter <https://www.destillaterlebnisfuhrer.de/>.

Edle Knollen für Feinschmecker

Trüffel gehörten lange zur eher ländlichen Küche. Heute schätzen sie Gourmets. Und zwar vor allem drei Arten der Gattung Tuber:

■ Die weiße **Alba- oder Piemonttrüffel** (tuber magnatum) ist ein extrem teurer Edelpilz. Sie wächst vor allem in Norditalien, aber auch in Istrien und Dalmatien in sehr kalkhaltigen und gut drainierten Böden und hat ein besonders intensives Aroma. Sammelzeit ist von Ende September bis Januar.

■ Die schwarze **Périgordtrüffel** (tuber melanosporum) kommt natürlich in Frankreich, Italien und Spanien vor. Sie duftet sehr aromatisch und kann in geeigneten Böden (PH-Wert über acht) und bei geeignetem Klima auch kultiviert werden. Das versuchen mittlerweile auch deutsche Trüffler. Sammelzeit: Dezember bis März.

■ Die schwarzbraunen **Sommer- und Burgundertrüffel** (tuber aestivum und tuber uncinatum) sind Varianten einer Art, die botanisch kaum zu unterscheiden und auch in Deutschland verbreitet sind. Was differenziert, ist die Reifezeit: Die im Aroma zartere Sommertrüffel wird von April bis Juni, die intensiver duftende Burgundertrüffel von September bis (bei uns) November gesammelt.