



Der Hund findet alles: Mikroklima und Boden im Überschwemmungsgebiet der Raab eignen sich für Trüffel. Die Manufaktur bereitet feine Gerichte damit zu.

Die Rückkehr der Trüffel

Ungarn. In die Kleinstadt Bük kommen Gäste nicht allein der Thermalquellen, sondern auch einer Vielfalt an Trüffeln wegen. Lang hatten diese Tradition, nun wurden sie wiederentdeckt.

VON KLAUDIA BLASL

Rábapaty kennt man nicht. Noch nicht. Ein kleines westungarisches Dorf im Komitat Vas, über das selbst Wikipedia wenig zu berichten weiß. Doch dank Érsek Gergely wird ausgerechnet dieser leere Fleck auf der Landkarte schon bald zum Zentrum von Trüffelfreunden avancieren. Was der umtriebige Ungar hier auf die Beine beziehungsweise unter die Bäume gestellt hat, ist die Anfahrt wert. Seit zehn Jahren hegt und pflegt Gergely mittlerweile seinen selbst gepflanzten Trüffelwald, mit ganz viel Liebe, noch mehr Geduld und bester Bodenbeschaffenheit – und nun geht die genüssliche Saat auf.

Elitärer Zirkel

Die auf eigens angelegten Parzellen gepflanzten Bäume wurden zuvor mit Pilzsporen infiziert, über Jahre unter Laborbedingungen kontrolliert und endlich in die „Freiheit“ entlassen. „Trüffel sind während ihrer Wachstumsphase sehr wählerisch“, erklärt Gergely, „sie dulden keinerlei schwammige Konkurrenz neben sich.“ Nur ganz unter sich gedeihen die köstlichen Knollen, ein elitärer Zirkel sozusagen. Im westungarischen Trüffelparadies werden diese Schlauchpilze aber nicht nur artgerecht gezüchtet, man kann bei der „Érsek

Éden Truffle Experience“ sogar selbst auf Trüffelsafari gehen. Und zwar das ganze Jahr lang, denn hier gedeihen kalte- und wärmeliebende Varietäten gleichermaßen.

Wertvolle Fruchtkörper

Derü, ein junger schwarzer Labrador, ist schon sehr aufgeregt. Wir ebenso. Der Hund mit dem richtigen Riecher zieht eilig in Richtung Wald. Wir hintendrein. Zwischen Stieleichen, Winterlinden und Haselbüschen hört man nur noch knisternde Spannung, das leise Rascheln des Laubs und die Kommandos des Hundeführers. „Keresd“ („Such!“), „gyere“ („Komm!“) oder „maradsz“ („Bleib!“). Derü, der besser folgt als jedes Kleinkind, ist mit Begeisterung bei der guten Sache. Bald schon zeigt er die ersten unterirdischen Delikatessen an, die vorsichtig ausgegraben werden. Das Myzel bleibt im Boden, der wertvolle Fruchtkörper landet im Topf beziehungsweise auf unseren Tellern. Neben der weiß geäderten Wintertrüffel (*Tuber brumale*) und der besonders haltbaren großsporigen Trüffel (*Tuber macrosporum*) mit ihrem aromatischen Knoblauchduft hat es Gergely vor allem die ungarische Honigtrüffel (*Mattirolomyces terfezioides*) angetan, die wegen ihres süßen Geschmacks jedes Dessert in den kulinarischen Adelsstand hebt.

„Bis ins frühe 20. Jahrhundert hatte Ungarn eine ausgeprägte Trüffelkultur. Erst danach gerieten die schmackhaften Knollen in Vergessenheit, was ewig schade ist, denn die Qualität ist hervorragend“, erzählt der Trüffelmeister, während er vor aller Augen ein verführerisches Menü komponiert. Perlhuhn mousse mit Burgundertrüffel, Johannisbeerfluid und Blattgold, Frischkäse, Quinoariso-to, geschäumte Kürbiskerne und *Tuber mesentericum* (Teertrüffel), danach Ente mit Süßkartoffeln und

ROHSTOFF

Trüffel suchen und verkosten: Truffle Experience „Érsek Éden Szarvasgombabirtok“ in Rábapaty. Die Forscherin Andrea Gógán Csorbai hat die Wurzeln analysiert und Pflanzlinge entwickelt. www.ersekeden.hu

Übernachten und angeln: Greenfield Hotel Golf & Spa in Bük. <https://greenfieldhotel.hu>

Essen: Vadvirág Restaurant in Bükfördő. <https://vadviragcsarda.hu>

Bük: Traditioneller Badeort, wenige Kilometer hinter der ungarischen Grenze, gut erreichbar mit der Bahn – Bük liegt an der Strecke Sopron–Szombathely.

Info: Bükfördő Tourismus. www.visitbuk.hu

Compliance: Die Reise erfolgte auf Einladung von Bükfördő Tourismus.

großsporiger Trüffel sowie als Abschluss ein Dessert, das selbst optisch im Zeichen der erfolgreichen Trüffeljagd steht. Essbare Erde, aromatisches Moos, geeiste Schokorinde und feine Honigtrüffel: ein aromatisches Gesamtkunstwerk. Als Draufgabe erhält man noch jede Menge Tipps zur Lagerung der würzigen Schätze, idealerweise gemeinsam mit Eiern in der Dose. Und wer sich an der Familie *Tuber* nicht satt essen kann, auf den warten appetitliche „Souvenirs“ als kulinarisches Andenken an dieses Abenteuer.

Viele Fische

Weit bekannter als für das Vorkommen von Trüffeln ist Bad Bük natürlich für sein Thermalwasser. Der aus vier Quellen gespeiste und bis zu 58 Grad heiße Jungbrunnen für den Bewegungsapparat stellt für die meisten den Hauptgrund dar, um nach Westungarn zu reisen. Der traditionsreiche Kurort Bük ist ein Ort für Tauchgänge der Gesundheit zuliebe. Eingeweihte kommen auch zum Angeln. Im Golf- und Spa-Hotel Greenfield gibt die amtierende Weltmeisterin im Sportangeln praktische Tipps, die sich gleich umsetzen lassen – bei den umliegenden Fischteichen. Zudem verfügt das Komitat Vas über viele Gewässer (in Summe 43 Hektar) voller Karpfen, Zander, Welse oder Hechte.