



Die Forscherin Sabine Hörnicke mit ihren Trüffelhunden „Jule“ (l.) und „Milly“.

FOTOS: URSULA KÜHN

# „Jule“ und „Milly“ finden Lübecks erste Trüffel

Zum ersten Mal hat eine Forscherin die edlen, unterirdischen Speisepilze auf dem Stadtgebiet nachgewiesen – Ihre Hunde spürten eine Sommertrüffel auf

Von Hanno Kabel

**Lübeck.** Eine Expertin aus Nordrhein-Westfalen hat auf dem Lübecker Stadtgebiet erstmals Trüffeln nachgewiesen. Die von Gourmets geschätzten Pilze wachsen im Wurzelgeflecht von Bäumen und Sträuchern. Der genaue Fundort bleibt geheim, denn Trüffeln stehen unter Artenschutz.

Zwei Tage ist Sabine Hörnicke von der Forschungsgruppe Hypogäen aus Niederkassel im Rheinland durch Lübeck gestreift. Mit ihr gingen zwei Mitarbeiterinnen des städtischen Naturschutzes und „Jule“ und „Milly“, zwei Mischlingshündinnen. Sabine Hörnicke hat sie aus dem Tierheim geholt und zu Trüffelhunden ausgebildet. Sie sind darauf trainiert, Hypogäen zu finden, also unterirdisch wachsende Pilze. „Jule“, die Ältere, ist trüffelmäßig gesehen Vollprofi“, sagt Hörnicke.

Den entscheidenden Fund machte „Jule“ in einem Haselgehölz im Norden der Stadt: ein unscheinbares, haselnussgroßes Kügelchen, das kaum mehr als einen Zentimeter unter der Oberfläche wuchs.



Eine Sommertrüffel, gefunden in Lübecks Norden.

Mit seiner dunkelbraunen Außenhaut aus warzenartigen Erhebungen war es unverkennbar ein Exemplar der Gattung *Tuber aestivum*, unter Feinschmeckern besser bekannt als Sommertrüffel. Es ist der erste Fund in Lübeck.

Die Trüffelsucherinnen, ausgestattet mit einer Sondergenehmigung der Naturschutzbehörde, konzentrierten sich auf die Gebiete mit kalkhaltigem Boden. Außer der Sommertrüffel fanden sie in Lübeck noch elf weitere unterirdisch wachsende Pilzarten – von denen aber keine essbar ist. Auftraggeber war das Regiobranding in Lübeck und Nordwestmecklenburg, ein

## Teure Speisepilze

**Trüffeln** sind Pilze mit unterirdischem Fruchtkörper. Sie bilden eine Symbiose mit Laubbäumen, besonders Eichen und Haseln, in deren Wurzelwerk sie wachsen. Einige Arten sind essbar. Die südeuropäische Weiße Trüffel kostet bis zu 5000 Euro pro Kilo. In Deutschland stehen alle Trüffeln unter Naturschutz.

vom Bund bezahltes Forschungsprojekt, das zur nachhaltigen Entwicklung von Kulturlandschaften beitragen soll.

Völlig überraschend ist die Entdeckung nicht. Trüffeln kämen fast überall in Deutschland auf geeigneten Böden vor, sagt Christian Volbracht aus Hamburg, pensionierter Redakteur der Nachrichtenagentur dpa, Gourmet und führender Trüfflexperte. Er hält es deshalb für wenig sinnvoll, dass sie unter Artenschutz stehen. Unter anderem seien Sommertrüffeln in der Nähe von Kiel nachgewiesen worden. „In der Gegend hat sogar schon mal jemand Périgord-Trüf-

feln gezüchtet.“ Das sind die von Feinschmeckern besonders begehrten Schwarzen Trüffeln.

Von Trüffelzucht träumt jetzt auch Ursula Kühn, eine der begleitenden städtischen Naturschützerinnen und zugleich Regionalleiterin des Regiobranding. „Wir suchen schon eine ganze Weile Flächen, die man dafür nutzen kann“, sagt sie. Einen Interessenten in der Region gebe es schon. Der Trüffel-freund Volbracht sieht die Aussichten eher skeptisch: „Trüffeln kann man nicht züchten wie Äpfel oder Kartoffeln.“ Alles müsse stimmen: Boden, Bäume, Klima. „Man infiziert‘ Bäume mit Trüffelsporen, und ob’s klappt, erweist sich erst nach sechs bis zehn Jahren.“

Die Hypogäen-Forscherin Hörnicke hält eine Zucht in Lübeck für realistisch. „Man kann Boden auch entsprechend aufbereiten.“ Sie erinnert daran, dass der Eutiner Wald einmal ein „bedeutender Trüffelwald“ gewesen sei. Die lange Wartezeit auf den ersten Ertrag könne man gut nutzen: „Die Erntehelfer“ – gemeint sind die Trüffel-hunde – „müssen ja auch erst mal ausgebildet werden.“