

Auf der Suche nach dem istrischen Gold

Istrien ist das Trüffelzentrum an der Adria. Einblicke in ein Leben zwischen Waldboden, feiner Nase und dem Traum vom Jackpot-Fund.

MARKUS SCHÖNHERR

ZAGREB. Man liebt ihn oder man hasst ihn. Dazwischen gibt es bei Trüffel wenig Spielraum. Für Radmila Karlič ist die Sache klar: Die Kroatin hat den Pilz zum Stammesbaum hinzugefügt. Auf der Halbinsel Istrien, wo Trüffel als „istrisches Gold“ gehandelt werden, ist sie Trüffelsammlerin in zweiter Generation. Auch ihre erwachsenen Kinder sind inzwischen in das Familiengeschäft eingestiegen.

Trüffelburger, Trüffelsteak, Trüffelgin – in den Restaurants der beliebten Urlaubsregion steht „Tartufl“ ganz oben in den Speisekarten. Etwa zehn Tonnen produzieren die Trüffeljäger von Istrien, die eine behördliche Lizenz brauchen, jedes

Bewohner von Istrien die Knolle, die sie vor etwa 200 Jahren unter der Erde fanden, als „stinkige Kartoffel“ bezeichneten. Der wahre Wert offenbarte sich ihnen erst, als Italiener auch in Istrien nach Trüffel zu suchen begannen. Sie kannten die Pilze aus dem Piemont.

Natürlich sei es nach heutigem Maßstab „verrückt“, die Delikatesse als „stinkig“ zu verunglimpfen, meint Karlič. In ihrem Privatwald nahe der nordkroatischen Stadt Buzet hat ihre Familie mehrere Trüffelsorten kultiviert. Dazu pflanzte sie in etwa 3000 Eichen- und Haselnussbäume, die an ihren Wurzeln Trüffelsporen trugen. Bis sich daraus erntereife Pilze entwickeln, dauert es mehrere Jahre.

Der Wald ist sein Gebiet: Mit Stiefeln und Spaten ausgerüstet, streift Trüffelsucher Benjamin Škorić über die schattigen Hügel. Statt mit Freunden Fußball zu spielen, ging der heute 25-Jährige von früher Kindheit an mit dem Großvater auf Trüffelsuche. „Pokazi!“, dröhnt seine Stimme durch den Wald: „Zeig mir!“ Immer wieder holen sich seine beiden Hunde ein Leckerli mit Trüffelgeschmack ab. Die Fahrt ist aufgenommen. Und tatsächlich: Schon nach wenigen Minuten schlagen sie an. Ein weiterer Trüffel-Keks für den Hund und Škorić beginnt mit dem Spaten zu graben. Vorsichtig, denn wird ein weißer Trüffel durch Hund oder Sammler beschädigt, verliert er bis zu 90 Prozent seines Werts.

Diesmal ist es einerlei. Denn zum Vorschein kommt eine mickrige Knolle, längst nicht die Qualität, die Restaurants verlangen. Die bekommt der Hund zum Fressen. „Man gibt ihnen einen, sie bringen



Der Wald ist sein Gebiet: Trüffelsucher Benjamin Škorić.

SN/MARKUS SCHÖNHERR



Trüffelzüchterin Radmila Karlič bereitet Omelett zu. SN/MARKUS SCHÖNHERR

Jahr. Über Menge und Größe entscheidet die Regensaison. „Der größte Trüffel, den ich gefunden habe, wog 270 Gramm. Mein Vater fand vor vielen Jahren einen 800-Gramm-Trüffel“, erzählt Karlič. Wer einen weißen Trüffel von solcher Größe finde, habe den Jackpot geknackt: Zwar schwanke der Marktpreis von Tag zu Tag um mehrere Hundert Euro. Doch dürfe der Finder einer solchen Riesenknolle – Joker sein – mit etwa 6000 Euro rechnen. „So einen Trüffel findet ein Sammler nur ein Mal im Leben.“

Erdig, irgendwie nach Knoblauch duftet er: Kein Wunder, dass die

dir 50. Das ist gute Mathematik“, sagt Škorić. Gesund für Hund und für den Menschen gar lebensverlängernd, sei der Trüffel außerdem.

Zurück bei den Karličs in der Küche: „Die Menschen hier in Istrien sind verwöhnt mit gutem Essen“, sagt Ivana Karlič. Und bereitet ein gigantisches Trüffel-Omelett zu. Als besondere Delikatesse gilt das Trüffel-Steak vom istrischen Boškarin-Rind, einer inzwischen seltenen Rasse, die durch Nachzucht vor dem Aussterben bewahrt werden soll. Auch Pferdesteak mit Trüffel soll gut schmecken. „Für mich aber bleibt das beste Gericht Rührei mit schwarzem Trüffel. Manchmal auch Pasta mit weißem Trüffel“, sagt Radmila Karlič. Aber im Grunde sei es einfach, meint sie: „Mit

Trüffel schmeckt jedes Gericht besser.“

Auf der Halbinsel Istrien erlebt der Trüffel seit einigen Jahren einen regelrechten Boom. Trüffelöl, Trüffellikör, Trüffelsalami. Auch Touristen nimmt die Familie inzwischen mit auf die Suche und zur Verkostung eines dreigängigen Trüffelmenüs. Marketing-Genies waren die Trüffelsammler von Istrien schon immer. Das zeigte sich schon lange vor Social Media, als sie ihre weißen Trüffel an Berühmtheiten in aller Welt verschickten. Marilyn Monroe soll eine der frühen Influencerinnen gewesen sein, die kroatische Trüffel als Geschenk erhielten. Die „stinkige Kartoffel“ von einst ist zum Kommerzprodukt und Touristenmagneten geworden.