

# max

## der Schnüffler

EIN RIECHER  
FÜR DAS AUSSERGEWÖHNLICHE

Im romantischen Ahrtal, zwischen Bonn und Koblenz lebt Gourmetkoch Jean-Marie Dumaine mit seinem Mischlingsrüden Max. Die beiden teilen eine außergewöhnliche Leidenschaft, beide lieben Trüffel – und die Suche nach diesem teuersten Pilz der Welt



Jean-Marie verarbeitet in seiner Küche am liebsten heimische Zutaten – und natürlich duftende Trüffel



Hier im Wald finden Max und sein Herrchen die begehrten Schlauchpilze

Max rennt aufgeregt hechelnd im Zick Zack unter den ausladenden Ästen des Eichenwäldchens hin und her. Hier vermutet er das „schwarze Gold“ des Ahrtals, die Supernase nur wenige Millimeter über dem Waldboden. Ihm dicht auf den Fersen sein Herrchen, Jean-Marie Dumaine. Immer in gebückter Haltung feuert er seinen kleinen Mischling an: „Allez, allez Max, cherche la truffe! Such die Trüffel“. Die Brille droht ihm von der schweißnassen Nase zu rutschen. Uns zugewandt erklärt er ziemlich außer Atem: „Ich muss schnell sein. Max ist ein Feinschmecker und wenn ich nicht schnell genug bei ihm bin, frisst er den Trüffeln selbst auf!“ Elf Jahre ist es her, dass Jean-Maries Tochter, damals Tierarztpraktikantin, ein schüchternes Wollknäuel mit perlenschwarzen Augen nach Hause brachte: „Nur für eine Nacht. Er wurde heute

geimpft und braucht ein wenig Trost, bitte Papa!“ Natürlich blieb es nicht bei einer Nacht. Der drei Monate alte Terrier-Dackel-Mischling eroberte in Windeseile die Herzen der gesamten Familie, und das obwohl er sich zu einem wahren Wüstling mauserte, vor dem kein Schuh und kein Teppich sicher war. Im Juli 1999 kam Max schließlich zum ersten Mal in Berührung mit der köstlichen Knolle. Jean-Marie fuhr mit ihm nach Uzès bei Nîmes in Frankreich zum alljährlich Trüffel festival. Ein großer Programmpunkt dieses Festivals ist das Schausuchen nach den Pilzen. Ausgebildete Hunde, unter anderem auch der italienische Lagotto Romagnolo, eine speziell als Trüffelhund bekannte Rasse, müssen hier vorher versteckte Knollen suchen – und vor allem natürlich finden. Und da passierte die Sensation. Ein kleiner, frecher, unausgebildeter Mischlingsrüde aus Deutschland stellte seine Profi-Konkurrenten bei seinem ersten Auftritt in den Schatten und gewann. Max, das absolute Trüffelsuchnaturtalent war entdeckt.







Während sein Herrchen erzählt, bohrt Max in der Zwischenzeit aufgeregt seine kleine, schwarze Nase in den Waldboden und schlägt mit den Pfoten auf die Erde. Sofort ist Jean-Marie an seiner Seite, lobt ihn ausgiebig und belohnt ihn mit einem leckeren Häppchen aus seiner Küche. Max ist nur mäßig begeistert, der Trüffel hätte ihm besser geschmeckt. Aber er weiß: So sind nun mal die Spielregeln.

Jean-Marie hockt sich neben ihn auf den feuchten Waldboden und beginnt vorsichtig mit einem kleinen Messerchen die Stelle, für die sich Max vorher so sehr interessierte, frei zu kratzen. Dann gräbt er mit den bloßen Händen weiter, um den wertvollen Fund nicht zu beschädigen. Er schält schließlich einen unförmigen, mit Erde verklebten Klumpen aus dem Boden und hält ihn sich genüsslich an die Nase. Seine Augen glänzen. „Aah, es duftet so köstlich, nach Moos und feuchter Erde, Waldaroma pur! Und ohne meinen kleinen Max wäre ich nie in diesen Genuss gekommen!“ Jean-Marie Dumaine wurde 1954 in einem kleinen normannischen Dorf in der Nähe von Vire (Normandie) geboren. Auf dem Bauernhof seiner Eltern groß geworden, war er von jeher in Kontakt mit Natur und Jahreszeiten. Auch in seiner Feinschmeckerküche verarbeitet der gelernte Koch am liebsten das, was die heimische Natur ihm bietet.

Schon zu Zeiten, als noch viele seiner Kollegen auf die Verwendung immer exotischerer Zutaten setzten, konzentrierte er sich auf die Verarbeitung ursprünglicher Produkte seiner Heimat, vor allem auf die Wildkräuter. Und dieses Konzept ging auf. Sein Restaurant *Vieux Sinzig* ist über die Grenzen hinaus bekannt für seine schmackhafte Naturküche. Und seine beiden Bücher über die heimischen Wildkräuter sind Bestseller und wurden mehrfach mit Silber- und Goldmedaillen ausgezeichnet. Aber Trüffel? Wie kommt man darauf, hierzulande nach dieser Knolle zu suchen? In Italien, Frankreich,

vielleicht noch Kroatien, aber Deutschland? „Deutschland, und speziell das Ahrtal, bietet perfekte Bedingungen für diesen aromatischen Pilz“, erklärt Jean-Marie in seiner typisch enthusiastischen Art „Der deutsche Trüffel war nur in Vergessenheit geraten. Im 19. Jahrhundert pflühten ganze Trüffelsuchkommandos jeden

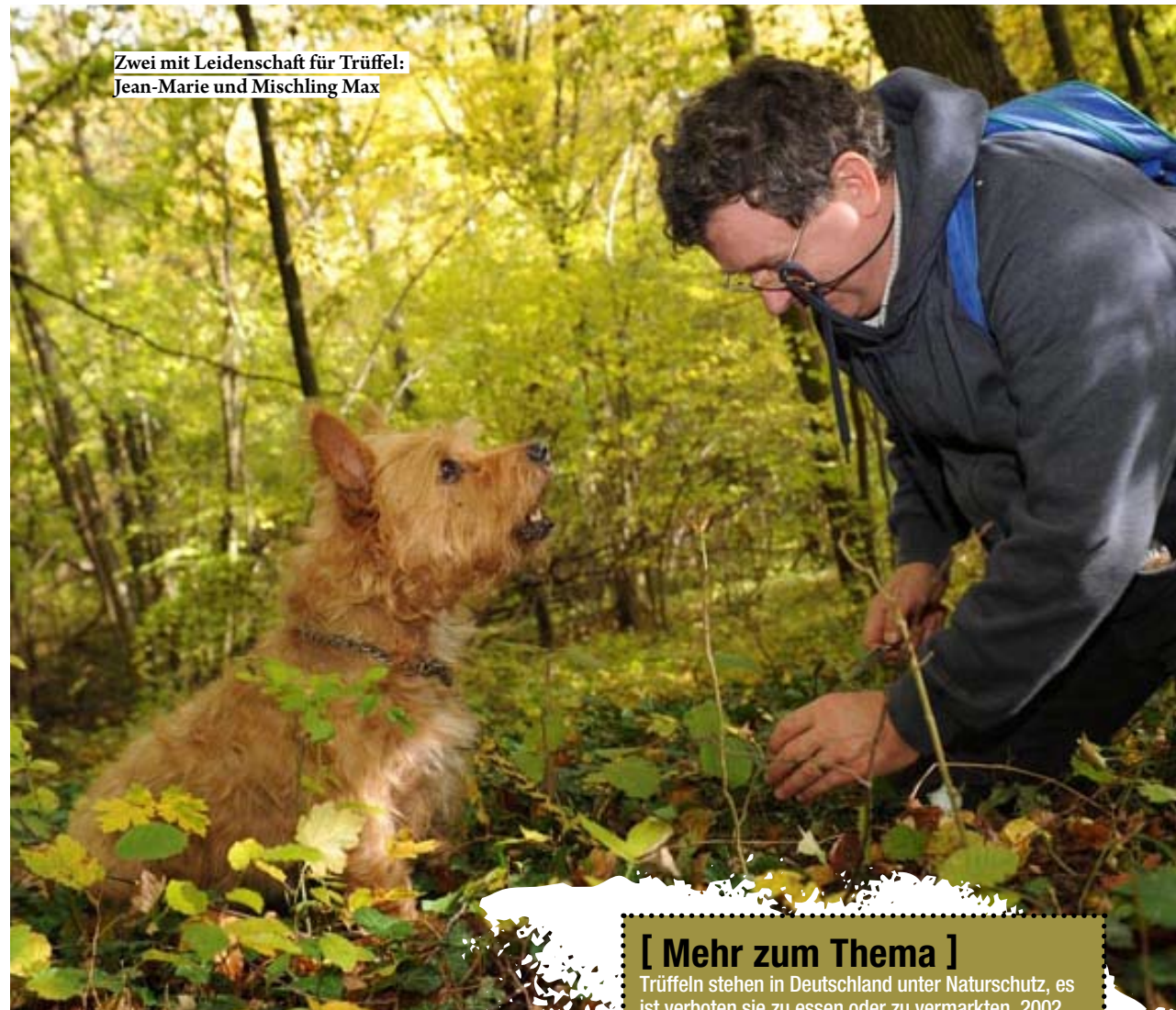
Herbst die Erde zwischen Rügen und Hannover um. Und am 23. Oktober 2002 haben wir ihn wiederentdeckt, Max und ich und drei meiner befreundeten Trüfflexperten aus Frankreich, mit ihrem Labrador Hifi, einem ausgebildeten Trüffelsuchhund. Es war eine Sensation, unglaublich, der schönste Tag in meinem Leben. Wir haben in drei Stunden 45 Burgundertrüffeln aus der Erde geholt. Wir haben getanzt im Wald! Leider steht der Trüffel in Deutschland unter Naturschutz und es ist deswegen verboten ihn zu essen. Aus diesem Grund haben wir 2005 den Ahrtrüffel Verein gegründet (siehe *Kasten S. 89*).“

Auch heute beweist Max mal wieder sein Ausnahmetalent. Er hat schon den nächsten Trüffel gewittert und dreht sich zu seinem Herrchen um als wollte er fragen: „Darf ich den jetzt wenigstens haben?“ Aber Jean-Marie packt auch diese schwarze Köstlichkeit vorsichtig in seinen kleinen Rucksack. „Mit Max auf Trüffelsuche zu gehen ist jedes mal wieder ein Abenteuer und macht uns beide glücklich“ Und Jean-Marie Dumaine ist sich auch ganz sicher. „Max ist uns immer noch dankbar, dass wir ihn aus dem Tierheim geholt haben und hilft uns daher mit soviel Eifer bei der Trüffelsuche.“

✚ Eva-Maria Pikora



Zwei mit Leidenschaft für Trüffel:  
Jean-Marie und Mischling Max



Fast vergessen:  
Der Deutsche Trüffel

## [ Mehr zum Thema ]

Trüffeln stehen in Deutschland unter Naturschutz, es ist verboten sie zu essen oder zu vermarkten. 2002 beantragte Jean-Marie Dumaine eine Lizenz, die ihm das Sammeln zu Lehrzwecken erlaubte. 2005 gründete er den *Ahrtrüffel e.V. Zur Erhaltung und Förderung der Trüffel in Deutschland*. Es wurde ein Grundstück gepachtet, die richtigen Bäume gepflanzt und so ideale Bedingungen für eine Trüffelplantage zur Zucht des *Tuber uncinatum*, des Burgundertrüffel geschaffen.

Berichte und Rezepte unter: [www.ahrtruffel.com](http://www.ahrtruffel.com)

Buchtipp: *Trüffeln - die heimischen Exoten* von Jean-Marie Dumaine und Nikolai Wojtko, AT Verlag

FOTOS: Udo Schönwald