

ZOLLIKERBERG Der Trüffelbau in Zollikerberg ist ein einzigartiges landwirtschaftliches Projekt im Bezirk. Ob das Experiment gelingt, entscheidet sich aber erst im nächsten Jahrzehnt.

Von weitem sind auf der Wiese in der Siedlung Oberhueb nahe der Zumiker Grenze Hunderte von weissen, kleinen Rohren zu erkennen. Aus der Nähe betrachtet sind es Teile aus Plastik, welche die Setzlinge vor Wildfrass schützen. Die Schutzmassnahme macht Sinn, denn auf dem eine Hektare grossen Wiesenstück sollen einst Schwarze Trüffeln geerntet werden. Für die schwarzen Diamanten greifen Feinschmecker tief in die Tasche. Ge-

ren geimpft», sagt der Landwirt. Denn ohne Symbiose mit den Baumwurzeln gedeihen Trüffelpilze nicht. Sie leben unterirdisch, in enger Gemeinschaft mit Gehölzen als sogenannte Mykorrhiza-Pilze. Das Geflecht eines solchen Pilzes dringt in die feinen Wurzeln seines Baum- und Strauchpartners ein und hilft, diesen mit Wasser und Mineralien zu versorgen. Im Gegenzug bekommt der Pilz einen Teil des Zuckers, den sein Partner mithilfe von Licht und Blattgrün herstellt.

Wenig erprobt im Trüffelbau

Diese Fotosynthese im Untergrund verläuft geheimnisvoll. Trüffeln sind exklusiv – nicht nur was ihren Preis und ihre Seltenheit angeht. Auch Daten ihrer Biologie sind rar. Thomas Friedli weiss deshalb nicht, auf was genau er sich mit dieser in der Region einzigartigen Plantage eingelassen hat. Im Gegensatz zu im Trüffelbau erprobten Ländern wie Italien, Spanien und Frankreich betritt er in der Schweiz eher Neuland.

Trüffelbau hat hierzulande erst vor wenigen Jahren begonnen. «Es gibt viele Unbekannte», hält er fest. Bodenproben seien zwar genommen worden, ob der Standort günstig sei, müsse sich aber erst erweisen. Auch das Wetter spielt eine Rolle. Wobei im Zusammenhang mit der langen Erntezeit schon fast vom Klima die Rede sein könnte.

«Auf jeden Fall ist es eine spannende Sache», betont Thomas Friedli, der sonst auf 60 Hektaren Land Ackerbau betreibt. «Ich will mit den Trüffeln das Image der Landwirtschaft fördern.» Es sei gerade in dieser Zeit wichtig, dass Neues gewagt werde, ein Nischenzweig entstehe.

Fachmännische Unterstützung

Thomas Friedli stehen Helfer vom Fach zur Seite. Bei den anstehenden Arbeiten auf der Plantage unterstützt ihn sein Bruder Martin, wertvolle Ratschläge bekommt er vom Zolliker ETH-Agronomen Goele Fiori, und auch

«Ich will mit den Trüffeln das Image der Landwirtschaft fördern.»

Thomas Friedli, Landwirt

duld ist allerdings angesagt, denn von der Pflanzung bis zur ersten Ernte können sechs bis zehn Jahre vergehen.

Die 890 Setzlinge – Sträucher und Bäumchen wie Haselbüsche, Föhren, Eichen, Buchen und Linden – hat Thomas Friedli im November 2015 auf grösstenteils eigenem Land angepflanzt. «Zuvor wurden diese Wirtspflanzen für die Trüffeln mit Trüffelspo-

INFOVERANSTALTUNG

Die Trüffelplantage in Zollikerberg kann morgen Freitag, 16. Juni, zwischen 16 und 19 Uhr besichtigt werden. Für Auskünfte sind ETH-Agronom Goele Fiori, Christian Wiskemann vom Naturnetz Pfannenstil sowie Thomas und Martin Friedli anwesend. Adresse: Oberhueb, Sennhofstrasse 96, bei der Scheune der Familie Friedli. uz



Thomas Friedli hat 890 Setzlinge gepflanzt. Vor ihrer Pflanzung wurden sie mit Trüffelsporen geimpft. *Manuela Matt*

das Naturnetz Pfannenstil hat sich dem Projekt angeschlossen.

Welchen Verlauf das Experiment nimmt und ob sich der Aufwand lohnen wird – darüber wagt er keine Prognose. Schon gar nicht erwähnt er mögliche Erträ-

ge aus der Ernte. «Das wären reine Spekulationen.» Sicher ist, dass bei einer allfälligen Ernte ein Trüffelhund mit seiner Spürnase zum Einsatz kommt und die Plantage kein Selbstbedienungsladen wird. Über Schutzmass-

nahmen gegen Eindringlinge stellt er aber noch keine Überlegungen an. «Was ich will, ist, ein regionales Produkt für die Region anzubieten.» Besonders an der Goldküste dürfte es an Abnehmern nicht fehlen. *Ueli Zoss*