



SOMMERTRØFLER FRA MARSSELISBORG-SKOVEN

– Sommertrøffel på latin, *Tuber aestivum*

SE VIDEOEN AF EN TRØFFELJAGT MED ASTI OG RUNE PÅ LØGISMØSE.DK



ET SÆRLIGT MAKKERPAR

Signes sider PÅ TRØFFELJAGT I DANMARK

Normalt ville det på denne tid af året, i et magasin som dette, være oplagt at bringe en reportage fra en trøffeljagt i Norditalien eller Sydfrankrig.

Jeg havde da også planlagt en tur, hvor jeg skulle besøge mine venner, der bor i nærheden af Mont Ventoux – og som både går på jagt efter vilde trøfler, men som også ejer en plantage fuld af trøffelpodede egetræer. Men sådan skulle det ikke være i år. Jeg kom ikke ud sammen med den eneboer-agtige type, som passer mine venners plantage. De kalder ham for "le sauvage" – på dansk "den vilde". Han bor alene med sin hund, lever af afgrøder fra sin køkkenhave og spæder sin folkepension op med indtægter fra salg af trøfler. Mit umiddelbare gæt er, at de penge er lige så sorte som de underdiske, aromatiske svampe.

MIT MØDE MED DEN DANSKE TRØFFELJÆGER

Ingen trøffeltur i det sydeuropæiske denne trøffelsæson. Men så er det jo godt, at den danske natur også er fuld af trøfler. Og at man – hvis bare man kender en trøffeljæger med en specialtrænet hund – kan gå ud i skoven og finde dem. Hvad udad tabes, skal indad vindes, husker I nok. Jeg mødte trøffeljægeren Rune Richtendorff og hans hund, Asti, første gang i efteråret, hvor jeg fulgte med dem på en tur rundt i Marselisborg-skoven ved Århusbugten. Siden fulgte en trøffel-udflugt ved Fredensborg Slot, hvor makkerparret fandt trøfler i Dronning Margrethes baghave.

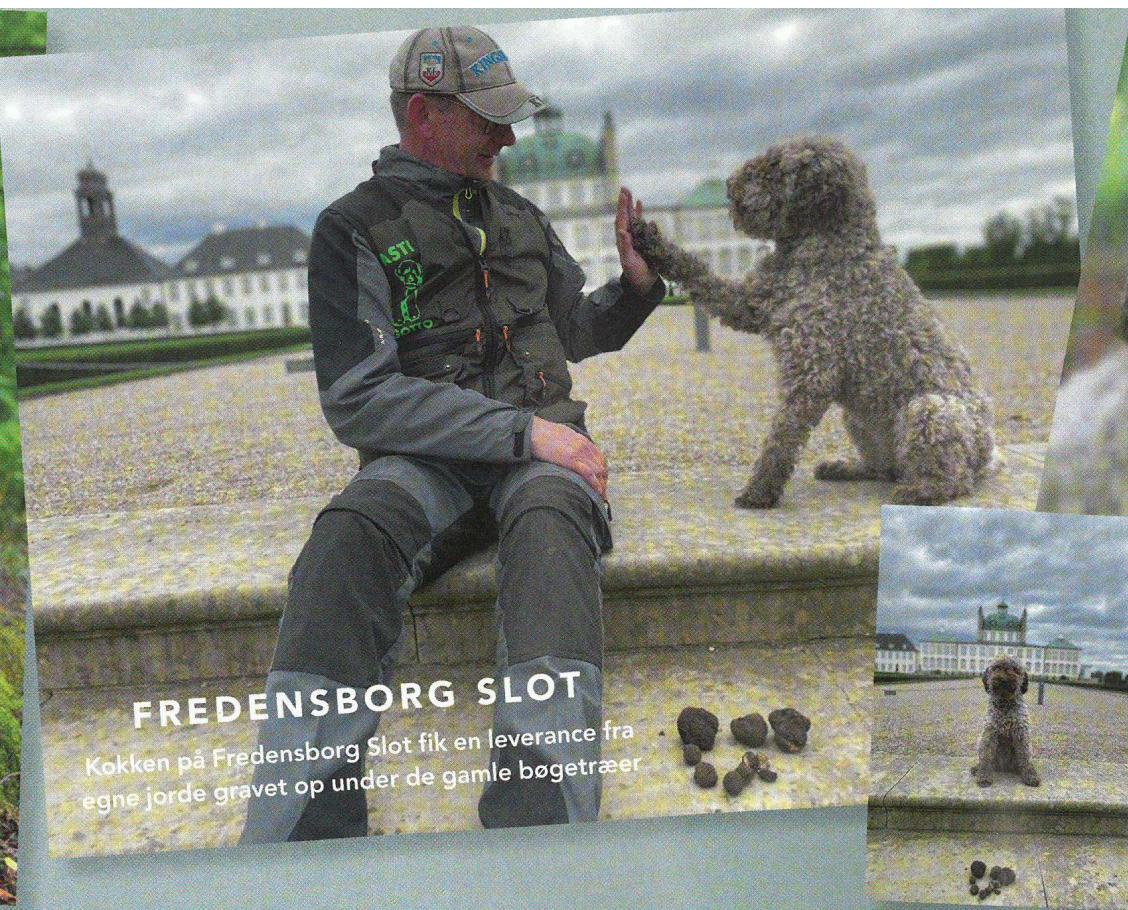
De trøfler, de finder, er sommertrøfler – på latin *Tuber aestivum*. *Aestivum* betyder sommer, og navnet hænger sammen med, at det er om sommeren, de første sommertrøfler modnes. Sådan er det i hvert fald sydpå. Herhjemme er fundene endnu for få til, at man kan sige noget generelt om dem. Der er mange, der rynker lidt på næsen ad sommertrøflen og siger, den ikke smager af særligt meget. Formentlig handler det om modenhed – eller mangel på samme. Men det gælder for alle trøfler. Personligt har jeg brugt mange ærgerlige kroner på sorte vintertrøfler, som ingen aroma eller smag havde, og hvor jeg dybest set bare endte med at betale utroligt mange penge for lidt knas og kontrastfarve til min pastaret.

KVALITET I SÆRKLASSE

Der har til gengæld været knald på duften og smagen på de sommertrøfler, Asti og Rune har fundet, og som jeg ved flere lejligheder har været heldig at smage. Da jeg havde været ude med dem i Marselisborg-skoven, drog jeg hjem med et hermetisk lukket sylteglas med trøfler i og endte alligevel med et bagagerum, der duftede i dagevis. Jeg har også flere gange af en DAO-chauffør fået overrakt en pakke fra Rune, der duftede så godt, at jeg beundrede buddet for ikke at være kørt direkte hjem for at lave sig en omelet med friskrevet trøffel. Der er ingen grund til at undervurdere de danske trøflers kvalitet.



Vinskribent
Signe Wulff



RICHTENDORFF OG ASTI

Dem, der har været på trøffelmarked i Alba i Norditalien eller Aups i Sydfrankrig, har sikkert lagt mærke til jægerne og deres trøffelhund. Ofte er hunden et lidet charmerende gadekryds med underbid og underlig pels, men ikke mindre skattet af den grund. Trøffeljægeren og hans hund er et særligt makkerpar. Også i tilfældet Richtendorff og Asti. Den ene kan ikke finde trøfler uden den anden. Rune er afhængig af Astis fintfølende næse, og Asti har brug for Runes instrukser og opmuntring. Det er sjovt at iagtta deres samarbejde, og Rune fortæller, at hverken hans søn eller kone kan finde de eftertragtede svampe med Asti. Kun de to finder frem til trøflerne. Rune taler entusiastisk til hunden, mens vi går. Asti får fæften af trøflerne på lang afstand – helt op til 30 meter fra findestedet. Rune skynder sig efter for at nå at få trøflerne ud af munden på hunden.

Nogle gange graver de videre i fællesskab, hvis trøflerne ligger dybt. Asti afleverer, men gør insisterende, indtil Rune giver en findeløn i form af makrelguf på tube. Gastronomisk fra den ene yderlighed til den anden vil de fleste nok mene.

ET DANSK TRØFFELEVENTYR

Runes trøffeleventyr startede ved et tilfælde. Hans kone stillede hvad der lød som et umuligt krav, da han yttede ønske om en ny hund: "Den skal ikke være for stor, ikke for lille, og den må ikke fælde." Sådan kom Rune på spor af racen lagotto romagnola. En hund, der gennem de sidste hundrede år er blevet brugt til trøffeljagt i Norditalien. Efter at have forsøgt sig med forskellig lydighedstræning som hobby – noget, der kedede både Richtendorff og Asti – kastede de sig over den hobby, der lå lige for: trøffelsøgning.

Rune købte trøfler hjem fra Italien, og de trænede i stuen og hjemme i haven, men tog også på kursus på Gotland, hvor der findes en hel trøffelindustri. På den svenske ø er der områder,

hvor man kan søge efter trøfler med sin hund, plantager med trøffelpodede træer møntet på salg og kurser for hunde, der skal trænes til trøffeljagt. **Asti var en dygtig elev, der tog hurtigt ved lære – bare tre dage efter kurset fandt Rune og Asti de første trøfler herhjemme.**

Det var efteråret 2019. Siden da har de fundet masser af de underjordiske svampe i de danske skove. Rune spiser selv med stor fornøjelse sin fangst. Kollegerne på lærerværelset på skolen i Viborg har for længst vænnet sig til duften, når Rune åbner sin frokost og trøffel-aromaen breder sig fra hans madpakke. Han anbefaler at lægge æg ned til trøflerne og lade dem suge smagen til sig. Og sådan får man altså en sjovere æggemad end de fleste. Det er en god udnyttelse af trøflen, for selv en lille stump afgiver en hel masse smag. Man ser det også ofte i slagterforretningerne i Sydeuropa i trøffelsæsonen, hvor store glas med æg og trøfler pryder disken eller vinduerne.

Den fangst, Richtendorff-familien ikke selv spiser, leverer Rune i køkkenet hos Wassim Hallal på Michelin-restauranten Frederikshøj. Han har også bragt trøfler til Marselisborg Slot, hvor køkkenchefen havde fået nys om trøffeljægeren, der gik rundt i skovene i nærheden af slottet. Og kokken på Fredensborg Slot fik naturligvis også en leverance fra egne jorde, hvor Asti på vores tur i efteråret 2020 gravede næsten 200 g trøfler op under gamle bøgetræer.

Jeg har købt mig et trøffelpodet egetræ fra Gotland og plantet det i min have, hvorfor jeg nu tænker, jeg er nødt til at blive boende i huset et godt stykke tid. Der er forlydender om, at der kan gå op til ti år, før der er underjordisk gevinst.

i Find en lang række produkter med trøffel samt friske trøfler når sæsonen er til det i butikken på Nordre Toldbod.