

En hund efter trøfler i den jyske muld

Trøfler kommer fra Italien. Fra Alba i Italien. Eller Frankrig – fra Perigord. Sådan er det! Det er den korte historie om trøfler, vi altid har hørt. Men den gamle vending ”søg og du skal finde” gælder åbenbart også trøfler. Man skal bare have sig en trøffelhund, og så skal den selvfølgelig oplæres, og så går resten af sig selv – med hjælp fra en tube makrelguf ... Vi har været på jagt med trøffeljægeren Rune Richtendorff og hans trøffelhund Asti. Men lige som drengen med lærkereden så siger vi ikke hvor ...

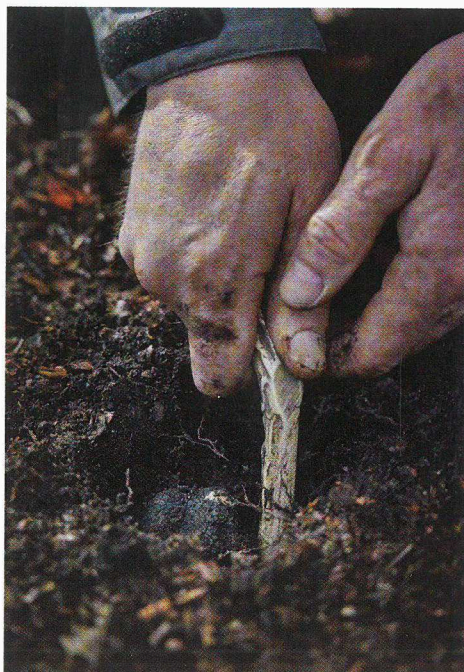
Hej Rune, det er Anders. Jeg tror, jeg holder her nu, er du i nærheden?
– Hej Anders, jeg er der om tre minutter. Holder du, hvor vi har aftalt at mødes?

– Ja.

– Så kig ligefrem ... Du sidder og kigger på trøfler nu. Du ved det bare ikke. Ligesom alle andre.

Jeg har en aftale med Rune Richtendorff. Rune har jeg fulgt på Instagram gennem længere tid, fordi han har en ganske særlig evne. Eller rettere sagt er det Runes hund, den 7-årige Asti af racen lagotto romagnolo, som Rune har

Af Anders Aistrup
Foto Søren Gammelmark



lært noget, for danske forhold, ret unikt. Asti er nemlig en trøffelhund, og Rune har gennem mange års intensiv træning lært den at finde trøfler – i Danmark!

– Det her lille eventyr startede for seks år siden, da jeg fik Asti. En sen aften sidder jeg med tre venner og har fået for meget rødvin, og jeg laver et væddemål med en af dem. Det lød på, at jeg halvandet år senere stod med en dansk trøffel i hånden. Det troede han overhovedet ikke på, men det gjorde jeg. Og så fik den ellers bare fuld gas derfra. Jeg kom med i en klub for lagotto romagnolo-racen, og vi talte om, at det kunne være sjovt at træne vores hunde i at finde trøfler. Der fandtes ikke rigtigt kurser dengang, som der gør nu, så det var *learning by doing*. Jeg måtte opfinde mit eget lille kursus og lære Asti at finde trøfler ved hjælp af duft. Jeg bestilte en del trøfler hjem fra Italien, der blev transporteret under særlige forhold, da de skulle være helt friske for at afgive mest duft. Stykker af trøffel gemmes så i små 'dummies' i stuen, i haven og i skoven, og så lærer hunden at skille duften af trøffel fra for eksempel pølse eller leverpostej, og at det er den duft, hun bliver belønnet for at finde, og når det så fungerer, så begyndte vi at søge i skovene.

Danske trøfler – WTF!

Som ivrig sanker og svampejæger er fænomenet 'danske trøfler' noget jeg igennem de seneste 10 år er stødt oftere og oftere på. På Facebook findes der hele grupper til formålet. Nogle



Normalt gider man ikke, at ens hund trækker, men det er noget andet, når den har fået færtten af sort guld i skovbunden.

Selvom kalenderen siger december, så er det ret beset som-
mertrøfler, *Tuber aestivum*, der bliver fundet i skovbunden.



Nok se, men ikke røre!
Også svin bruges til
trøffeljagt, men de er
mere tilbøjelige til at guffe
skatten i sig end hunde.

samlere er mere tvivlsomme end andre, og en simpel googlesøgning kan berette om træfler af uset international størrelse. Går man de mange historier efter i sømmene, så holder mange af dem heller ikke vand, for træflen er en særlig svamp. Så når en jysk mand med sin italienske hund løber rundt i mit feed på Instagram, så var det noget, jeg måtte se ved selvsyn. For denne helt særlige og unikke svamp hører jo ikke til i Danmark. Eller gør den?

– Her hvor vi står nu, hvor vi har mødtes, der stod engang en bænk. Området er nu et af mine favoritområder, men jeg fandt det ved et tilfælde, fordi Asti og jeg var på vej tilbage til vores bil fra et andet sted og skulle hjem, og jeg ville lige have en kop kaffe inden. Den hentede jeg i bilen, og da vi så sad på bænken, begyndte Asti at søge rundt og vupti, så var der træffel! Siden er vi kommet tilbage hertil. Det er ikke mit bedste sted, men det er godt. De træfler, jeg oftest finder her, er i mellemstørrelsen. Omkring 30 gram. Gode 'restauranttræfler'. Og så finder jeg mine 'bøffer', som jeg kalder dem, andre steder.

Og disse 'bøffer' – spisetræfler – kommer i flere udgaver, typisk fra Australien, Spanien, Frankrig og selvfølgelig Italien. De kan ikke dyrkes. I hvert fald ikke stabilt. Mange har forsøgt og endnu flere forsøger stadigvæk at kultivere de små guldklumper, men det er meget svært, da voksested, jordbund, klima, temperatur og mange andre ting spiller ind. Og alle disse faktorer skal ikke blot være til stede, nej, konditionerne skal også være fuldkommen perfekte. Ellers kommer der ingen træfler på træernes rødder.

Krig slog vigtig træffelviden ihjel

En gammel historie fortæller faktisk, at det engang mellem 1. og 2. Verdenskrig lykkedes franske bønder at kultivere træflen med konsistent succes, men at den viden gik tabt, da bønderne blev kaldt ind i den franske hær i 2. Verdenskrig og desværre aldrig vendte hjem igen. Om det er sandt eller ej, må være op til læseren at vurdere. Stadig til den dag i dag er det ikke lykkedes nogen at knække koden til træffeldyrkning med vedvarende, faste resultater, og derfor lægger træflen sig sammen med bl.a. kantarel, karljohan og trompetsvamp ind i en eksklusiv klub af svampe, der ikke vil tæmmes og dyrkes. Men hvorfor skulle man også det, når dem, der er her i Danmark, øjensynligt smager fantastisk?

– Det er sommertreflen, der på latin hedder *Tuber aestivum* og er vildt lækker, som vi finder herude. Sommertreflen har fået et enormt dårligt ry, fordi den øjensynligt ikke smager af så meget, men det er jo, fordi restauranterne skriger på træfler på tidspunkter, hvor de reelt ikke er modne. Og hvad gør de så i Italien? De hiver dem jo op af jorden, så de kan sælge dem. Men de er ikke modne, og så er der ikke smag i dem. Og så kan jeg så grave en op af jorden – og nej,



Træfler findes i jorden under træer, men sjældent helt inde ved stammen. De vokser typisk ude ved røddernes friske skud. Men stammen er god at hvile sig opad.



Træflen er i sagens natur fyldt med jord, men som med svampe i øvrigt, så skal man aldrig skylle dem, men blot børste dem rene.

Gode 'træffeltræer'
– her kan man være heldig at finde træfler på rødderne

- Egetræ
- Lindetræ
- Hassel
- Bøg



Asti er af racen lagotto romagnolo, også kaldet italiensk trøffelhund. I Italien handles de dyrt og passes på som kostbare væddeløbsheste. Jagten på trøfler i Italien er benhård forretning, og det er ikke ualmindeligt, at trøffelhunde forgiftes af konkurrerende trøffeljægere.

det er selvfølgelig ikke en Alba-trøffel eller en sort Perigord-trøffel, men der er god nok smag i dem alligevel. De er modne i slutseptember/midtoktobre, og jeg finder dem, indtil frosten kommer. Det sjove er, at de er fuldkommen ens med dem, de finder i Frankrig og Italien. Det har jeg eksperternes ord for. Selvfølgelig er der forskel på trøflerne i de forskellige lande, men biologisk er der ingen forskel.

Kender du tuben?

Vi har gået rundt et kvarters tid. Vi har endnu ikke fundet nogen trøfler. Asti lunter fokuseret foran os. Det er imponerende at iagttage den lille pelsede hund gøre sit arbejde. Men jeg har endnu til gode at se, at der rent faktisk ligger trøfler i jorden under os på trods af Runes fortællinger. Men med et ændrer Asti sit søgemønster, og hun virker pludselig meget fokuseret og gør.

– Så er der en markering! siger Rune og peger på Asti, der har sænket snuden og går rundt som en støvsuger og gennemsøger skovbunden.

– Hun har farten af en trøffel, siger Rune.

Og ganske rigtigt. Et par sekunder senere stopper Asti op og begynder at grave i jorden.

”

Sommertroflen har fået et enormt dårligt ry, fordi den øjensynligt ikke smager af så meget, men det er jo, fordi restauranterne skrider på trøfler på tidspunkter, hvor de reelt ikke er modne

– Man skal være rigtig hurtig, for ellers spiser hun troflen selv!

Rune er hurtigt henne ved Asti og hiver med ét en genkendelig tube frem; en tube, jeg under normale omstændigheder *aldrig* ville forbinde med noget så delikat som trøfler.

– Makrelguf? Får den makrelguf, spørger jeg Rune.

– Ja, det lyder mærkeligt, men Asti elsker det, og hun vil meget hellere have makrelguf end trøfler, så det er min belønning til hende, når hun har fundet en trøffel, siger han, mens Asti guffer løs af tuben.

En hund med mange evner

Da Asti er trukket lidt til siden, begynder Rune at grave med en lille anordning. Det er et stykke gevir, som han graver med. Med den kan han både grave og prikke i jorden uden at ødelægge rødderne og trøflen. Rune graver forsigtigt, og lige pludselig ser jeg det. Toppen af det, der ligner en trøffel. Fuldkommen, som dem man ser og kan købe i butikkerne. Jorden løsnes omkring den runde lille knold, og der lyder et lille 'knæk', da den løsnes fra roden, den voksede på. Jeg kan ikke tro mine egne øjne. Straks breder



7-årige Asti er 90 % familiehund. "Hun er min gode ven, og så har vi det her sammen, hvor hun er en brugshund, men hun elsker det. Og jeg elsker det. Det er noget vi har sammen," fortæller Rune.

der sig en meget velkendt duft. Den helt unikke distinkte duft af trøfler. Men dette er specielt, for det er en *dansk* trøffel, og den er netop gravet op af jorden, og jeg står med den i hånden, bare 10 sekunder efter Rune har gravet den fri. Det er et særligt øjeblik.

– De er der sgu. De findes jo! udbryder jeg forundret og forbavset.

– Ja, de gør! Og der er mange af dem. Folk ved det bare ikke og har ikke en chance for at finde dem uden en hund, for du kan jo ikke se dem, siger Rune.

Efter at have børstet den fri for den værste jord putter Rune den i en lille stofpose, og vi fortsætter jagten. En jagt, som kan foregå på flere måder, fortæller Rune:

– Der er lidt forskellige skoler inden for trøffel-jagt med hund. Når jeg er ude med Asti, kan hun godt synes, at det er enormt spændende, at hun kan dufte andre dyrs ekstremiteter, lidt tis eller lignende. Det kan hun godt markere på, og det er jo ikke ligefrem en trøffel. Dér ville man i den gamle skole skælde hinanden ud, fordi den har 'fundet' noget, der ikke er en trøffel. Men jeg har valgt, at Asti kun skal have gode oplevelser,

”

Der er mange af dem. Folk ved det bare ikke og har ikke en chance for at finde dem uden en hund, for du kan jo ikke se dem

når vi er på jagt. Det skal være sjovt og hyggeligt for os begge to, så hun får lov til at bruge tid på alle de andre dufte, og det finder hun ikke færre trøfler af.

Ingen trøffeljagt uden trøffelhund

Og så er der pludselig er markering igen.

– Se, hvordan hun søger og graver. Kan du dufte det igen? Jeg kan dufte trøfler. Der er en her! Ja! Godt, Asti! Hvor er den så?

Endnu en trøffel graves op. Den er noget større end den første. Rune fortæller, at han finder mange små, men indimellem finder han også nogle meget store eksemplarer.

– Jeg har fundet en på 145 gram engang. Der er vi helt oppe på størrelse med et stort granatæble. Som en knyttnæve egentlig. Den lå kun 3-5 centimeter nede i jorden. Jeg gravede og gravede, og den blev bare større og større. Det var virkelig sjovt, og det er jo sådan nogle fund, der giver en lyst til at tage ud igen. Og igen og igen. Den købte Wassim (Halal *red.*) til Frederikshøj. Og det sjove var, at den nærmest ikke blev brugt til maden deroppe. Den blev vist frem i restauranten igen og igen. Det er jo sjovt!



Wassim Hallals restaurant Frederikshøj er blandt aftagerne af Runes trøfler. Og også Kongehuset aftager Rune og Astis trøfler.



Vi går og taler sammen, og Asti søger videre. Det er imponerende at være en del af. Rune fortæller, at han kender meget få andre i Danmark, der finder trøfler med hund. Det er en omstændig proces at lære en hund at finde trøfler, og skal man finde dem uden hund, er det nærmest umuligt.

– Jeg synes, at det er en dødssynd at finde trøfler uden hund. For de redskaber, du bliver nødt til at bruge, ødelægger både træets rødder og den svamp, der er dernede. Asti og jeg graver forsigtigt et helt bestemt lille sted, og så dækker vi hullet pænt til igen. Det svarer lidt til at klippe en gren på et æbletræ. Det dør træet jo heller ikke af. Det skyder tværtimod to nye grene med flere æbler. Og ved man faktisk, at det er et træ med trøfler på, så kommer der flere trøfler næste år. Trøffeljagt med hund giver ret beset flere trøfler.

Og hvis dette danske trøffeleventyr skal fortsætte, er det det, vi skal have: Flere trøfler. Jeg får en trøffel med hjem af Rune, og han giver mig et råd:

– Gør det nu enkelt, Anders. Nyd den. Lav en gang røræg, og riv den udover. Det er sådan, jeg bedst kan lide det, og sådan, jeg synes, de kommer allerbedst til sin ret.

Ny juletradition

Kirsebærmjød – Snoremarks gentolkning af Nordens gudedrik

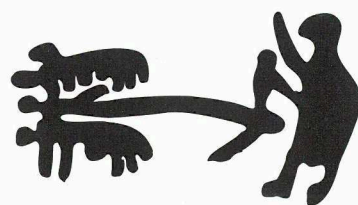
”Meget flot, elegant med god balance.”

Dommerudtalelse, Guld DM 2023



15% rabat

Brug kode: jul2023
(frem til 30.1.24)



Snoremark