



Asti har næse for danske trøfler

Med sin hund Asti har Rune Richtendorff det seneste års tid opdaget, at det slet ikke er umuligt at finde trøfler i Danmarks skove. Han har sågar leveret til kongehusets julemiddag sidste år

AF JANNIE IWANKOW SØGAARD
livogsjael@k.dk

Da Rune Richtendorff for nogle år siden ønskede sig en hund at gå ture med, tog han rundt på hundeudstillinger for at finde en race, han syntes om. Valget faldt på en lagotto romagnolo – en lille, krølhåret hund, der har sin oprindelse i et mindre område i det nordøstlige Italien ud til Adriaterhavet. Her er racen igennem århundreder blevet brugt til at grave den kostbare svampeart trøffel frem fra skovbunden.

Det var nu ikke trøfler, Rune Richtendorff i første omgang havde i tankerne, da han købte Asti. I stedet begyndte han til ganske almindelig hundetræning og meldte sig også ind i den danske klub for ejere af lagotto romagnolo, Dansk Lagotto Klub.

”Jeg fandt hurtigt ud af, at jeg havde fået en meget lydlig hund, og jeg begyndte også at gå til konkurrencer med den. Men efter et stykke tid mistede jeg lidt interessen. Heldigvis kom jeg i snak med et andet medlem i vores klub, og vi fik idéen om, at det kunne være sjovt at prøve at se, om vi kunne træne vores hunde op til at finde trøfler,” fortæller Rune Richtendorff.

Der var imidlertid en udfordring forbundet med Rune Richtendorffs ønske om at lære sin hund at finde trøfler. I løbet af de sidste 100 år er der nemlig kun fundet meget få trøfler i Danmark. Derfor endte han og hunden Asti med at tage på et kursus på Gotland i Sverige. Her har man inden for de sidste 20 år opdaget, at der findes trøfler i hobetal, som dog kun må plukkes, når man gør det i foreningsregi. Trøffel-turen blev en stor succes.

”Min hund sprøjtede trøfler op af jorden på den tur. Den havde virkelig næse for det, ligesom jeg tror, at det betyder noget, at jeg havde trænet så meget med den. Da jeg kom hjem fra Sverige, var jeg virkelig opsat på at tage ud i de danske skove og se, om vi overhovedet kunne finde trøfler herhjemme,” siger han.

Allerede på sin første tur, der gik til Marselisborg Skov i Aarhus, havde han heldet med sig. Hunden Asti begyndte hurtigt at reagere og grave i jorden, da han gik gennem skoven med den.

”Jeg forberedte mig på, at jeg nok ville komme hen til en muserede eller en død skovskade, som Asti havde



▲ Rune Richtendorff og trøffelhunden Asti elsker begge at gå på jagt efter trøfler og er afsted to til tre gange om ugen i vinterhalvåret. – Privatfoto.

gravet frem. Men minsandten om jeg ikke kunne grave min første trøffel op, hvor Asti havde markeret. Vi fandt tre trøfler, inden det blev mørkt den aften, og jeg var helt høj. Jeg ringede til min arbejdsplads og sagde, at jeg var nødt til at have fri dagen efter, fordi jeg skulle ud at lede efter trøfler med min hund,” griner Rune Richtendorff.

I dag tager Asti og Rune Richtendorff ud for at lede efter trøfler to til tre gange om ugen. Målet er at finde ud af, om der findes flere trøfler i Danmark, end man går og regner med. Ofte har han gevinst med hjem, men ligeså ofte kommer han tomhændet hjem.

”Trøflerne er pressede, fordi der ikke længere er dyr i skovene til at grave trøflerne op og sprede dem. Før i tiden

var det vildsvin, der gjorde det, men i dag er trøflerne svundet ind til kun at være i nogle lommer i skovene. Men når vi er ude, Asti og jeg, gør vi lidt af det, vildsvinene gjorde førhen. Bare det, at man tager fat i trøflen, gør, at der spredes trøffelsporer, og så er der grobund for, at der vokser nogle nye frem. I studier fra netop Gotland har man også vist, at jo flere trøfler der fjernes, desto flere kommer der,” forklarer han.

Efterhånden har Rune Richtendorff fået et godt øje for, hvor man kan finde trøflerne. Mange af dem ligger i den øvre jord, og fjerner man lidt blade og grene, vil de tit stikke et par millimeter op. Men der er også nogle af dem, som ligger dybere i jorden.

”Jeg synes, det er lidt sjovt, når man skal grave lidt for

at finde trøflerne. De fleste er nogle centimeter under jorden, men så langt som ned til 40 centimeter under jorden findes de. Og jeg synes selv, at der er en tendens til, at de største og bedste trøfler oftest er dem, man har måttet grave lidt dybt for at finde,” siger han.

Sidste år var første gang, Asti og Rune Richtendorff jagtede de små sorte trøfler, som også kaldes jordens diamanter, fordi de er så dyre, hvis man vil købe dem i butikkerne. Det gik så godt, at selveste Hendes Majestæt Dronning Margrethe til jul 2019 ønskede sig danske trøfler fundet af trøffelhunden Asti til sin julemiddag. Det fik hun naturligvis, fortæller den stolte ejer.

I år har også været et rigtig godt trøffel-år, fortæller Rune Richtendorff, som gik i

I efteråret er der blevet 23 flere samsinger. De øen i årevis har kæmpet med fraflytning – særlig Borgmester Marcel Meijer (S) tror, at udvalgte kommuner i den kommende hurtigfærge mellem Samsø og



Trøfler

► **En svampeart**, som oftest lever i symbiose med popler, piletræer, hassel- og egetræer. Der findes forskellige trøffelarter. De spiselige af dem betragtes som en delikatesse og er som følge af deres sjældenhed en meget dyr spise. Helt op til 8000 kroner kiloet kan prisen være.

► **Det er særligt i lande** som Italien, Frankrig og Spanien, der er tradition for at gå på trøffeljagt. I gamle dage brugte man grise, da man fandt ud af, at disse havde en særlig evne til at snuse sig frem til trøfler. I dag bruges dog oftest hunde af racen lagotto romagnola, der også kaldes trøffelhunde.



FOTO: RENE RICHTENDORFF

► **Vagtelæg kontermineret med trøffel.**



FOTO: SIGNE WULFF

gang med at lede midt i september måned og formentlig stopper engang i december eller januar alt afhængigt af vejret. Megen frost giver vanskelige kår for trøflerne, så jo varmere vintervejret er, desto flere vil der dukke op. De optimale forhold for trøfler er en lettere luftig, men samtidig leret jord. Den må gerne have en høj ph-værdi på omkring syv. Der skal være gode vandforhold og ikke for mørkt – det er vigtigt, at der kan komme lys ned til jordbunden.

Trøfler har helt sin egen smag, og efter at være blevet spurgt mange gange har Rune Richtendorff fundet sin egen måde at beskrive den på.

”Smagen er meget karakteristisk. Det er en sammenblanding af ristet franskbrød,

noget oliven, hasselnød og en lidt krydret, pebret smag. Nogle tror, at når de har smagt trøffelolie, så har de smagt trøfler. Men det kan slet ikke sammenlignes. Det er jo bare smagsaromaer ganget op med 100,” siger han og løfter sløret for en af sine egne yndlingsspisere med trøfler.

”Et godt tip er at lægge nogle vagtelæg i et patentglas med nogle trøfler. De skal stå i køleskabet tre til fire dage. Derefter laver man nogle minispejlæg, som nu smager karakteristisk af trøffel, og så river man derudover lidt trøffel på et råkostjern og drysser ud over. Det er lækkert. Man skal dog huske, at patentglasset skal være tæt, ellers lugter al mad i køleskabet efterfølgende af trøfler,” siger Rune Richtendorff.