

Liebe Trüffelpatinnen und -paten

Wir freuen uns euch unseren neusten Newsletter zu senden und über einige unserer Tätigkeiten und Aktivitäten auf und neben dem Feld während der vergangenen Monate zu berichten, zum Beispiel:

- **Arbeiten auf der Plantage:**
Um ein möglichst ideales Mikroklima um die Bäume zu erstellen, haben wir diesen Frühling erneut die obersten Zentimeter des Bodens gelockert. Diese Lockerung soll einerseits dazu dienen den Sauerstoffgehalt im Boden zu erhöhen und andererseits das Wachstum der Wurzeln und des Trüffelmyzels anzuregen. Im Anschluss an diese Bodenlockerung verteilten wir eine Substratmischung aus Humus und Tonmineralien auf dem Boden. Um dabei den pH-Wert aufrechtzuerhalten, verteilten wir auch noch Kalksplitt. Weiter haben wir auch dieses Jahr die Trüffelbäume zurückgeschnitten, so dass eine möglichst grosse Sonneneinstrahlung auf dem Boden erreicht werden kann. Zudem vollzogen wir bei einigen Bäumen einen Höhenwachstumsschnitt um das Baumwachstum in die Breite statt in die Höhe zu fördern.
- **Patenanlässe, u.a.:**
 - Im vergangenen Winter fand wieder das gemütliche Trüffel-Fondueessen in der Waldhütte in Herrliberg ZH statt. Dabei konnten wir zum ersten Mal einheimische Trüffel aus unserer Plantage ins Fondue hobeln – bleibende Momente 😊
 - Die Plantagebesichtigung im Juli 2019 bot bei herrlichem Sonnenschein die Gelegenheit, den Zustand unserer Plantage und eurer Patenbäume zu betrachten. Wie jedes Jahr kamen bei dieser Besichtigung natürlich auch die kulinarischen Sinne nicht zu kurz: So konnten wir während der Besichtigung bereits erste Sommertrüffel auf der Plantage ernten und mit einem feinen Tropfen Wein auf diesen Fund und auf eure Patenschaften anstossen.
- **Kommende Burgunder- und Périgordsaison:**
Die oben beschriebenen ersten Funde von Sommertrüffel sowie weitere Funde von Sommertrüffel (u.a. ein 608 Gramm schwerer Megatrüffel 😊) stimmen uns optimistisch auf die kommende Burgundersaison. Das Wetter für Burgundertrüffel war in den vergangenen Monaten optimal (feucht und warm). Für die kommende Périgordsaison hoffen wir, dass die Anzahl der heissen Sommertage im Verlaufe der letzten Monate ausreichend war. Mal schauen, was uns die im Dezember beginnende Périgordsaison bringen wird... Vorerst gilt es, die Plantage regelmässig nach Burgundertrüffel abzusuchen und dabei die Pilze zum richtigen Zeitpunkt bezüglich ihres Reifegrades zu ernten.
- **Im Rahmen eines Betriebsausfluges der Forschungsanstalt «Wald, Schnee und Landschaft» (WSL)**
präsentierten wir im vergangenen August unsere Plantage den Wissenschaftlern (u.a. Mykologen). In Form von wissenschaftlichen Vorträgen unter freiem Himmel wurden auf der Plantage neue Erkenntnisse zur Trüffelforschung vorgetragen. Im Anschluss daran genossen wir Crostini mit gehobelten Trüffelscheiben. Dabei bildeten sich interessante «Trüffel-Diskussionen».
- **Patenlogin:**
Gerne erinnern wir euch auch an euer persönliches Patenlogin. Mittels dieses Logins könnt ihr euch über euer Trüffelpatenguthaben à-jour halten. Sollte das Login nicht (mehr) funktionieren, wendet euch bitte direkt an Andy Müller (andreas.mueller@swisstruffle.ch).



Riet schneidet die Bäume zurück



Suche nach Trüffel mit dem Hund



Substraterde: 21 Palette



Betriebsausflug der WSL auf der Plantage



Biodiversität auf dem Feld



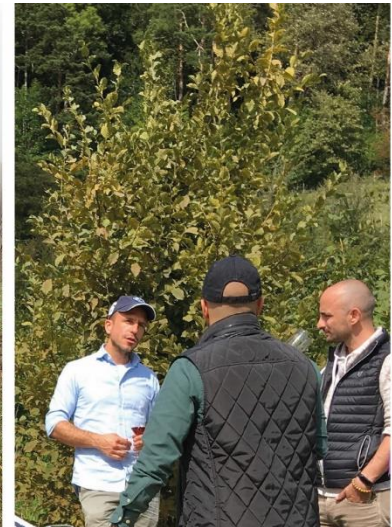
Megasommertrüffel



Daniel lockert den Boden und verteilt Kalksplitt und -schotter



Andy bei den Vorarbeiten zum Forschungsprojekt der WSL



Benedict stellt unsere Plantage interessierten Gastronomen vor

- Swisstruffle-Anlässe während der nächsten Monate:
 - 04.-06. 10. 2019: Trüffel Herbstweekend im Engadiner Indian Summer im „Cresta Palace“ in Celerina
 - 21. 11. 2019: Trüffelabend im Restaurant „WART“, Hünenberg
 - 21. 12. 2019: Périgord-Trüffelsuchanlass, Thalheim

Mit grosser Vorfreude auf die kommende Trüffelsaison grüssen wir euch herzlich,

Riet Klainguti, Andy Müller, Daniel Limacher und Benedict Fornaro