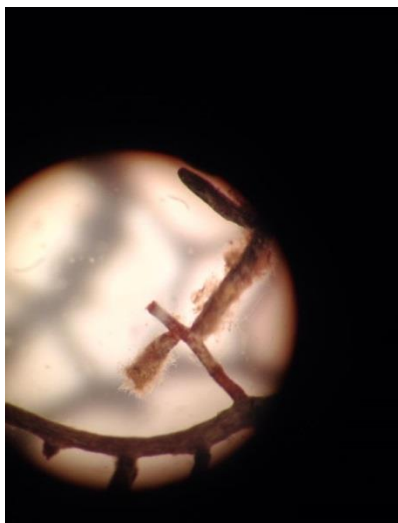


Liebe Trüffelreunde

Gerne schicken wir euch hiermit unseren neusten Rundbrief mit den aktuellsten Informationen über Swisstruffle zu:

Auch dieses Jahr haben wir wieder Wurzelproben von périgord- und burgunderinfizierten Eichen sowie Haseln und Buchen untersucht. Wir freuen uns sehr „good-news“ mitteilen zu können: Bei beiden Trüffelarten lassen sich durch das Binokular perfekt ausgebildete Mykorrhizaformen beobachten! Als Mykorrhiza bezeichnet man die Symbiose zwischen Pilzfäden und einer Wirtspflanze. Sie ist die Grundvoraussetzung für ein erfolgreiches Trüffelwachstum. Mit grossem Optimismus heisst es nun also weiter „abwarten“!



Verschiedene Mykorrhizaformen (20-fache Vergrösserung)
Linkes Foto: Burgunder (*Tuber Uncinatum*) an Hasel
Mittleres Foto: Périgord (*Tuber Melanosporum*) an Eiche

Gemütliche Atmosphäre während der Grillade bei der Plantagen-Besichtigung

Im Rahmen einer Plantagen-Besichtigung konnten am 24. Mai 2014 die Besucher bei herrlichem Frühlingwetter durch unser Feld spazieren und ihr Trüffelwissen mit wissenschaftlichen und technischen Informationen bereichern. Auch die kulinarischen Geschmackssinne durften bei der Besichtigung natürlich nicht zu kurz kommen. Im Anschluss an den Rundgang haben wir auf unserer Plantage grilliert und die gewonnenen Eindrücke konnten bei edlen Weintropfen ausgetauscht werden.

Die erstmalige Teilnahme am Römi-Märt am 29. Juli 2014 in Baden war ein voller Erfolg! Dieser Feinschmecker-Lebensmittelmarkt hat uns viel Freude und grossen Spass bereitet. Trotz des schlechten Wetters haben viele interessierte Leute unseren Swisstruffle Stand besucht. Wir informierten die Marktbesucher über unser Trüffelprojekt und viele waren überrascht, dass man Trüffel überhaupt kultivieren kann und dass wir dies erst noch in ihrer Region versuchen.



Swisstruffle Stand am Römi-Märt in Baden

Dass Trüffel, Fondue und Hüttenromantik bestens zusammen passen, haben wir im Februar 2014 beim diesjährigen Trüffel Fonduespass erlebt. Mit etwa dreissig Trüffelpaten haben wir bei einem trüffelveredelten Käsefondue und einem guten Tropfen Wein einen wunderbaren Trüffel Fondueabend in einer gemütlichen Waldhütte in Herrliberg verbracht. Nach diesem Abend war uns allen klar: dieser Anlass soll auch im nächsten Jahr wieder stattfinden!



Trüffel Fonduespass in der Waldhütte von Herrliberg

In wenigen Wochen beginnt wieder die Trüffelsaison in der Schweiz. Nach den erfolgreichen Anlässen im letzten Jahr werden wir einige dieser Anlässe auch dieses Jahr wieder durchführen. Im Folgenden sind einige der geplanten Swisstruffle Anlässe aufgelistet:

- 20. 09. 2014 Wilde Trüffel suchen mit Trüffelhunden
- 11. 10. 2014 Wilde Trüffel suchen mit Trüffelhunden
- 15. 11. 2014 Trüffeleessen mit Swisstruffle im Restaurant „Green Inn“, Bubikon
- 29. 11. 2014 Trüffeleessen „Swisstruffle with shizuku a drop of Japan“, im Restaurant „Green Inn“, Bubikon
- 14. 12. 2014 Trüffeleessen mit Swisstruffle im Restaurant „Green Inn“, Bubikon

Gerne werden wir euch zu gegebener Zeit über bevorstehende Anlässe noch genauer per Mail informieren.

Zudem möchten wir euch herzlich auf kommende Trüffelmärkte in der Schweiz aufmerksam machen:



**SCHWEIZERISCHE TRÜFFELMÄRKTE
2014 MARCHÉS AUX TRUFFES SUISSES**



 BASLER TRÜFFELMARKT	in Reinach BL	Samstag / samedi, 27.09. 2014	09.00 - 17.00 Uhr / h.
 ZÜRCHER TRÜFFELMARKT	in Weiningen ZH	Samstag / samedi, 04.10. 2014	09.00 - 17.00 Uhr / h.
 MARCHÉ AUX TRUFFES DE BONVILLARS VD		Samstag / samedi, 25.10. 2014	09.00 - 17.00 Uhr / h.
 BERNER TRÜFFELMARKT	in Bremgarten BE	Samstag / samedi, 01.11. 2014	09.00 - 17.00 Uhr / h.
 BIELER TRÜFFELMARKT			
	MARCHÉ AUX TRUFFES DE BIENNE		
	Ringplatz, Altstadt Biel /Place du Ring, Vieille Ville de Biemme	Samstag / samedi, 08.11. 2014	09.00 - 17.00 Uhr / h.
 TRÜFFELMARKT MURTEN			
	MARCHÉ AUX TRUFFES DE MORAT		
		Samstag / samedi, 22. 11. 2014	09.00 - 17.00 Uhr / h.
		Sonntag / dimanche, 23. 11. 2014	09.00 - 16.00 Uhr / h.
		www.schweizertruffel.ch / verein@schweizertruffel.ch	

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

Riet Klainguti, Christopher Gasser & Andreas Müller