



Trüffel festival in der GenussHauptstadt Graz Wanderungen, Märkte, Auktionen und viele feine Gerichte auf dem Teller

Perigord, Burgund, Piemont – Graz! Der Graz Trüffel aus der GenussHauptstadt Österreichs ist eine echte kulinarische Sensation. Die unterirdisch wachsenden Edelpilze sind auch in den Grazer Stadtwäldern heimisch und werden mit Hilfe der ausgebildeten Trüffel-Hunde wie Irma, Pompeia und Camou geerntet. Die Vierbeiner sind auch dabei, wenn Gäste von Oktober bis Anfang November an geführten Trüffel-Wanderungen teilnehmen. Vom 24. Oktober bis zum 4. November 2023 findet das Trüffel festival statt – mit einem internationalen Trüffel-Markt, Trüffel-Auktionen und vielen speziellen Gerichten.

Ideale Voraussetzungen für Trüffel-Vorkommen in den Grazer Stadtwäldern

Rund 25 Prozent der Grazer Stadfläche sind mit Wald bedeckt und diese wurden seit Jahrzehnten nachhaltig bewirtschaftet. „Dadurch wurde die Bodenqualität der Laubwälder besser und bekam einen basischen pH-Wert“, sagt die Biologin Gabriele Sauseng. „Die Trüffel sporen sind wahrscheinlich seit Jahrhunderten in unseren Wäldern vorhanden, nur blieben sie bisher weitgehend unentdeckt.“

Die Trüffelhunde Pompeia, Irma und Camouflage erschnuppern die Edelpilze

Insgesamt sieben Sorten kommen in den Grazer Laubwäldern vor. Sommer-, Herbst- und Wintertrüffel schmecken köstlich. Bitumentrüffel, Rotbraune Trüffel, Hohltrüffel und Stinktrüffel hingegen sind nicht für den Verzehr geeignet. Irma, Pompeia und Camouflage ist das egal. Die Hunde der italienischen Rasse Lagotto Romagnolo riechen die „Diamanten der Küche“ schon aus einer Entfernung von rund 80 Metern. Gabriele Sauseng hat sie zu Trüffelhunden ausgebildet. Und so schnüffeln sie jetzt im Leechwald, drei Kilometer östlich des Grazer Stadtkerns, umher und weisen ihrer Besitzerin und den begleitenden Wanderern den Weg.

Immer der Nase nach: Mit Spür-Hund und Biologin durch die Wälder streifen

Von Oktober bis November (Buchbar ab Sommer) können Interessierte an solch einer Wanderung teilnehmen. „Der Hund läuft frei und gibt die Richtung an“, sagt Sauseng. Haben Pompeia oder ihre Artgenossen etwas gefunden, beginnen sie zu graben – mit Unterstützung ihres Frauchens und der Teilnehmer. Rund drei Stunden dauert die Wanderung, an deren Ende natürlich eine Verkostung der gefundenen Edelpilze steht. „Drei bis vier Trüffel finden wir normalerweise pro Tour“, sagt die Biologin und Trüfflexpertin. Begleitet wird die Gruppe immer auch von einem Verantwortlichen der Waldschule Graz, die diese geführten Touren anbietet. So erfahren die Hobby-Trüffelsucher nicht nur viel über die wertvolle Knolle, sondern auch über die Grazer Stadtwälder, ihre Pflege und Bewirtschaftung. „Die umfangreichen Trüffelfunde mitten im Grazer Stadtgebiet sind ein Beweis für die intakten Naturräume in der Stadt“, sagt der Grazer Stadtförster Peter Bedenk. Übrigens: Sogar die begehrten Burgundertrüffel wurden schon in den Grazer Wäldern gefunden.

Anmeldung zu den Trüffelwanderungen per E-Mail unter waldschule@gbg.graz.at oder per Telefon unter +43-664-60872-8695.

Beim Trüffel festival in der GenussHauptstadt wird geschlemmt

Damit nicht nur zweibeinige Spürnasen etwas vom Trüffel haben, steht beim Grazer Trüffel festival von 24. Oktober bis 4. November 2023 alles im Zeichen der duftenden Delikatesse. In den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt werden während des Festivals zahlreiche, wechselnde Gerichte und Menüs rund um die internationalen und den Grazer Trüffel serviert.

Trüffel-Märkte im November und spezielle Trüffel-Produkte

Im Rahmen des Festivals findet auch ein internationaler Trüffel-Markt statt. Im Paradeishof, dem Innenhof des wunderschönen und ältesten Grazer Kaufhauses Kastner & Öhler. Hier werden Trüffel aus dem Piemont und insbesondere der Stadt Alba, wo es die weltbekanntesten weißen Trüffel gibt, präsentiert. Dazu werden mit Pilzen harmonisierende Produkte aus dem Piemont wie etwa Weine, Haselnüsse oder der beliebte Riso Carnaroli gereicht. Auch „Tartufo Prestige“, schwarzer Trüffel aus Istrien, wird es auf dem Markt geben. Außerdem noch Trüffel-Schokoladencreme, Käse, Salami oder Grappa aus Istrien. Die frischesten und würzigsten aber werden wohl jene Trüffel aus Graz sein – so lange der Vorrat reicht.

Informationen über die Angebote der GenussHauptstadt Graz gibt es unter:

www.genusshauptstadt.at

Informationen für Graz-Gäste:

Graz Tourismus GmbH
Herrengasse 16, A-8010 Graz
Tel. +43/316/80750
www.graztourismus.at

Informationen für Medien:

Nina Genböck, genböck pr + consult
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel.+49/30/224877-01, Fax +49/30/224877-03
nina.genboeck@genboeckpr.de, www.genboeckpr.de

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat ausschließlich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.