



Der schwarze Diamant unter Olivenhainen – warum der Trüffel auch in den Alpes-Maritimes eine Zukunft hat

Wer an schwarze Trüffel denkt, sieht meist sanfte Hügel im Périgord, kalkweiße Plateaus im Vaucluse oder die karge Eleganz der Drôme vor sich. Die *Tuber melanosporum* gehört zum kollektiven Gedächtnis der französischen Küche, zu jenen verborgenen Schätzen, die unter der Erde reifen und ein schlichtes Gericht in ein kleines Fest verwandeln. Doch jenseits dieser klassischen Bastionen wächst leise ein neues Trüffelrevier heran – in den **Alpes-Maritimes**.

Zwischen Mittelmeer und Voralpen, zwischen milder Brise und mineralischer Strenge, entfaltet sich hier ein Terrain, das dem schwarzen Trüffel erstaunlich entgegenkommt. Es ist eine stille Revolution, getragen von Landwirten, Quereinsteigern und der Einsicht, dass sich landwirtschaftliche Landkarten verändern. Nicht laut, nicht spektakulär, eher so, wie Trüffel selbst wachsen: unsichtbar, geduldig, eigensinnig.

Der schwarze Trüffel folgt nicht den Regeln klassischer Landwirtschaft. Er lässt sich nicht säen, nicht planbar ernten, nicht industrialisieren. Sein Leben spielt sich im Verborgenen ab, in einer Symbiose mit den Wurzeln bestimmter Bäume, vor allem Flaumeichen und Steineichen. Diese mykorrhizale Verbindung verlangt ein fein austariertes Zusammenspiel von Boden, Klima und Zeit. Kalkhaltige, trockene Böden, wenig organische Masse, dafür Mineralien. Warme Sommer, gemäßigte Winter. Trockenheit, gefolgt von gezielter Feuchtigkeit. Ein Balanceakt.

Genau diese Bedingungen finden sich im Hinterland der Alpes-Maritimes, fernab der Postkarten-Riviera. Auf 400 bis 1.000 Metern Höhe, dort, wo die Landschaft rauer wird und die Eichen Wächter alter Terrassen sind, passt plötzlich vieles zusammen. Wer hier steht, zwischen kargen Hängen und weitem Himmel, ahnt schnell: Das ist kein Zufall.

Dabei ist die Trüffel in dieser Region kein Neuling. Im 19. Jahrhundert gehörte Frankreich zu den größten Produzenten weltweit, und auch der Südosten trug seinen Teil bei. Kriege, Landflucht und das allmähliche Zuwachsen einst offener Flächen ließen diese empfindlichen Knollen jedoch verschwinden. Wälder wurden dichter, Böden kälter, der Trüffel zog sich zurück. Zu mühsam, zu ungewiss, zu langsam – so das Urteil einer Zeit, die Effizienz liebte.

Heute dreht sich der Blick erneut. In Gemeinden wie Coursegoules oder im Hinterland von Grasse entstehen wieder Trüffelhaine. Moderne Trüffelkultur arbeitet mit mykorrhizierten Jungpflanzen, im Labor beimpft, sorgfältig gesetzt, wissenschaftlich begleitet. Doch trotz aller Technik bleibt eines unverhandelbar: Geduld ist nötig. Fünf, manchmal zehn Jahre vergehen, bevor die ersten Knollen reifen. Und selbst dann bleibt jedes Jahr ein Wagnis. Klar, das ist nix für Ungeduldige. Aber genau darin liegt der Reiz.

Der Klimawandel, global eine Bedrohung, verschiebt lokal die Möglichkeiten. In klassischen



Der schwarze Diamant unter Olivenhainen – warum der Trüffel auch in den Alpes-Maritimes eine Zukunft hat

Anbaugebieten setzen extreme Sommer den Trüffeln zu. In mittleren Höhenlagen hingegen, wie sie die Alpes-Maritimes bieten, entstehen neue Möglichkeiten. Warme Tage, kühlere Nächte, noch ausreichende Niederschläge. Der Trüffel folgt diesen leisen Verschiebungen, ohne Rücksicht auf Traditionen.

Ökonomisch bleibt die Produktion überschaubar, doch ihr Wert ist enorm. Schwarze Trüffel erzielen manchmal Preise, die selbst abgeklärte Gastronomen kurz schlucken lassen. In der Nähe von **Nice**, **Cannes** oder **Monaco** trifft Angebot auf ein Publikum, das Qualität schätzt und Nähe sucht. Direktvermarktung, kleine Verkostungen, Trüffelsuche mit Hund – all das verbindet Landwirtschaft mit Erlebnis. Ein bisschen bodenständig, ein bisschen Luxus. Läuft.

Am Ende aber geht es um mehr als Geld. Trüffelkultur verlangt Aufmerksamkeit, Beobachtung, Respekt vor natürlichen Rhythmen. Die Ernte, das Cavage, bleibt ein Moment stiller Spannung. Hund und Mensch, ein Zeichen im Boden, dann der Fund. Kein Triumphgeschrei, eher ein Lächeln. So, als hätte man etwas zurückbekommen, das man lange behütet hat.

Der Trüffel aus den Alpes-Maritimes wird den großen Namen nicht den Rang ablaufen. Muss er auch nicht. Seine Stärke liegt in der Diskretion, im langsamen Wachsen, im Einklang mit einer Landschaft, die mehr kann als Sonne und Meer. Unter den Eichen des Hinterlands reift eine stille Zukunft. Tief im Boden. Und ziemlich wertvoll.

Autor: Andreas M. Brucker