

De oogst is nog niet groot, maar er is oogst. Het systeem van kweker Judith Evenaar werkt en ze weet het zeker: over een aantal jaren koop je truffels bij een lokale truffelgaarde. En zij heeft de eerste!

door Felix Wilbrink foto's Michael van Emde Boas

Snuffelen aan

Ergens in de wijde omtrek van Wageningen ligt de Truffelgaard van Judith Evenaar. Hoge hekken houden nieuwsgierige bezoekers weg. Gevaarlijke honden weten wel raad met de onverlaat die toevallig over het hek geraakt. Nee, geen truffelhonden. Truffelhonden behoren tot een speciaal ras, de Lagotto romagnolo. Ik ben trouwens zelf al eens truffels wezen zoeken met een stel oerlelijke vuilnisbakkenrasses en met succes.

Nu lig ik in het gras te speuren naar de zwam die op de wortels van bepaalde bomen groeit. Truffels hebben bij de eerste kennismaking een vage benzinelucht. Als je langer ruikt, gaat dat weg en komt die diepe aardse geur tevoorschijn. Je kunt het beschrijven als een mengsel van ossebloed, oker en Van Dycksbruin, als smaken tenminste kleuren zouden hebben.

Al zeven jaar wachtte Judith Evenaar op de knolletjes. Niets. Tot ze een paar dagen geleden maar weer eens met een truffelhond van een kennis door de gaarde liep. De hond keek anders,

Judith Evenaar: „Die truffels gaan er komen.”

gespitst. Daar en daar, ze groeven overal waar zij aangaf. Zij laat een klein bakje zien: een handjevol kleine truffels, de Tuber borchii, de witte voorjaarstruffel.

„Een begint al een beetje te rotten, ruik je dat? Ik ruik inderdaad truffel. Wat een overweldigende geur! Sterker dan ik me herinner. Dat vindt Judith ook. „Ze zijn sterk, leuk hè! Het gaat echt



eigen truffels

gebeuren. Van de week gaan we weer op zoek. Alle omstandigheden zijn goed. Nu kan de grote oogst komen. We hebben een hete, lange zomer gehad en een natte winter. De juiste bomen en struiken zijn aanwezig. Het gaat lukken!”

De hazelaars herken ik zo, zomereiken zijn ook niet moeilijk, en de andere eiken met dat verfrommelde bijna hulstachtige blad blijken Spaanse eiken. Allemaal planten waar de truffel het goed op doet.

Droom

Judith Evenaar werkte al lang als paddenstoelenkweker. Zij is ooit Casa Foresta begonnen. Daar ontstond de droom om in Nederland truffels te telen. Af en toe zegt ze het: „Truffels en champagne, wat is er nu mooier?” Dan lichten haar ogen op.

„Ik was op een congres in Marokko en daar begreep ik dat het kon. De omstandigheden ervoor worden hier steeds beter. Hetere zomers en nattere winters zijn ideaal. Je moet begrijpen dat bij iedere boom al mycorrhiza-schimmels groeien. Ze vormen een

Hollandse truffels op de schaal.

symbiose. De boom levert suikers aan de schimmel en de schimmel helpt de boom weer aan water en mineralen.”

„We weten al dat bomen die met de mycorrhiza-schimmel samenwonen, het bijzonder goed doen. Wist je dat er in Nederland in het wild al decennialang truffels te vinden zijn? We zoeken er nauwelijks naar, maar als we dat doen, zijn ze er.” Zijn het precies dezelfde als in Frankrijk, Italië of Duitsland? „Dat moet worden onderzocht. Als we een inheemse soort hebben, moeten er natuurlijk ons voordeel mee doen. Zijn het verdwaalde sporen, dan is het ook goed. Dan weten we dat ze hier gedijen.”

Die geur in haar stukje jong bos is geweldig, dringt overal in door. Echt, het wordt op één punt zelfs erg sterk. Ik ga echt met mijn neus naar de grond. Maar daar ruik ik het niet meer. Vreemd toch.

Judith Evenaar: „In Zuid-Duitsland zijn ze al iets verder, daar hebben ze deze mycorrhiza-schimmel al jaren geleden in de grond gestopt. Het barst er inmiddels van de truffel. Geweldig toch, dan komt er lekker veel truffel

In het wild groeien al decennialang Nederlandse exemplaren



De balletjes in de marzuolo-soep kun je zo eten. Liever druk je ze even door een aardappelknijper.

op de markt, dan kan iedereen truffel eten." Het scheelt niet veel of Judith had een vreugdedansje gemaakt.

Toch was er ook twijfel. „Een paar maanden geleden was ik even in paniek. Het werd zo vreselijk droog dat ik met gietertjes water moest geven. Nu is het prachtig hersteld. Dit zijn de witte voorjaarstruffels. In het najaar wordt de zwarte truffel geoogst.”

„Deze *Tuber melanosporum* wordt ook al gekweekt in Spanje en Frankrijk. De experts lopen daar mee weg. Dan hebben we nog de witte truffel, de *Tuber magnatum*, dat is de hoofdprijs, de geliefde delicatessie die nog niet te temmen is. Voor onze witte voorjaarstruffel halen de verwen- de experts meestal hun neus op omdat ze al genoeg hebben gehad. Maar afgelopen najaar was de zwarte truffel schaars. Wat zullen ze blij zijn met onze witte voorjaarstruffel!”

Geloof

Ik dacht misschien een heel klein stukje te proeven, maar dat doen we toch maar niet. Het voelt alsof je een dame vraagt of je een stukje van haar trouwring mag hebben. De fotograaf en ik hebben het inmiddels ijskoud, het is niet warmer dan een graad of vier, vijf, de mist is hardnekkig, de lucht is nat, maar Judith Evenaar straalt. Ze gelooft heilig in de Nederlandse truffel. „Die komen echt en ze zullen van een geweldige kwaliteit zijn.”

Gelukkig krijgen we een ander geheimzinnig doosje mee. Daarin zitten truffelballetjes en truffels, bevroren. Dezelfde soort, maar dan uit een ander land zodat wij ook wat lekkers hebben. „Die balletjes zijn een geweldig recept. Dat moet je de mensen vertellen die interesse in truffels hebben, maar niet weten wat ze ermee moeten”, roept ze me na.

Thuis probeer ik een stukje ont-dooide truffel. Wat een mooie smaak! En wat zou het fijn zijn als de droom van Judith Evenaar uitkomt. Dan kom ik over een jaartje terug om Nederlandse truffels te kopen. ♦

Soep

De geheimzinnige balletjes die Judith ons meegaf, horen in de marzuolo-soep. Het recept kreeg Judith Evenaar van de Italiaanse truffelprofessor Giovanni Pacioni. Kneed per persoon 50 gram Parmezaanse kaas (geraspt) met 50 gram broodkruim, 10 gram bloem en 20 gram truffel (geraspt). Maak balletjes en druk die door bijvoorbeeld een aardappelpers boven een zacht kokende bouillon. Beetje bleekselderij en peterselie. Nog wat Parmezaanse kaas eroverheen en een klein beetje verse truffel.



Meng kaas, broodkruimels, meel en truffel: gerecht voor beginners.

Zwammen
gedijen
het beste bij hete
zomers en natte winters