

Truffelteelt is een jong vakgebied in Nederland, maar met veel potentieel voor een breed publiek. Heel moeilijk is het niet, maar om de kans op succes te vergroten, zijn er een aantal basisaandachtspunten.

AUTEURS JUDITH EVENAAR - [TRUFFELGAARD.NL](https://truffelgaard.nl)

EN PIP GILMORE - [GROENETAKKEN.NL](https://groenetakken.nl)

FOTO'S DE TRUFFELGAARD

Wij, Judith Evenaar van De Truffelgaard en Pip Gilmore van Groene Takken, zijn al jaren bezig met de teelt van culinaire paddenstoelen op bomen en hout. Pip is gespecialiseerd in eetbaar hout, onder andere het telen van shiitake op boomstammen. Tijdens haar opbouwjaren in Wageningen werd zij ondersteund door Judith. De laatste tien jaar heeft Judith veel kennis verzameld over de truffelteelt en vanaf 2013 ging haar grote droom in vervulling – een eigen truffelgaard. Judith is nu de drijvende kracht achter de truffelteelt in Nederland.

Truffels

Eigenlijk is een truffel een ondergrondse paddenstoel, het vruchtlichaam van de truffelschimmel. De schimmel zit als een fijn netwerk om de haarwortels van een boom of struik heen en neemt water en mineralen voor de boom op. De schimmel ontvangt als tegenprestatie suikers van de boom. Deze symbioses die de schimmels zo vormen met een gastheer, heten mycorrhiza's. De echte truffels (*true truffels*) behoren tot de *Tuber*-familie. Van de ongeveer tweehonderd ontdekte soorten zijn er tien tot twintig met een grote culinaire waarde. In Nederland kunnen twee soorten truffels geteeld worden: de Bourgondische truffel (*Tuber aestivum/Tuber uncinatum*) en de bianchetto of witte voorjaars-truffel (*Tuber borchii*). Valse truffels bestaan ook. Deze ondergrondse paddenstoelen worden door kleine dieren opgegeten en zijn niet geschikt voor menselijke consumptie.

Truffelbomen

Als gastheer voor de truffelschimmel zijn onder andere eik, steeneik, hazelaar, linde, hopbeuk en haagbeuk zeer geschikt. De productie van truffelbomen is gespecialiseerd werk. De grondsoort en vooral de pH en het kalkgehalte bepalen de keus voor een soort truffel. Een truffelboom moet altijd op enkele meters van andere bomen en struiken, op goed doorlatende grond geplant worden. De eerste truffels worden zes tot tien jaar na het planten verwacht. In de tuin kan een groepje van drie tot tien bomen al een aardige oogst leveren. Een truffelhaag van haagbeuk of hazelaar is leuk om te zien en een truffelgaard met diverse soorten bomen is niet alleen een aanwinst in het landschap, maar kan op termijn financieel interessant zijn. Na het aanplanten is goed beheer (water, snoei, wieden) essentieel. De truffels zijn rijp om geoogst te worden als ze een geur produceren. Bepaalde hondenrassen kunnen getraind worden om de geur te herkennen en erop te reageren, maar er zijn ook een aantal andere veelzeggende tekens. Zo kunnen planten zoals gras het minder goed doen boven truffels en kunnen er truffelvliegen op de



↑ Truffelhaag

geur afkomen. In het voorjaar van 2019 werden de eerste truffels in De Truffelgaard opgegraven door truffelhond Fredo.

De smaak van truffels

Truffels zijn veel meer dan een geprezen delicatessen. Het zijn waardevolle, eiwitrijke producten met een unieke smaak en een bijzonder aroma. Door de intense smaak kunnen ze op talrijke manieren verwerkt worden en zijn ze onderdeel van menig traditioneel gerecht.

Nederland truffelparadijs

Geteelde truffels van eigen bodem zijn een realiteit. De speciale ervaring van een verse truffel is een feest, maar moeilijk te beschrijven. Je gaat er letterlijk voor op de knieën!

Voor informatie, advies en rondleidingen: info@truffelgaard.nl en info@groenetakken.nl