Revue de Presse hebdomadaire

Spend a Day in the Life of a Tasmanian Truffle Hunter



Publié le 19/05/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Ever wanted to spend a day walking in the shoes or gumboots of a Tasmanian truffle hunter and experience all the elements of unearthing this highly-sought after nugget of black gold?

For a one-of-a-kind immersive experience, The Truffledore in Lower Barrington offers a two-night, all-inclusive experience for the real truffle and dog lover.

From training your dog to cooking up a truffle feast, spent two nights with Truffledore owners, Timo and Ina and have their undivided attention as you hunt far and wide for these little knobs of flavour. Starting with a farm and a meet and greet with the farm's three truffle dogs.

After choosing which dog you want to work with, learn how to train your dog to find the scent of a ripe truffle. Building rapport with your canine is important for when the real-life truffle hunt begins.

Discover how to assess if the truffle is ripe and ready for harvest, how to dig and unearth it and later how to clean and grade your truffles.



After an eventful day on the hunt, join Timo in the kitchen and learn how to make the most of your fresh harvest cooking up a truffle dinner.

This is a chance to be as hands-on as you wish or sit back and let Timo do all the hard work while you enjoy a well-deserved glass of Tasmanian Pinot Noir by the fireplace.

The experience includes two nights' accommodation in the farm stay, along with meals and drinks.

The Truffledore also offers truffle hunts during the black Winter truffle season as well as an annual end of season feast under the oak trees.



You can sample truffle products, learn what makes truffles so special, how they are grown, harvested and used.

Ina and Timo took on the farm and business in early 2019 and it has been a wonderful much-needed tree change.

Getting the hang of the truffle-growing business has been an adventure and steep learning curve but the couple says they love combining their passion for great food and simple farm living with their European heritage in a true farm-to-table experience.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

Passez une journée dans la vie d'un chasseur de truffes de Tasmanie



Publié le 19/05/2025

Avez-vous déjà rêvé de passer une journée à marcher dans les chaussures ou les bottes en caoutchouc d'un chasseur de truffes

de Tasmanie et de découvrir tous les éléments de la découverte de cette pépite d'or noir très recherchée ?

Du dressage de votre chien à la préparation d'un festin de truffes, passez deux nuits avec Timo et Ina, les propriétaires de Truffledore, et profitez de toute leur attention pendant que vous partez à la recherche de ces petites merveilles. Commencez par une visite d'une ferme et une rencontre avec les trois chiens truffiers de la ferme.

Après avoir choisi le chien avec lequel vous souhaitez travailler, apprenez à le dresser à détecter l'odeur d'une truffe mûre. Établir une relation de confiance avec votre chien est essentiel pour le début de la chasse aux truffes.

Découvrez comment évaluer si la truffe est mûre et prête à être récoltée, comment la creuser et la déterrer et plus tard comment nettoyer et classer vos truffes.

Revue de Presse hebdomadaire



Après une journée de chasse bien remplie, rejoignez Timo dans la cuisine et apprenez à tirer le meilleur parti de votre récolte fraîche en préparant un dîner à la truffe.

C'est l'occasion d'être aussi présent que vous le souhaitez ou de vous asseoir et de laisser Timo faire tout le travail difficile pendant que vous savourez un verre bien mérité de Pinot Noir de Tasmanie au coin du feu.

L'expérience comprend deux nuits d'hébergement à la ferme, ainsi que les repas et les boissons.

Le Truffledore propose également des chasses aux truffes pendant la saison de la truffe noire d'hiver ainsi qu'un festin annuel de fin de saison sous les chênes.



Vous pourrez déguster des produits à base de truffes, découvrir ce qui rend les truffes si spéciales, comment elles sont cultivées, récoltées et utilisées.

Ina et Timo ont repris la ferme et l'entreprise début 2019 et cela a été un merveilleux changement d'arbre bien nécessaire.

Se familiariser avec la culture de la truffe a été une aventure et une courbe d'apprentissage abrupte, mais le couple dit qu'il aime combiner sa passion pour la bonne cuisine et la vie simple à la ferme avec son héritage européen dans une véritable expérience de la ferme à la table.

Source : https://www.agfg.com.au/article/spend-a-day-in-the-life-of-a-tasmanian-truffle-hunter