

# Verborgener Schatz: Der wilde Spargel der Toskana

Text: Angela Berg, Fotos: Georg Berg

Um ihn zu finden, muss man sich schon ins Unterholz schlagen. Im Frühling öffnet sich im Val d'Orcia in der Toskana südlich von Siena ein kleines Zeitfenster, in dem man ihn finden kann. Der grüne wilde Spargel sprießt, sobald sich im Tal die Frühlingssonne durchsetzt. Das Team im Hotel Adler Thermae ändert in diesen wenigen Wochen ihr Programm. Statt italienisch zu kochen wie bei Mama wird einer wahren Rarität nachgespürt. Für die Kochbegeisterten unter den Hotelgästen gibt es dann die Gelegenheit, wilden Spargel zu sammeln und das wertvolle Gemüse im Anschluss gleich in der hoteleigenen Tenuta, dem Weingut, zuzubereiten.

## Auf Spargelsuche im Val d'Orcia

Die Ernte der wilden Kostbarkeit ist eindeutig schwieriger als die anschließende Zubereitung. Doch fündig wird nur, wer die Pflanze kennt und seinen Blick dafür geschult hat. Daher ist Giulio, der Spargelflüsterer von Bagno Vignoni, mit dabei. Die Spargelsuche beginnt direkt von den Toren des Hotels. Und es erscheint so einfach: Man muss nur nach der richtigen Anzeigerpflanze Ausschau halten. Denn das holzige Spargelkraut aus dem Vorjahr zeigt an, wo die jungen Triebe im Umkreis von rund 50 Zentimetern rund um die Altpflanze sprießen. Soweit die Theorie. In der Praxis macht Giulio mit bestechendem Spürsinn einen Fund nach dem anderen, während wir Laien mehr oder weniger erfolglos durch die Botanik stolpern. Der wilde Spargel gilt in der Toskana als absolute Delikatesse und wird auf Märkten als Rarität verkauft. Das edle Gemüse erzielt dabei Kilo-Preise von 50 Euro. Der Zeitraum der Ernte erstreckt sich dabei lediglich über drei Wochen. Die grüne Spargelspitze, die sich am längsten dem Tageslicht zeigt, hat leichte Bitternoten, während der untere Teil frisch, grün und zart ist.

**Gewusst wie:** Nur mit geschultem Auge erkennt man die Anzeigerpflanze, die den entscheidenden Hinweis auf die frischen Spargeltriebe liefert.



**Junger Trieb mit umtriebigen Sammler:** Die Spargelsaison ist kurz. Im Herbst ist Giulio auf Pilze spezialisiert, im Sommer betreut er Mountainbike-Touren oder gibt Tennis-Training.

## Wilder Spargel mit Risotto

Nach gut zweistündiger Suche nähern wir uns der Tenuta Sanoner, die nur einen kurzen Spaziergang vom Hotel Adler Thermae entfernt liegt. Giulio ist zufrieden mit der Ausbeute und zuversichtlich, dass er die rund 15 Teilnehmer der kulinarischen Wanderung mit diesem Fund auch satt machen kann. Um eine hungrige Wandertruppe satt zu bekommen und gleichzeitig das rare Gemüse gut in Szene zu setzen, eignen sich zwei klassische italienische Gerichte: Risotto und Frittata. Die Tenuta wird biologisch-dynamisch bewirtschaftet und das im größtmöglichen Einklang mit der Natur. Es wird die Sangiovese-Traube in unterschiedlichen Lagen angebaut. Bereits nach wenigen Jahren ist es gelungen, hervorragende Weine zu produzieren. Auch rund 500 Olivenbäume gehören zum Gut. Die Tenuta Sanoner ist ein moderner Bau. Ähnlich wie das Hotel fügt er sich perfekt in die Landschaft. Von außen mit seiner rostig-erdigen Fassade fast unsichtbar, bietet das Weingut im Inneren ein hochmodernes und gradliniges Interieur.



So kommt das Spargelaroma in den Reis: Gemüsebouillon mit ausgekochten Spargelenden.



Flying Frittata – ein Halbmond aus Eiern mit Kratern aus wildem Spargel

## Die italienische Faustregel

In der offenen Küche machen wir uns gleich an die Arbeit. Die Ausbeute des Vormittags wird gewaschen. Giulio zeigt uns, dass jede Stange eine Art Sollbruchstelle hat. Dort wo es vom Knackigen ins Holzige übergeht, an dieser Stelle lässt sich der Spargel gut mit der Hand brechen. Die holzigen Enden wandern in den Topf für den Spargelsud. Der edlere obere Part wird beiseitegelegt. Der Großteil der kostbaren Spargelstangen wird erst viel später unter das Risotto gehoben. Schließlich sollen die zarten Stangen noch über einen leichten Biss und ihr intensives Spargelaroma verfügen. Giulios Faustregel für das Risotto sind zwei Handvoll Reis pro Person.

Der Reis wird in die vorbereiteten Pfannen gegeben und ebenfalls kurz angeschwitzt. Danach beginnt, was viele am Risotto so zeitaufwändig finden. Aber mit einem guten Glas Rosé wird das stetige Angießen des Risottos zum Vergnügen. Hierzu wird Kelle um Kelle aus dem großen Topf mit Gemüsebouillon und dem ausgekochten Spargelenden verwendet.

## Flying Frittata - Ein Stunt mit 24 Eiern

Während die meisten der Wandertruppe schon auf der Außenterrasse Platz genommen haben, widmet sich Giulio den 24 Eiern, die mit Salz und Parmesan in einer Schüssel auf ihn warten. Als diese ins Stocken gerät, bietet Giulio uns noch einen wahren Frittata-Stunt. Im richtigen Leben hat er Jahrzehnte als Feuerwehrmann gearbeitet. So wird die schwere Pfanne samt Inhalt von ihm fast mühelos in Schwung gebracht. Ein rundum gelungener Genuss-Ausflug mit einem wunderbaren Ausklang auf der Panorama-Terrasse der Tenuta Sanoner. Der perfekte Ort, um gute Weine zu kosten und an einem der dort regelmäßig angebotenen Kochkurse teilzunehmen.



### Reisetipp:

Hotel Adler Thermae, Toskana, Bagno Vignoni,  
[www.adler-resorts.com](http://www.adler-resorts.com)

Ausklang einer Spargelsuche: Essen auf der Tenuta Sanoner des Hotels Adler Thermae, Toskana