



Zutaten (4 Port.):

1 kg weißer Spargel
Salz
Zucker
2 Stangen Rhabarber
1 Bio-Zitrone
2 EL Traubenkernöl
3 Stiele Koriander
Schnittlauch

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden entfernen, die Stangen dritteln. In kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker in ca. 10 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und eiskalt abschrecken.

Während der Spargel gart, für die Vinaigrette Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Rhabarberwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 3–4 Minuten andünsten. 1–2 EL Zitronensaft und 1 TL Zitronenschale zugeben. Die Mischung beiseitestellen und abkühlen lassen.

Koriander waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und kleinschneiden. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Mit restlichem Öl und 1 Prise Zucker zum Rhabarber geben, mischen und abschmecken.

Den Spargel auf vier Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufelt servieren. Guten Appetit!

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die für uns aufregendste Zeit des Jahres ist nun im vollen Gange. Neben den Hühnern hält uns jetzt auch der Spargel auf Trab. Es werden neue Pflanzen für die nächsten Jahre gesetzt, der erntereife Spargel wird gestochen, gewaschen, sortiert und geschält. Viele Arbeitsschritte sind notwendig, bis der Spargel küchenfertig in unseren Hofläden liegt.

Der Tag beginnt bei uns morgens um fünf Uhr. Um halb sechs rollen die ersten Lieferfahrzeuge vom Hof, beladen mit Eiern, Kartoffeln und Spargel. Um sechs starten die Spargelstecher und um acht bzw. halb neun öffnen unsere Hofläden. Bis spät in die Nacht werden die Bestellungen für den nächsten Tag vorbereitet.

Unsere Spargelschälmaschine läuft ohne Unterbrechung. Der Spargel kommt laufend frisch vom Feld, wird bereits dort gekühlt und auf dem Hof sortiert. Wir können genau nachvollziehen, wie viele Spargelstangen die jeweiligen Erntehelfer gestochen haben und ob die Stangen



„Im Alltäglichen
ruhen die Wahrheiten.“
Robert Walser

Jetzt frisch

Knackig-frischer Bio-Spargel vom Cassenshof



möglichst unversehrt aus der Erde geborgen wurden. So schaffen wir Anreize, bestmögliche Qualitäten zu ernten.

In Inzmühlen haben wir in einem unsere Ställe jetzt wieder junge Hühner. Wenn sie ankommen, müssen sie sich dort erst mal zurechtfinden. Wo sind die Tränkenippel, wo ist das Futter? Sind die Nester einladend? Wo kann man nachts am besten schlafen? Das sind die Fragen, die in den ersten Tagen geklärt werden müssen. Erst wenn diese Grundbedürfnisse erfüllt sind, fühlen die Hühner sich wohl und das entspannte Weiterentdecken des neuen Lebensraums kann beginnen.

Schon kurze Zeit später beginnen die Hennen, Eier zu legen. Kündigt sich das erste Ei an, sind die Hennen sehr aufgereggt und wissen gar nicht so recht, wie ihnen geschieht. Erst wenn den Damen klar ist, dass das Ei am besten im Nest gelegt wird, dürfen sie nach draußen. Sonst müssten wir die Eier auf der Wiese suchen, was doch sehr zeitraubend wäre. Statt dessen helfen uns viele kleine Förderbänder und Motoren, die Eier in den Sortierraum zu transportieren. Dabei geht kein Ei verloren und wir können für ihre Frische garantieren.

TIPP Probieren Sie zum Spargel mal frischen **Bärlauch**!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

Die Kartoffeln sind jetzt gepflanzt, schon bald werden die ersten Frühkartoffeln geerntet. Allerdings müssen wir uns mit heimischen Frühkartoffeln bis Ende Mai gedulden. So können wir Sie immerhin noch in den letzten Wochen der Spargelsaison mit eigenen Bio-Frühkartoffeln zum Spargelmenü verwöhnen.

Wie wir an den Nachfragen unserer Kunden feststellen, ist vielen nicht bewusst, dass die Kartoffeln nicht recht mit dem Spargel in der Vegetation Schritt halten, wo sie doch als Gericht so wunderbar harmonieren. Aber wir freuen uns über jede Frage, die deutlich macht, dass sich jemand für die Landwirtschaft, unsere Lebensmittel und die Zusammenhänge interessiert.

Besuchen Sie uns gerne einmal vor Ort und informieren Sie sich direkt auf dem Hof. Bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen unter den alten Eichen, in denen die Vögel zwitschern, können Sie die schönen Seiten des Landlebens so recht genießen!

Ihre Familie Vofß

