



Zutaten (für 4 Pers.):

1 Zwiebel	500 g Rhabarber
25 g Butter	1 TL Zucker
1 EL Olivenöl	100 ml Wasser
100 ml Rosé-Wein	1/2 Vanilleschote
250 g Risottoreis	1 Bund grüner Spargel
800 ml Gemüsebrühe	1 EL Olivenöl
30 g Parmesan	Salz und Pfeffer
3 Zweige Thymian	
1 Prise gemahlener Ingwer	

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen und putzen. Die Enden sowie die grünen Blätter abschneiden. 2 Stangen in sehr feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Zucker mit 100 ml Wasser und dem Mark der halben Vanilleschote aufkochen. Über die Rhabarberwürfel gießen. Beiseite stellen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den restlichen Rhabarber in 1 cm dicke Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Risottoreis und die größeren Rhabarberstücke dazu geben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem Rosé ablöschen und einkochen lassen. Dann eine große Kelle heiße Ge-

müsebrühe dazu geben und unter Rühren einkochen lassen. So weiter machen bis die Gemüsebrühe aufgebraucht und das Risotto al Dente gekocht ist.

Nebenbei den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden. In Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten.

Wenn das Risotto gar ist, den Parmesan und 25 g Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Ingwer abschmecken. Den gebratenen Spargel unterrühren, das Risotto auf Teller aufteilen. Die Rhabarberwürfel abgießen und auf dem Risotto verteilen.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

„Tanzen ist Träumen
mit den Beinen.“
Aus Finnland



Die Spargelsaison ist jetzt in vollem Gange. In diesem Jahr setzen wir vermehrt sogenannte Spargelspinnen als Erntehilfe ein. Diese hebt in dem Bereich, in dem der Mitarbeiter dabei ist, Spargel zu stechen, die Folie an und läuft in einem langsamen Tempo über den Damm hinweg. Die Arbeit wird somit einfacher, da die Folie nicht mühsam von Hand ab- und wieder aufgedeckt werden muss. Gleichzeitig hat die Spargelspinne eine Ablagefläche, sodass hier der Korb mit dem schon gestochenen Spargel abgestellt werden kann. Durch das langsame Tempo, das der Motor vorgibt, haben die Mitarbeiter Zeit, gründlich zu gucken, wo vielleicht noch eine Stange bald durch den Damm hindurchbrechen wird. So wird die Arbeit nicht nur effizienter, sondern auch angenehmer für die Spargelstecher. All das sind für uns gute Gründe, in diese Technik zu investieren. Nach der Einarbeitungsphase sind unsere Mitarbeiter auch sehr zufrieden mit dem neuen System.

Jetzt frisch

Zarte Spargelfülle und knackiger Rhabarber



Schon während der Ernte achten wir auf bestmögliche Qualität. Die Stangen werden nach dem Stechen gewaschen und dabei nochmal sauber abgeschnitten. Deshalb müssen sie so tief gestochen werden, dass die Stangen am Ende auch eine ausreichende Länge für den Teller haben. Gleichzeitig darf nicht einfach „blind“ ins Erdreich gestochen werden. Hierbei könnten nachwachsende Stangen verletzt werden, sodass sie entweder nicht weiter wachsen, oder durch die Verletzung von minderer Qualität sind. Beim korrekten Stechen wird die Spargelstange mithilfe von Zeige- und Ringfinger freigelegt. Erst, wenn die Stange bis zur optimalen Länge von etwa 30 cm freigelegt ist, wird die Stange mit dem Stechmesser gestochen. Das Stechmesser hat die Schnittfläche an der eingekerbten Spitze. Das Messer sieht dadurch ein wenig aus, wie die Zunge einer Schlange. Die Spargelstange wird mit der Kerbe des etwa 3 cm breiten Messers gestochen. Findet man nun beim Freilegen der Spargelstange noch einen weiteren Spargeltrieb, gilt es abzuwägen, ob auch dieser freigelegt und geerntet wird, oder ob man ihn noch wachsen lässt. Auch ist beim Ernten wichtig, dass nicht zu tief gestochen wird. Hierbei könnte

TIPP Beim **Grünspargel** nur die unteren Enden schälen, diese aber in jedem Fall.

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

der Kern der Spargelpflanze verletzt werden. In ihrem Aussehen ähnelt der Spargel-Wurzelstock einer Krake mit sehr vielen Beinen. Der Knotenpunkt des Ganzen, oder der „Körper“ ist nach einigen Jahren nur noch schwer zu lokalisieren. Nur wenn wir die Pflanzen schonend behandeln, können wir lange mit einem guten Ertrag rechnen. Sie sehen, die Spargelernte ist eine Wissenschaft für sich und wir sind froh, gute und erfahrene Mitarbeiter zu haben, die genau wissen, worauf es ankommt!

In unserem Hofladen erhalten Sie die feldfrische Spargelfülle – auf Wunsch auch küchenfertig geschält. Und der Kaffeegarten lockt mit selbstgebackenen Kuchen und Torten unterm zartgrünen Blätterdach unserer Hofeichen. Für die Kinder haben wir seit kurzem eine neue Attraktion: In der „Villa Wunderbunt“ können sie sich mit Malstiften und Bastelmaterial kreativ austoben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

