



### Zutaten

5 Stangen grüner Spargel

5 Stangen weißer Spargel

150 g Salatblätter (Rucola, Feldsalat, Mangold oder Spinatblätter)

2 Stangen Rhabarber

1 Teelöffel Zucker oder Agavensirup

etwas Honig

2 bis 3 Esslöffel Zitronenöl

Schalenabrieb und Saft einer halben Bio-Zitrone

etwas Essig

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

So gelingt euer Salat: Ihr wäscht das Gemüse und schält Rhabarber und Spargel. Beide schneidet ihr in kleine mundgerechte Stückchen und trocknet sie gründlich ab. Den Spargel gart ihr vorsichtig mit etwas Natron und Salz nur ein bis zwei Minuten mit wenig Wasser in einer Pfanne. Dann taucht ihr ihn in eiskaltes Wasser und schreckt ihn ab. So behält er seine Farbe.

Den klein geschnittenen Rhabarber mischt ihr mit Zucker und Honig und Zitronensaft in einer Schüssel und stellt diese für mindestens eine halbe Stunde beiseite.

Den durchgezogenen Rhabarber mischt ihr mit den Spargelstückchen und den Salatblättern.

Mit der Rhabarberflüssigkeit, dem Essig, Zitronenabrieb, Zitronenöl und Honig rührt ihr ein leichtes Dressing an und träufelt es über den Salat.



„Wenn du beginnst, den Weg zu gehen,  
dann erscheint der Weg.“

Rumi



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Lenz ist da und erfreut uns alle. Er hat Sonne, Wonne und Freiheit für die Gedanken mitgebracht. Wir freuen uns, wieder mehr draußen zu sein und das erwachende Grün zu genießen.

Der Spargel wächst und gedeiht prächtig. Aber was muss eigentlich passieren, bis dieser bei Ihnen auf dem Teller landen kann? Spargel ist eine Dauerkultur. Dies bedeutet, dass die Spargelpflanze bis zu zehn Jahre auf dem Feld verbleibt. Jährlich wächst der Spargel nach und kann gestochen werden. Je besser wir die Pflanzen pflegen und behandeln, desto länger und besser wächst der Spargel. Der Spargel bildet immer neue Triebe, welche gestochen werden, bevor die Stangen die Erdoberfläche durchbrechen. Sobald die Stangen über die Erde hinauswachsen, verfärben sie sich violett. Dadurch, dass die Felder mit Folie abgedeckt sind, passiert dies nur noch sehr selten. Unsere Mitarbeiter decken die Folie von den Spargeldämmen und gehen langsam am Damm entlang. Erkennen sie kleine Risse in der

# Jetzt frisch

## Rhabarber - die süß-saure Kuchenverführung



Erdoberfläche oder schon hervorblitzende Köpfe, werden diese mit der Hand und speziell mit dem Zeige- und Mittelfinger freigegeben. Hierbei muss so tief gegraben werden, dass nicht blind gestochen wird. Beim Blindstechen könnten andere nachwachsende Stangen verletzt werden, die dann nicht weiterwachsen würden. Das Spargelmesser hat einen Holzgriff, der gut in der Hand liegt und ist schwanenhalsförmig nach unten gebogen. Die Spitze ist geformt wie eine gespaltene Schlangenzunge. Hiermit wird beherzt zugestochen und die Stange wird anschließend aus dem Loch herausgezogen und in einen Korb gelegt. Anschließend wird das Loch wieder verschlossen und die Erde wird auf dem Damm geglättet, sodass neu nachwachsende Stangen wieder zeitig gefunden werden können. Zuletzt muss die Folie wieder auf den Damm gelegt werden.

Dies wiederholen unsere fleißigen Mitarbeiter, bis jede Reihe durchgearbeitet wurde. Täglich aufs Neue. Durch die ständig gebückte Haltung und das Auf- und Abdecken der Folie, welche am Rand rechts und links mit Sand gefüllt ist, sodass diese nicht wegfliht, ist dies ein echter Knochenjob.

**TIPP** Kaufen Sie den Spargel am besten **tagesfrisch** vom Feld!

HOFLADEN GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR

Nachdem der Spargel zum Hof transportiert wurde, wird er gewaschen, auf eine einheitliche Länge gekürzt und nach Durchmesser und weiteren optischen Kriterien sortiert. Unser Ziel ist strahlender Spargel, der durch knackige Frische und Einheitlichkeit überzeugt.

Unser Hofladen ist sowohl mit als auch ohne Sitzplätze ein schönes Ausflugsziel. Sie können sich Kuchen zum Mitnehmen einpacken lassen und die Natur rund um unseren Hof in der Heide genießen. Unsere Hühner freuen sich wieder über Ihren Besuch am Rand der Wiese. Viele Unwägbarkeiten sorgen dafür, dass wir nicht wissen, wann wir unser Café und unsere Außensitzplätze wieder öffnen können. Wir harren frohen Mutes der Dinge und warten einfach ab. Wir tanken Kraft auf Spaziergängen in der Natur.

Dies wünschen wir auch Ihnen. Lassen Sie es sich gut gehen, genießen Sie unsere kulinarischen Leckereien und die schöne Umgebung! Herzlichst,

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

