

Zutaten (4 Port.)

800 g Drillinge
(kleine Kartoffeln)
400 g dünner grüner Spargel
4 Schalotten
15 g Butterschmalz
glatte Petersilie
Salz und Pfeffer

Zutaten für den Zitronenrahm:

125 g Crème fraîche
Abrieb einer Zitrone
Saft einer halben Zitrone
Salz und Pfeffer

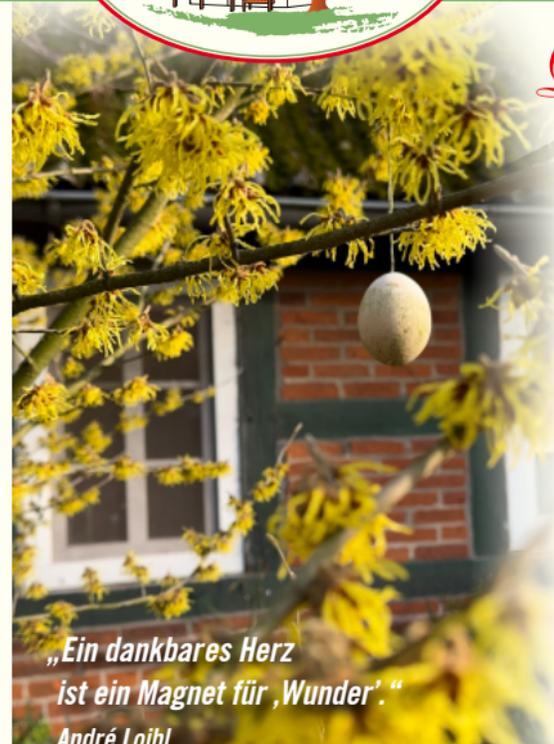
Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser 15 Minuten kochen. Inzwischen den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Anschließend leicht schräg in circa 6 cm große Stücke schneiden.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und längs halbieren. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden goldbraun braten.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Schalotten und Spargel unter die Kartoffeln mischen und 7–10 Minuten unter regelmäßigem Wenden mitbraten.

Bratkartoffel-Spargel-Pfanne mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Es wird spannend auf dem Spargelacker! Regelmäßig gehen wir mit dem Thermometer zu den Spargeldämmen, die gut eingepackt unter der Folie liegen und prüfen die Temperatur am Wurzelstock. Vorsichtig graben wir uns hier und da bis zum Wurzelballen durch, um zu sehen, ob die ersten Knospen erscheinen. Wenn es soweit ist, brauchen die Sprosse gerade noch zehn Tage, um die etwa 30 cm bis zur Erdoberfläche hochzuwachsen. Nachdem die Frostphase im März abgeklungen ist, freuen wir uns darauf, dass der Spargel nun bald in die Gänge kommt. Ab und zu ein sanfter Regenguss ist auch förderlich, aber unsere Spargelpflanzen sind auch geübt darin, tief zu wurzeln, weil wir sie beim Aufwachsen kaum oder gar nicht beregnen. So reichen ihre Wurzeln bis in die Grundwasserschicht in etwa 80–100 cm Tiefe. Jetzt braucht es noch regelmäßig wärmende Frühlingssonne, dann sind wir zuversichtlich, Sie ab etwa Mitte April mit den ersten zarten Stangen beglücken können.

„Ein dankbares Herz
ist ein Magnet für ‚Wunder‘.“

André Loibl

Jetzt frisch

Genießen Sie den ersten weißen und grünen Spargel



Auf jeden Fall wird unser Spargel in ganzer Fülle bis zu unserem großen Spargelfest am 1. Mai bereit sein. Die Vorfreude bei allen Beteiligten ist riesig – wir haben so viele Anfragen wie nie von Kunsthandwerkern bekommen, die sich an unserem bunten Markttreiben beteiligen wollen. Und die Musiker unserer Bauern-Rockband „Die Melker“ sind schon ganz heiß auf den Tag, an dem sie mit ihren schmissigen und launigen Songs ihr Publikum begeistern können. Auch Kinderzauberer Peperoni wird wieder dabei sein und seine kleinen und großen Fans mit allerlei Kunststücken verblüffen.

Unser zarter weißer Spargel und die aromatischen frühlinggrünen Sprossen sind die Stars unseres kulinarischen Angebots mit Spargelsuppe und bunter Spargel-Gemüsepfanne in Gesellschaft mit Möhrchen und Zuckerschoten. Natürlich gibt es auch wieder deftige Bratwurst vom Grill und dazu ein schönes Bier. Unsere beliebten Kuchen gibt es vom großen Blech, dazu reichlich Kaffee, Tee und Saft. Wir freuen uns alle sehr darauf, mit Ihnen am 1. Mai zwischen 11 und 18 Uhr aus vollem Herzen diesen neuen Frühling zu feiern!

TIPP Löchern Sie bei einem Besuch unsere MitarbeiterInnen über den **Spargelanbau!**

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR

Für die Kinder haben wir den Spielplatz neu aufgemöbelt und neue Trettrecker stehen bereit für Entdeckungstouren auf dem Hofplatz. Und die draußen in der Frühlingsluft munter scharrende Hühnerschar freut sich immer über Besucher, die ihnen aus dem Hofladen ein paar Körner vorbeibringen. Jetzt in der Osterzeit sind alle unsere gefiederten Damen fleißig am Legen. Und sie tun das entspannt und ohne Stress. Jedes gute Ei braucht nunmal seine 24 Stunden, um sich in Ruhe zu entwickeln. Und dazwischen ist viel Zeit, um mit den Freundinnen plaudernd gemeinsam ein Sandbad zu nehmen oder auf der Wiese Insekten nachzujagen und das frische Grün zu verkosten.

Wir freuen uns, dass wir hier den Kleinen wie den Großen einen Raum bieten können, der ein Eintauchen in unsere Landwirtschaft mit allen Sinnen ermöglicht. Besuchen Sie uns zu Ostern, zum Spargelfest oder einfach mal zwischendurch für eine entspannte Kaffeepause. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum