



Zutaten (für 2 Pers.)

- 500 g grüner Spargel
- 150 g kleine Tomaten (Cocktail- oder Datteltomaten), halbiert
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Olivenöl zum Braten
- 30 g Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Parmesan am Stück, frisch gehobelt

Zubereitung

Grünen Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden. Petersilie fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit 100 ml Olivenöl verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Spargel darin bei mittlerer Hitze etwa 8–10 Minuten anbraten, bis er goldbraun und noch bissfest ist.

Das Kräuter-Knoblauch-Öl über den heißen Spargel geben und kurz durchschwenken. Noch etwa 1 Minute ziehen lassen.

Spargel auf Tellern verteilen. Die halbierten frischen Tomaten darübergeben und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.



„Die Zukunft gehört denen,
die an die Schönheit
ihrer Träume glauben.“

Eleanor Roosevelt

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Unsere Spargelernte kommt jetzt mit der warmen Witterung richtig gut in Fahrt. Wir haben auch wieder unseren Vollernter im Einsatz, der in Sachen Effizienz eine große Unterstützung ist. Aber auch die schonendere Handernte findet weiterhin statt und auch hierbei gibt es technische Unterstützung: Die Spargelspinne, eine elektrisch betriebene Maschine mit sechs Beinen bewegt sich mit den Stechern über den Spargeldamm und hebt die Folie an. Von Hand ist dies eine schwere Arbeit, weil die Folie links und rechts des Damms mit Erde beschwert ist. Im langsamen Tempo der Maschine konzentrieren sich die Mitarbeiter darauf, die herauslugenden Spargelköpfe zu entdecken und zu stechen. Hinter ihnen legt die Spargelspinne die Folie wieder auf dem Damm ab. Auf diese Weise werden tatsächlich deutlich mehr Stangen pro Durchgang geerntet. Zudem können die Spargelkörbe auf der Spargelspinne abgestellt und mittransportiert werden und müssen nicht mehr getragen werden.

Jetzt frisch

Zarter weißer und aromatischer grüner Spargel



Inzwischen haben wir auch 4 ha neue Spargelpflanzen gesetzt. Wir beziehen diese Wurzelbüschel, die wir wegen ihres Aussehens „Kraken“ nennen, von einer Jungpflanzenvermehrung in Holland, die auch gleich leihweise die Pflanzmaschine mitliefert. Diese Maschine fährt mit kaum wahrnehmbaren 0,6 km/h über den Acker und schlitzt den Boden auf, in den dann die Pflanzen eingesetzt werden. Zwei Mitarbeiter auf dem Fahrzeug pulen die einzelnen Büschel aus einem großen Sack heraus und setzen sie mit der Sproßseite nach oben in Becher, die auf einem Noppenband der Pflanzmaschine angebracht sind. Dann setzt die Maschine sie im Abstand von 20 cm in die Erde und deckt den Boden wieder zu.

Mit unseren Hennen erleben wir immer wieder neue Abenteuer. In diesem Jahr kam eine fest eingeplante Charge aufgrund der Vogelgrippe vier Wochen später als geplant. In ihrem Herkunftsbetrieb mussten sie in ihrer Entwicklung erstmal gebremst werden, damit sie nicht vorzeitig zu legen beginnen. Als sie dann endlich bei uns waren, ging es umso schneller mit der Einstimmung auf die Legezeit, was auch gut geklappt hat.



TIPP Der erste **Rhabarber** schmeckt schon ganz wunderbar in unserem frisch gebackenen Kuchen!

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO–SO, 9–17 UHR

Eine andere Charge von Hühnern, die wir in Watzum eingestallt hatten, war anfangs ungewöhnlich träge. Wir waren drei Wochen damit beschäftigt, die Tiere zur Mobilität anzuregen, damit sie im Stall auch die verschiedenen Orte für Futter, Wasser und ihre Legenester finden. Hier müssen wir gleichzeitig beherzt und einfühlsam vorgehen, denn die Tiere sollen auch Vertrauen zu den Menschen aufbauen. Jetzt sind wir stolz darauf, dass wir die Herde gut hinbekommen haben, dass alle gesund und munter und mobil sind und inzwischen auch fleißig legen.

Inzwischen ist unser Hof ein farbenfrohes Blumenparadies und wir haben alle Draußenplätze eingerichtet. Genießen Sie in diesem Idyll ein paar schöne Stunden bei Kaffee und Kuchen oder einem leckeren Landfrühstück und lassen Sie einfach mal die Seele baumeln. Herzlich Willkommen!

*Ihre Familie Pelka
und Familie Voß*

