



Zutaten:

ca. 1 kg Rhabarber
6 Eiweiß
300 g Zucker
250 g zimmerwarme
Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanille-
Zucker
6 Eigelb
1 TL Backpulver
300 g Mehl
100 ml Milch

Zubereitung:

Als erstes den Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und anschließend in kleine Stückchen schneiden.

Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, den Zucker hinzugeben und zu einer glänzenden Masse aufschlagen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Für den Rührteig die Butter, den Zucker, den Vanille-Zucker und die Eigelbe zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Das Rührgerät auf niedrige Schaltstufe stellen. Nach und nach das Mehl und die Milch unter den Teig rühren.

Den Rührteig gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verstreichen. Die Rhabarberstückchen darauf verteilen und zum Schluss mit dem Baiser bedecken. Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, bis das Baiser zartbraun und knusprig ist.



„Alles, was gegen die Natur ist,
hat auf Dauer keinen Bestand.“
Charles Darwin

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Spargelzeit ist in vollem Gange, das Spargelfest liegt bereits hinter uns und wir freuen uns auf all das, was dieses Jahr noch bringen wird. Unser tolles Team von polnischen und rumänischen Saisonmitarbeitern leistet mal wieder hervorragende Arbeit. Viele der Teammitglieder kommen seit vielen Jahren zu uns auf den Cassenshof nach Inzmühlen, um Geld für den Rest des Jahres zu verdienen. Da sitzt jeder Handgriff beim Spargelstechen, sie kennen die Abläufe bei uns auf dem Hof und unsere Vorarbeiter denken mit, so dass alles rund läuft. Die festen Mitarbeiter, die das ganze Jahr bei uns sind, legen sich noch ein wenig mehr ins Zeug, als sie es ohnehin im Jahresverlauf schon tun und somit schaffen wir jedes Jahr wieder schier Unmögliches.

Mit einem Lächeln im Gesicht, voller Tatendrang und Eifer stehen wir jeden Morgen zusammen und freuen uns auf all die Aufgaben und Herausforderungen, die vor uns liegen. Auch während der Spargelsaison

Jetzt frisch

Rhabarber, Bärlauch und Spargel für ein tolles Menü!



gibt es ja weitere wichtige Dinge, um die wir uns kümmern. So sind unsere Mitarbeiter im Hühnerstall, die für die Hennen und das Sortieren der Eier zuständig sind, voll auf ihren Job konzentriert und bekommen von dem Trubel um die Spargelernte nur wenig mit. Auch unseren Hühnern ist es natürlich piepegal, ob der Spargel wächst oder dies aufgrund des Wetters gerade sein lässt. Sie erwarten völlig zu Recht, dass für sie weiter alles läuft wie gewohnt. Parallel zur Spargelzeit beginnen die jungen Kartoffeln im Boden zu wachsen. Als Bio-Landwirte müssen wir mit mechanischen Maßnahmen dafür sorgen, dass ihnen die Beikräuter nicht Licht, Wasser und Nährstoffe wegnehmen.

In Watzum wurden im April die Rüben gedreht, also eingesät. Auch sie brauchen jetzt viel Pflege und Geduld. Wir hoffen, dass im Mai kein Frost mehr kommt, denn der tut den frischen Trieben gar nicht gut.

Jetzt im Mai kommen ebenfalls die kleinen Gänse, die bis Weihnachten heranwachsen. Gerade in den ersten Wochen benötigen sie besonders viel

TIPP Genießen sie mal einen **Spargelsalat** in weiß und grün.

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

Pflege und Zuwendung und Zeit. Bei den Gösseln lassen wir die Stressgefühle vor der Tür und konzentrieren uns ganz auf die kleinen Lebewesen, die sich nicht darum scheren, was uns umtreibt.

Es wird deutlich, im Mai kommt für uns vieles zusammen. Vieles beginnt und benötigt dabei besondere Aufmerksamkeit. Mit Hektik kommt man hier nicht weiter. Immer wieder vor der Spargelzeit fragen wir uns, wie wir all das schaffen sollen. Schließlich ist uns auch im übrigen Jahresverlauf nicht langweilig. Ist es dann aber soweit, geben alle ein wenig mehr Gas. Bei soviel Sonnenschein, Wachstum, neuem Leben und einem tollen Team kommt man irgendwann von selbst in einen Flow, wie wir es nennen. Wir beflügeln uns selbst und Spaß haben wir dabei auch noch. Wir hoffen, dies merkt man unseren Produkten an. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Vofß

