



### Zutaten:

8–10 Eier  
ca. 70 g Zwiebel-  
schalen  
Blätter, Blüten oder  
Gräser  
zurechtgeschnittene  
Stücke von alten  
Nylonstrumpfhosen  
(à ca. 15 x 15 cm)  
Küchengarn

### Zubereitung:

Jeweils Blüten, Blätter oder Gräser auf ein Ei legen, ein Stück Strumpf darüberziehen, auf der hinteren Seite zusammendrehen und festbinden.

Ca. 2,5 l Wasser mit den Zwiebelschalen aufkochen und die Eier darin in 10–12 Minuten hart kochen. Sie sollten auf den Zwiebelschalen liegen – so sind sie weich gebettet und platzen nicht.

Die Eier herausnehmen, kalt abschrecken und abkühlen lassen, Strumpf und Blätter entfernen. Nun noch die Ostereier mit einer Speckschwarte ab- oder mit etwas Öl einreiben, damit sie einen schönen Glanz bekommen.



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Allmählich beginnt es nicht nur in unseren Fingern zu kribbeln, sondern auch in den Bäumen, Sträuchern und Gräsern. Sie bilden zarte Knospen und junge Triebe. Der Boden erwärmt sich und der Frost verzieht sich hoffentlich endgültig. Für den Spargel ist es schon jetzt entscheidend, dass der Boden sich möglichst oft und intensiv erwärmt. Nur dies sorgt für den nötigen Wachstumsreiz und den Start der Spargelsaison. Die Bodenwärme muss den Wurzelballen der Spargelpflanzen erreichen, sodass die einzelnen Triebe zu wachsen beginnen.

Ab Ende März kann man schon mal schauen, ob neue weiße Triebe am Wurzelballen zu finden sind. Gab es diese Initialzündung, dauert es noch zwei bis drei Wochen, dann haben die Spargelstangen die Oberfläche erreicht und die Saison beginnt. Bei frostigen Temperaturen passiert bei den Spargelpflanzen natürlich gar nichts. Wir freuen uns somit über jeden Sonnenstrahl, der auf den Boden trifft.

„Im Leben gibt es keine Lösungen.  
Es gibt nur Kräfte, die in Bewegung  
sind: Man muss sie erzeugen –  
und die Lösungen werden folgen.“  
Saint-Exupéry

# Jetzt frisch

## Rote Bete - die vielseitige Vitaminbombe



Im Büro sind wir derweil schon fleißig damit beschäftigt, die Spargelsaison zu planen. Gasthäuser, die wir in den letzten Jahren schon beliefert haben, werden kontaktiert und auf die kommende Saison eingestimmt. Darüber hinaus nehmen wir Kontakt zu neuen potentiellen Kunden auf, um unseren Spargel noch bekannter zu machen. Verpackungseinheiten werden abgestimmt, die Prozesse überdacht und eine Inventur des Spargeequipments wird durchgeführt. Haben wir noch genug Stechmesser, reicht die Anzahl der Körbe, sind Regenjacken und Gummistiefel in allen Größen vorhanden und gibt es für jeden Mitarbeiter den richtigen Handschuh in der passenden Größe? All das muss schon jetzt bedacht werden, wenn es Mitte April lang ersehnt dann doch holterdipolter losgeht.

Schon jetzt ist die Vorfreude auf das zarte Gemüse riesig. Im April ist es fast zehn Monate her, dass wir zuletzt Spargel gegessen haben und die Sehnsucht nach dem zarten Frühjahrgemüse wächst mit jedem Tag. Sie können also sicher sein, wir geben alles, damit die Spargelsaison so früh wie möglich startet.

**TIPP** Auch braune Ostereier lassen sich hervorragend färben und entfalten dabei natürlichen Charme!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET: 8-18 UHR, WINTERZEIT MI-SO, SOMMERZEIT MO-SO

Währenddessen bauen wir einen neuen modernen Stall für Bio-Legehennen in Inzmühlen. Bisher halten wir Bio-Hühner auf dem Hof in unseren älteren Ställen. Diese sind für die Hühner optimal gestaltet. Da es sich aber um einen alten Bullenstall und einen alten Schweinestall handelt, gibt es gewisse Beschränkungen. Beim neuen Stall, der im wahrsten Sinne des Wortes auf die grüne Wiese gestellt werden wird, kann man alles perfekt bedenken, planen und gestalten. Vom ersten Spatenstich, der im Februar erfolgte, sind es allerdings noch einige Monate, bis die ersten Eier gelegt werden. Diesem Baubeginn sind schon viele Monate der Beantragung, der Planung und vor allem des Wartens vorausgegangen. Umso glücklicher sind wir, dass es jetzt losgeht und die ersten Bio-Eier aus dem neuen Stall in greifbare Nähe rücken.

Direkt auf dem Hof halten wir natürlich weiterhin Hennen. Wir und unsere neugierigen Damen freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Vofß und Familie Pelka*

