



### Zutaten (4 Port.):

10 Stangen weißer Spargel  
10 Stangen grüner Spargel  
2 mittelgroße Zucchini  
300 g Kirschtomaten  
300 g Ziegenfrischkäse  
4 Port. Lachsfilets  
Salz und Pfeffer  
Zucker

### Zubereitung:

Den weißen Spargel komplett, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Beide Sorten dritteln und in einem Topf mit Salz und etwas Zucker kurz garen (sollte noch sehr bissfest sein). Derweil den Lachs in der Pfanne anbraten. Die Zucchini waschen und in halbe Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Den Spargel abgießen. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und den Spargel hinein geben. Ebenso die Zucchini und die Kirschtomaten hinein geben. Alles anbraten und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs entweder in Stücke ziehen und untermengen oder – je nach Gusto – später im Ganzen auf dem Gemüse anrichten. Den Ziegenfrischkäse zerkrümeln, zum Gemüse in die Pfanne geben und schmelzen lassen.

Auf Tellern anrichten und sofort servieren. Dazu passt eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Spargelzeit steht vor der Tür. Lang erwartet, herbeigesehnt und nun bald freudig begrüßt. Meist ist es zwischen dem 10. und 20. April soweit. Die Sonne hat den Boden erwärmt. Dazu haben wir über jedem Spargeldamm mit Drahtstäben und Folie einen Minitunnel aufgebaut, der dafür sorgt, dass die Luft im Tunnel aufgeheizt wird. Eine schwarze Folie, die direkt auf dem Damm liegt, verstärkt den Wärmeeffekt zusätzlich. Später, wenn die Temperaturen steigen, entfernen wir zunächst den Minitunnel. Wenden wir dann noch die schwarze Folie, können wir mit der weißen Seite das Wachstum bremsen. Für die Ernteplanung müssen wir schon jetzt die Lage aller Feiertage im Auge behalten.

Unsere Erntehelfer stehen schon in den Startlöchern und rücken an, sobald die ersten Spargelköpfe aus der Erde kommen. Etliche von ihnen kommen bereits seit vielen Jahren zu uns und wir freuen uns auf die gut eingespielte Zusammenarbeit.



„Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen.“  
Goethe

# Jetzt frisch

## Spargel und Bärlauch, ein himmlisches Duo!



Und am 1. Mai ist es wieder soweit: Wir veranstalten unser beliebtes Spargelfest rund um das delikate Frühjahrgemüse. Von 11 bis 18 Uhr bieten wir ein vielfältiges Programm für die ganze Familie. Eine Hofführung gibt spannende Einblicke in das Leben und Arbeiten auf dem Cassenshof, besonders in die Spargelproduktion. Vom Anbau über die Ernte, das Sortieren und Schälen bis hin zur Zubereitung können die Besucher bei allen Schritten dabei sein. Unsere Landtechnik-Ausstellung zeigt die Spannweite vom kleinen Spargeltrecker bis zum großen hochmodern technisierten Schlepper. Und das Landwirtschaftsquiz bietet Groß und Klein die Möglichkeit den eigenen Wissensschatz zu testen und zu erweitern.

Bei Spargelsuppe, Spargelpfanne und Spargelwraps darf kulinarisch geschwelgt werden. Edle Weine vom Weingut Emil Bauer begleiten den kulinarischen Genuss. Zum Dessert lockt Eis mit Rhabarberkompott und zum Kaffee gibt es hausgebackene Kuchen aus den leckeren Eiern unserer Hühner.

**TIPP** Grünspargel frisch halten: Aufrecht mit nassen Füßen im Milchfach des Kühlschranks lagern

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

Zahlreiche Kunsthandwerker aus der Region bieten stilvolle und handgefertigte Produkte an, manch einem kann man sogar beim Arbeiten zusehen. Auch regionale Kulinariker gibt es zu verkosten und zu erwerben.

Mit schmissiger Livemusik und launigen Songs unterhält die Kultband „Die Melker“ das Publikum. Die kleinen Gäste zieht Peperoni Kinderzauber in den Bann und bringt sie zum Lachen und Staunen.

Auch an allen übrigen und weniger trubeligen Tagen freuen wir uns auf Ihren Besuch. Beobachten Sie die Hühner beim beschaulichen Herumstromern auf ihrer großen Weide und gönnen Sie sich eine Kaffeepause mit unseren leckeren Kuchen und Torten im Café unseres Hofladens oder, wenn das Wetter lockt, im Kaffeegarten unter den alten Eichen. Bei uns können Sie immer ein Stück echtes Landleben genießen!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

