



Zutaten (4 Pers.):

1 kg weißer Spargel
2–3 EL Öl
2–3 EL Puderzucker
7–8 EL weißer Balsamico-
Essig
Salz und Pfeffer
250 g Erdbeeren
100 g Rucola

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Spargel darin unter Wenden 2–3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Essig und 8–10 EL Wasser einrühren, aufkochen. Spargel wieder zufügen und alles bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, abschmecken und lauwarm abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Evtl. etwas kleiner zupfen. Erdbeeren und Rucola unter den Spargel heben, anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Frühling geht in den Sommer über. Die Fruchtevielfalt wird immer bunter und der Spargel verabschiedet sich am Ende des Monats mit einem hoffentlich grandiosen Finale. So stellen wir uns den Juni vor – mal schauen was er uns bringt. Die frischen Frühlingsfarben sind einem satten Grün gewichen. Angesichts dieses überragenden Frühjahrs fühlen wir uns schon jetzt wie im Sommer.

Vor einigen Monaten hatten wir an dieser Stelle bereits erwähnt, dass wir einen neuen Hühnerstall bauen werden. Nun nimmt das Projekt langsam Form an. Die ersten Wochen war kaum ein Fortschritt zu erkennen, doch nun wächst der Stall endlich sichtbar. Innerhalb von einem Tag standen alle Pfeiler und jetzt wird das Dach eingedeckt. Im September können die ersten Hennen den neuen Stall beziehen. Dieser ist größer und moderner als unser jetziger Stall. Der Neubau ist für uns ein großer und entscheidender Schritt in unserer Betriebsentwicklung.

„Wer sein Ziel kennt,
findet den Weg.“
Lao-Tse



Jetzt frisch

Zuckersüße leuchtend rote Erdbeeren



Da macht es viel Freude, das Vorhaben wachsen zu sehen. Aufregend ist es aber auch. An so vieles ist zu denken, viele Entscheidungen sind zu fällen und der Spargel hält uns ebenfalls auf Trab.

Bei hohen Temperaturen können wir täglich eine große Menge ernten. Auch andere Spargelbauern haben in diesem Fall hohe Erträge. Leider führt dies häufig dazu, dass der Preis unter unsere Produktionskosten sinkt. Für uns stellt das immer eine schwierige Situation dar. Unsere Kosten für den Spargelanbau und die Spargelernte sind unabhängig vom Wetter und somit von der auf dem Markt verfügbaren Menge relativ konstant. Die Lohnkosten haben hierbei einen großen Anteil. Das soll auch so bleiben. Spargel ist ein Produkt, in dem unglaublich viel Handarbeit steckt. Die Qualität unseres Spargels spiegelt dies wieder. Bei uns gibt es nicht den günstigsten Spargel zu kaufen, sondern zu jeder Zeit einen Genuss von einer hervorragenden Qualität.

Unser Spargel wird nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt. Die Erntemenge ist hierbei geringer und es steckt mehr Arbeit im

TIPP Genießen Sie unseren wunderbaren **Erdbeerkuchen** im Kaffeegarten!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Pflanzenschutz als beim konventionellen Anbau. Die Unkräuter werden mechanisch oder per Hand entfernt, damit diese dem Spargel nicht die Nährstoffe entziehen. Dieser Mehraufwand spiegelt sich bei allen biologisch angebauten Obst- und Gemüsearten im Preis wider – das ist beim Spargel nicht anders. Spargel ist ein hochpreisiger Genuss und der Mehrpreis für Bioqualität ist hier deutlich spürbar. Für uns ist es ein besonderes Anliegen, Bioqualität von bester Güte zu erzeugen und die Arbeit entsprechend zu entlohnen. Dabei sind wir angewiesen darauf, dass Sie als Kunden diesen Einsatz zu schätzen wissen.

So freuen wir uns immer sehr, wenn Interessierte den oft weiten Weg auf sich nehmen, um uns und unsere Produktion kennen zu lernen. Wir freuen uns über jede Frage und jede Anregung. Genießen Sie die Entspannung bei einem Einkaufsbummel in unserem Hofladen und lassen Sie sich von den vielen Eindrücken überraschen!

Ihre Familie Voß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg