



Zutaten (4 Pers.):

200 g grüner oder weißer Spargel
Salz
Zucker
200 g Mehl
2 EL Olivenöl
100 g Magerquark
150 g Bärlauch
1 rote Zwiebel
200 ml Milch
4 Eier
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Abrieb von einer Zitrone
75 g geriebener mittelalter Gouda

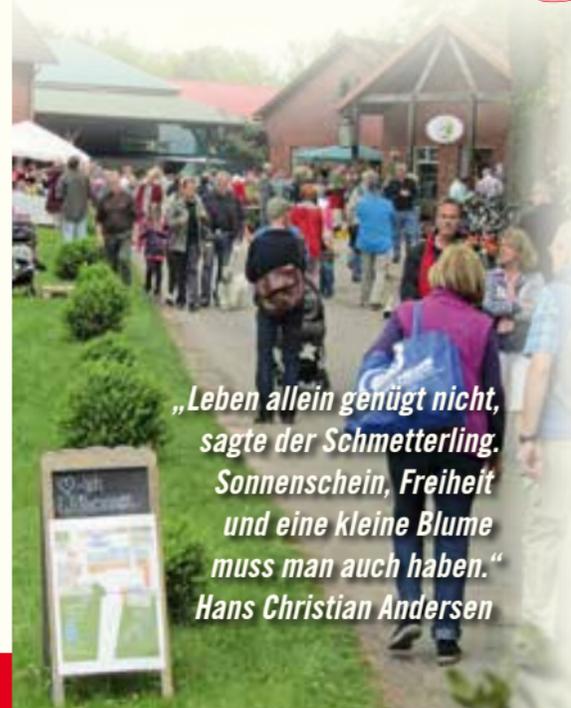
Zubereitung:

Spargel abspülen, trockene Enden abschneiden. In Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 5 Minuten bissfest garen. Abtropfen lassen und beiseite stellen.
Mehl, 1/2 TL Salz, Öl und Quark verkneten. Eventuell Wasser zufügen, wenn der Teig zu trocken ist. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Bärlauch und Zwiebeln hacken. Restliche Zutaten zu einer Käse-Eier-Milch verühren. Eine gefettete Quiche- oder Springform dünn mit dem Teig auslegen. Gemüse und Bärlauch auf den Teig geben und mit der Eiermilch begießen. Quiche ca. 40 Minuten im Ofen backen.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nun beginnt die trubelige Zeit bei uns auf dem Cassenshof – die Spargelsaison! Im Februar und März werden die Spargelfelder in Form gebracht. Da wird gepflügt, gefräst und aufgedämmt. Zwischen den Reihen wird der Boden aufgelockert, die Beikräuter werden dabei untergemischt. Der Dammformer sorgt für eine schöne glatte Oberfläche, sodass Spargel, der schon bald aus der Erde schieben wird, an den feinen Rissen im Damm gut zu erkennen ist.

Schon Wochen vorher werden wir gefragt, wann es denn nun genau so weit sei. Kann man bei der Konfirmation schon Spargel essen? Ja, wenn wir das so genau wüssten... Die Natur lässt sich ja nur ungern in die Karten schauen. Die Erfahrung zeigt uns: Mitte April ist es soweit. Plus/minus ein paar Tage. Wenn wir ehrlich sind, haben wir bis eine Woche vor dem Saisonstart meist keine Ahnung. Wir fahren aufs Feld, beginnen zu buddeln, errechnen durch den Abstand bis zu Oberfläche und der



Jetzt frisch

Wilder Bärlauch aus dem Wald



durchschnittlichen Wuchsgeschwindigkeit den Saisonstart und grinsen, wenn dann doch alles anders kommt. Wir versuchen jedes Jahr aufs Neue unsere persönlichen Zeigerpflanzen als Indikator zu bestimmen. Leider haben wir sie trotz 20 Jahren Erfahrung im Spargelanbau noch nicht gefunden.

Die Temperatur ist bei dem Spargel das A und O. Ist die Bodentemperatur erst mal erreicht, beginnt er zu wachsen, aber die Nachtfröste machen uns immer wieder zu schaffen. Ähnlich genau wie die Wetterprognose bleibt unsere Spargelprognose. Aber es ist ja auch gut so, dass wir nicht alles wissen und bis ins Kleinste steuern können.

Schon jetzt freuen wir uns auf unseren großen Tag – das Spargelfest am 1. Mai von 11–18 Uhr. Unser Spargel kommt diesmal zu besonderen Ehren: Die Sauce Hollandaise zum köstlichen Spargelmenü bereitet das Landhaus Scherrer von der Elbchaussee live vor Ort zu. Chefkoch Heinz Otto Wehmann, vielen aus dem Fernsehen bekannt, schätzt unseren Biospargel für seine exquisite Küche seit vielen Jahren. Martha-Luise, jüngste Tochter unserer Familie, bereitet daneben den Rhabarberkompott zum selbstge-

TIPP Ernten Sie **Tomaten und Rhabarber** im eigenen Garten – wir haben vorgezogene Pflanzen.

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

machten Bauernhofeis zu. Auf den Hofführungen mit Carsten Voß können Groß und Klein ins Bauernleben eintauchen: Auf der Maschinenschau können die Trecker für verschiedene Einsatzbereiche begutachtet werden, ebenso wie die Spargelsortiermaschine. Das beliebte Ponyreiten lässt Kinderherzen höher schlagen. Besondere Kartoffelsorten in blau und rot wetteifern mit den kuriosesten Eiern, die in den letzten Wochen gelegt wurden: Kugelrund oder langgezogen, murmelgroß oder riesig, gefleckt oder gewellt – von wegen „ein Ei gleicht dem anderen!“.

Musikalische Unterhaltung mit Schmiss und Humor bietet die Kultband „Die Melker“ und Stände mit Kunsthandwerk aus der Region laden zum Stöbern ein. Ob Sie mit im unterhaltsamen Trubel auf dem Hofplatz schwelgen oder sich ein lauschiges Plätzchen unter den alten Eichen suchen – auf unserem Spargelfest findet jeder das Passende für einen erfüllten Tag.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Voß



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