



### Zutaten (4 Port.):

1 kg weißer Spargel  
700 ml Spargelsud aus Spargelschale  
300 ml Milch  
125 g Kirschtomaten  
25 g Pinienkerne  
3 EL Olivenöl  
30 Basilikumblätter  
Zucker, Meersalz aus der Mühle

### Zubereitung:

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelköpfe bei circa 4 cm abschneiden und der Länge nach halbieren. Den restlichen Spargel in circa 2 cm lange Stücke schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erwärmen und die Spargelstücke (nicht die Spargelköpfe!) darin andünsten. Mit Spargelsud und Milch aufgießen. Alles aufkochen und für circa 15 Minuten köcheln lassen. Die Spargelsuppe pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Herdplatte bei niedriger Temperatur warm halten. Die Pinienkerne in einer Pfanne anbräunen und bis zum Servieren beiseite stellen. Die Kirschtomaten halbieren. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Spargelköpfe darin anbraten und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Tomatenhälften 3 Minuten am Ende mitbraten. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Diese mit in die Suppe geben und nochmals pürieren. Zum Servieren die Suppe in die Teller geben. Spargelköpfe und Tomatenhälften hineinlegen und mit den Pinienkernen bestreuen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Spargelzeit und somit die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür – entfaltet der Frühling doch nun überall seine frischen grünen Sprosse, Blätter und Farben.

Höhepunkt ist für uns der 1. Mai jeden Jahres, an dem wir auf unserem Hof in Inzmühlen unser traditionelles Spargelfest feiern. Wir schmeißen den Hof in Schale und zeigen unseren Spargel von seiner besten Seite. Wir bereiten wieder ein buntes Programm für die ganze Familie vor, für Freunde des schönen Schnickschnacks, Musikschwoofers, Landbegeisterte und Neugierige. Wir freuen uns, Sie mit dem Besten aus unserer Hofküche zu verwöhnen. Neben dem klassischen Spargelmenü lockt die Spargelsuppe mit Tomate-Basilikum, Kräuterkartoffeln oder einfach die rustikale Bratwurst mit leckeren Dips, die Lust aufs Probieren machen. Zum Nachtmahl gibts leckere Naschereien und unsere beliebtesten Torten zum Kaffee machen Karriere auf großen Blechen.

„Blumen sind die schönen Worte  
und Hieroglyphen der Natur,  
mit denen sie uns andeutet,  
wie lieb sie uns hat.“  
Goethe

# Jetzt frisch

## *Köstlicher weißer, grüner und violetter Spargel*



*Wir haben auf dem Fest wieder eine feine Auswahl Kunsthandwerker, die ihre Schätze präsentieren – Keramik und Schmuck, kreative Vogelhäuser, kunstvolle Kränze und vieles mehr. Genießen Sie die Atmosphäre beim gemütlichen Bummel über den Hof, beschwingt von der Band „Die Melker“ mit ihrem launigen Rock aus dem Kuhstall.*

*Auch für die kleinen Gäste ist bestens gesorgt. Der Peperoni Kinderzauber lässt Kinderaugen leuchten, wenn allerlei Kunststücke dem Hut entschlüpfen. Für Klein und Groß gibt es ein spannendes Programm rund um die Landwirtschaft unseres Hofes. Da kann der Erdboden erforscht werden, Kartoffelpflanzen werden untersucht, Hühner bestaunt und Eier analysiert. Auch rund um unseren Spargel gibt es trotz vieler Handarbeit eine Menge Technik. Dammfräsen, Mulcher und Spargelpflug sind vielgenutzte Werkzeuge bei unserer Feldarbeit. Und auch im nächsten Arbeitsgang geht es mit hochmoderner Technik wie unserer Spargelsortier- und Schälmaschine weiter. Tauchen Sie mit uns ein in die Wunder der Natur und die technischen Hilfsmittel, die unsere Arbeit so viel leichter machen als noch vor hundert Jahren.*

**TIPP** Genießen Sie zum ersten Spargel die besonders aromatischen **Heidekartoffeln** der Herbsterte.

**WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MI-SO, 8-18 UHR**

*Auch an allen anderen Tagen gibt es bei uns auf dem Hof in Inzmühlen eine Menge zu entdecken. Unsere Hühner freuen sich über Besuch und bei der Kartoffel-Abpackung kann man den Mitarbeitern über die Schulter gucken. Wer es lieber ruhig angehen will, der entspannt bei einer Tasse Kaffee unter alten Eichen, hört auf das Plätschern der Seeve und genießt die Ruhe.*

*Auch uns tut es gut, diese Orte und Momente der Ruhe in der Spargelzeit zu finden. Nur so können wir täglich aufs Neue unser Bestes geben, um hochwertige Lebensmittel entstehen zu lassen. Die Natur in all ihren Facetten ist hierbei unsere Grundlage und beste Mitarbeiterin. Ohne die Hennen, Bodenkleinstlebewesen, die Sonne, den Regen und all die anderen wunderbaren Aspekte der Natur wäre unser Leben und Ackern nicht möglich. Wir wollen gemeinsam mit Ihnen diese Wunder feiern, die gerade mit frischer Kraft unser Handeln und Denken beflügeln.*

*Ihre Familie Voß*

