



### Zutaten (4 Port.):

- 700 g Rhabarber
- 750 ml weißer Traubensaft
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Zitronensaft
- 2 EL gehackte Pistazienkerne
- 1–2 EL Speisestärke

### Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Traubensaft und Vanillin-Zucker aufkochen. Rhabarber zugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Eiweiß steifschlagen, Zucker und Salz dabei einrieseln lassen.

Schlagen, bis die Masse glänzt und der Zucker sich gelöst hat. Zitronensaft unterschlagen. 1 EL Pistazien unterheben. Wasser in einem weiten Topf erhitzen, nicht kochen lassen. Mit 2 in Wasser getauchten Esslöffeln 4 große Nockerln aus der Baisermasse stechen und in das siedende Wasser gleiten lassen.

Deckel auflegen und 5–6 Minuten in der Nachwärme ziehen lassen. Klößchen mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Stärke und Wasser glattrühren und in die kochende Suppe rühren. 1–2 Minuten köcheln lassen und evtl. mit etwas Zucker abschmecken.

Suppe und Schneeklößchen anrichten und mit 1 EL Pistazien bestreuen.

„Verbringe  
jeden Tag  
einige Zeit  
mit dir selbst.“  
Dalai Lama



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein trockenes, sehr sonniges Frühjahr sorgt dafür, dass der Spargel üppig wächst und das in guter Qualität. Letzten Sommer regnete es in einem fort und jetzt trocknet die Natur gerade aus. Unser Hof staubt, der Rasen verbrennt und unsere Felder bewässern wir reihum. Die Regenmaschinen stehen nicht mehr still, damit wir es schaffen, alle Felder zu beregnen – besonders die Spargel-Junganlage und die Kartoffeln. Immer mal wieder nehmen wir dabei eine nicht ganz freiwillige Dusche. Der Spargel, der aktuell gestochen wird, muss während der Ernte nicht beregnet werden. Durch ein gezieltes Beregnen in der Jugendphase des Pflanzenwachstums haben wir die Spargelpflanzen dazu erzogen, breit und tief zu wurzeln. So kann sich der Spargel auch nach einer langen Trockenperiode noch mit Wasser versorgen.

Die Spargelfelder, die wir zu Beginn der Saison beerntet haben, werden mittlerweile nicht mehr gestochen. Jetzt sind wir auf den Spargel-

# Jetzt frisch

## *Erdbeeren und Rhabarber - ein frisches Dreamteam*



feldern unterwegs, die wir mit einer weißen Folie zu Beginn der Saison gebremst haben. So beanspruchen wir die Pflanzen nicht übermäßig, sondern können sie viele Jahre nutzen. Bei diesem Pflegemanagement haben wir auch immer im Kopf, dass zu den Feiertagen genug Spargel erntereif ist. Aber bei aller Planung sind wir auch immer auf das Wetter angewiesen. Ist es kalt und die Sonne scheint nicht, bringt auch die beste Folie nichts. Ein wenig mithelfen muss die Natur schon.

Unsere Kartoffeln häufeln wir gerade immer wieder an, um das Unkraut zu bekämpfen. Da wir im Bio-Anbau auf chemischen Pflanzenschutz verzichten, entfernen wir Unkräuter ausschließlich mechanisch. Auch beim Spargel fahren wir wiederholt mit unserem Schmalspurschlepper durch die Reihen. Der Schlepper zieht eine Scheibenegge, mit der wir den Boden immer wieder auflockern und dabei das Unkraut entfernen. Lassen wir die Beikräuter wachsen, konkurrieren sie mit unseren Spargelpflanzen um Nährstoffe, Licht und Wasser. Und das versuchen wir natürlich zu vermeiden. Auf dem Spargelfeld soll der Spargel die Oberhand behalten.

**TIPP** Spargel im Schälpack lassen sich auch einfrieren und außerhalb der Saison genießen

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

Ende Mai ist der erste Schwung Gänse bei uns eingezogen. Die kleinen gelben Gössel haben die ersten Tage unter der Wärmelampe bei 35°C verbracht. Sobald sie dazu in der Lage sind, ihre Körpertemperatur selbst zu regulieren, drehen wir die Heizquelle langsam herunter. Weiterhin sind sie aber vor Zugluft und vor allen Dingen vor Feuchtigkeit geschützt. Die kleinen Gänse werden dreimal täglich frisch mit Stroh eingestreut. Auf ihr Freiland-Abenteuer bereiten wir sie vor, indem wir ihnen schon im Stall frisches Gras geben. Der erste Ausflug auf die große Wiese ist dann immer wieder aufregend mit anzusehen.

In unserem Hofladen zaubern wir aus frischen Früchten täglich leckere Kuchen und Torten, die Lust auf den Sommer machen. Hier findet sich für jedermann ein schattiges Plätzchen unter den alten Eichen des Hofes, am Spielplatz oder direkt auf dem Hofplatz, wo man alle Aktivitäten mitbekommt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

