



Zutaten (für 3 Pers.):

1 Zwiebel
400 g Kartoffeln
300 g Möhren
300 g Kohlrabi
1 Stange Porree
1 El Butter
3 Stiele Thymian
1 Lorbeerblatt
1 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

1 Zwiebel fein würfeln. 400 g Kartoffeln, 300 g Möhren und 300 g Kohlrabi schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. 1 Stange Porree putzen, längs halbieren und in Stücke schneiden.

Zwiebel in 1 El zerlassener Butter bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, 3 Stiele Thymian und 1 Lorbeerblatt zugeben, 5 Min. mitdünsten und dabei leicht salzen.

1 l Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Den Eintopf zugedeckt 30 Min. kochen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Tipp für Fleischliebhaber: 180 g Fleischwurst grob würfeln und 5 Min. vor Ende der Garzeit im Eintopf erwärmen.

Tipp für Vegetarier: 3 El gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Blätter von 1 Bund glatter Petersilie hacken. Mandeln und Petersilie mit 5 El Rapsöl mischen. Mandel-Petersilien-Häckerle mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen und zu dem Eintopf servieren.



„Gärten sind die zärtlichsten Spuren, die Menschen auf dieser Welt hinterlassen können.“
Unbekannt

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Was für ein herrliches Frühjahr! Schon im März lockt es uns gewaltig nach draußen. Wir saugen voller Begierde die Sonnenstrahlen auf, tanken Kraft und genießen die Wärme. Unsere Spargeldämme wurden vorbereitet, mit Folie überzogen und sind nun dabei, jeden Sonnenstrahl zu multiplizieren. Dennoch schwingt bei einem so tollen und besonders frühzeitigen Start in den Lenz immer ein wenig Sorge mit. War es das jetzt mit dem Winter? Oder bekommt die erwachende Natur von einem späten Frosteinbruch noch mal so richtig was auf die Mütze? Wir machen unsere Spargelfelder so startklar, dass wir auf einen frühen Saisonbeginn hinarbeiten, aber gleichzeitig den Grünspargel, den der Frost an den überirdischen Sprossen böse treffen könnte, durch ein Bodenvlies schützen – mehr können wir nicht tun.

Auch bei uns auf dem Hof in Inzmühlen wurden bedingt durch die wärmende Sonne schon viele Besucher angezogen. Das freut uns immer

Jetzt frisch

Der erste Bärlauch lässt sich vielleicht schon blicken



besonders. Wir planen, unseren Hof als „Lernort Bauernhof“ weiter auszubauen. So vieles ist für uns selbstverständlich, für viele andere jedoch ein echtes Aha-Erlebnis. Das Leben auf dem Hof hält so viele Überraschungen, Wunder und Wissenswertes bereit. Wir möchten die Chance nutzen, Sie abzuholen und mitzunehmen. Viele informative Schilder, Hinweistafeln und Ideen in unserem Archiv und unseren Köpfen werden nach und nach zum Einsatz kommen. Wir hoffen, dass unser Anliegen gelingt und jeder Besucher unseren Hof ein wenig schlauer wieder verlässt, als er bei uns angekommen ist.

Jetzt sind wir gespannt, was die Spargelsaison für uns bereit hält. Wir hoffen auf das richtige Wetter zu den Feiertagen und an den Wochenenden, auf gemäßigte Temperaturen am Wochenanfang, wenn der Spargelheißhunger etwas gedämpfter ist und wenig Regen, sodass die Ernte dadurch nicht erschwert wird. Anders als in vielen anderen Berufen sind unsere Spargelstecher der Witterung ausgesetzt. Als einzige Möglichkeit bleibt uns, bei Regen die Ernte einzustellen, was aber nur kurzfristig eine Lösung sein kann.

TIPP Jetzt ist der richtige Zeitpunkt um in ihrem Garten den **Kompost** einzuarbeiten

WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ DO–SO, 8–18 UHR

Der Lohn für unsere Spargelstecher, die dem Mindestlohn-Gesetz unterliegen, ist in diesem Jahr wieder gestiegen. Unsere langjährigen Erntehelfer sind mit Freude und hoher Effizienz bei der Arbeit – das ist wichtig für uns und die Qualität des Spargels. Dafür sollen alle ihren verdienten Lohn erhalten – Kampfpreise sind für uns keine Option. Schon jetzt freuen wir uns auf unsere polnischen und rumänischen Mitarbeiter, mit denen wir uns seit Jahren eng verbunden fühlen.

So hoffen wir auf eine für alle Seiten schöne Spargelzeit mit Sonnenschein, Genuss, Feiertagen und Freude. Wir tragen unseren Teil dazu bei und sind optimistisch, dass auch der Rest gelingen wird. Besuchen Sie uns gerne, lernen Sie unseren Spargelanbau kennen und entspannen Sie eine Runde auf dem Cassenshof. Es lohnt sich immer wieder zu schauen, was sich verändert hat. Wir bleiben im Wandel.

Ihre Familie Vofß und Familie Pelka

