



Zutaten (für 4 Personen):

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer, frisch
1 EL Olivenöl
750 ml Gemüsebrühe
1 unbehandelte Orange
20 g gehobelte Mandeln
2 Stiele frischer Dill
200 g flüssige Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Weißer Spargel schälen, Enden abschneiden. Vom grünen Spargel evt. holzige Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen, hacken. Öl erhitzen. Zwiebel, Ingwer und weißen Spargel zugeben, anbraten, Brühe zugeben und ca. 10 Minuten kochen. Grünen Spargel zugeben, ca. 10 Minuten weiterkochen.

Orange schälen, Filets aus der weißen Haut trennen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Dill hacken.

Einige weiße Spargelstücke zum Dekorieren herausnehmen. Rest pürieren, Sahne zufügen, würzen. Suppe auf Teller verteilen, mit Spargel, Orange, Dill und Mandeln servieren.



„Behalte deine Ängste für dich, aber teile deinen Mut mit anderen.“
Robert Louis Stevenson

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Welch eine turbulente Zeit! Was wir noch vor wenigen Augenblicken unvorstellbar gefunden haben, ist Realität geworden. Die Corona-Krise ist allgegenwärtig. Sie begleitet uns bei jedem unserer Schritte, bei jedem Gespräch, in jeder Handlung. Jedes Tun und jedes Verhalten werden von uns selbst kritisch beäugt. Die Welt dreht sich langsamer, die Termine werden weniger und die Familie rückt zusammen. Die Welt ist eine ganz andere, aber bei uns auf dem Hof geht das Leben fast wie gewohnt weiter. Die Hühner legen ihre Eier, der Spargel wird mit Folie bedeckt und in Kürze gestochen und wir arbeiten wie jeden Tag. Wir versorgen unsere Hennen wie auch zu jeder anderen Zeit. Unsere Eier werden in Inzmühlen von unseren Mitarbeitern Malte, Stephan und Stefanie in der Packstelle sortiert und verpackt. In Watzum gehören Sabine, Maike und Wenke zu unserem Team. Unsere Auslieferfahrer bringen unsere Eier in die Supermärkte, wo diese dann von Ihnen gekauft werden können. All das kann nicht aus dem Home-Office pas-

Jetzt frisch

Zarter, feldfrischer Bio-Spargel



sieren. Bei uns bedarf es für die Produktion von Lebensmitteln Menschen. Dadurch, dass unsere Schüler-Aushilfen gerade schulfrei haben, werden Henning, Jan-Lukas und Philipp von uns gefordert.

Wir spüren ganz direkt anhand unserer Eier-Bestellungen, was in der Welt los ist. Die Hotels, Restaurants und Cafés brauchen keine Eier mehr. Dafür bestellen die Supermärkte soviel Eier wie sonst nur zu Weihnachten. Wir haben unsere Ausstellungen so gelegt, dass zu solchen Terminen alle Hühner in ihrer produktivsten Legezeit sind. Jetzt gerade wäre normalerweise eine etwas ruhigere Zeit. So kommt es, dass wir nur normale Mengen ausliefern können und die Regale nach jeder Lieferung schnell wieder leer sind. Wir glauben, dies liegt nicht nur an den sogenannten Hamsterkäufen, sondern auch daran, dass aktuell mehr gekocht wird. Wie auch zu Weihnachten wird zuhause gegessen, statt in der Kantine oder beim Mittagstisch im Restaurant. Wir versprechen Ihnen, dass unsere Hühner auch weiterhin täglich Ihre Eier legen.

Mit unserer Spargel-Saison beginnen wir auf Sparflamme. Einige rumänische Saison-Arbeitskräfte sind bereits seit Anfang März bei uns. Diese

TIPP Kaufen Sie lokal!

HOFLADEN GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR – Kuchen & Torten NUR ZUM MITNEHMEN

sind jetzt unsere sichere Bank, da ungewiss ist, ob weitere rumänische Spargelstecher einreisen dürfen. Vieles puffern wir durch Schüler-Aushilfen ab, die bisher in anderen Betriebsteilen beschäftigt waren. Eins ist sicher, unser Spargel wird geerntet werden. Es bleibt zu hoffen, dass Sie Lust auf Spargel haben und sich diesen auch zuhause zubereiten möchten.

Unser Spargelfest wird in diesem Jahr ausfallen. Zwar schade, aber nicht zu ändern. Wir selbst haben uns frühzeitig gefragt, ob dies wirklich wichtig ist und sind zu dem Entschluss gekommen, dass andere Dinge wichtiger sind und wir unseren Beitrag zur Eindämmung des Virus leisten möchten. Schon kurze Zeit später stellte sich die Frage nicht mehr, da Veranstaltungen dieser Größenordnung untersagt wurden.

Was bleibt in dieser Zeit zu sagen, außer „Bleiben Sie gesund“? Rücken Sie zusammen, besinnen Sie sich auf das was wichtig ist. Genießen Sie die Natur und spüren Sie die Wärme und Menschlichkeit. Herzlichst,

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum