



Zutaten (für 2 Pers.):

500 g festkochende Kartoffeln
Salz
500 g grüner Spargel
2 EL Schmand
2 EL Mayonnaise
3 EL Joghurt
2 EL Weißweinessig
2 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer
Zucker
1/2 Bund Schnittlauch
2 mittelgroße Eier



Zubereitung:

Kartoffeln waschen, ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, pellen und abkühlen lassen.

Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden dünn abschneiden. Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 4–5 Min. bissfest garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Schmand, Mayonnaise, Joghurt, Essig und Senf mit 5–6 EL Wasser glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Hälfte unter das Dressing rühren. Eier in kochendem Wasser 7–8 Min. wachsw weich kochen und abschrecken.

Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Eier pellen und vierteln. Kartoffeln und Spargel mit dem Dressing mischen. Geviertelte Eier darauflegen und den Salat mit restlichem Schnittlauch bestreut servieren.



*„Mut ist nicht die Abwesenheit von Angst. Es ist vielmehr die Erkenntnis, dass etwas anderes wichtiger ist als die Angst.“
Jack Canfield*

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Unsere Spargel-Saison ist nun in vollem Gange – trotz Corona. Wir standen durch diese Ausnahmesituation vor vielen Herausforderungen, die uns vielfältig gefordert haben. Es erstaunt uns, wie sich vieles, was bis vor kurzem noch unvorstellbar war, schon so normal anfühlt.

Unsere Spargelstecher, die seit vielen Jahren aus Rumänien zu uns kommen, sind in diesem Jahr mit dem Flugzeug angereist und haben die ersten zwei Wochen in einer arbeitenden Quarantäne verbracht. Wir haben in allen Betriebsteilen und -abläufen die Vorsichtsmaßnahmen ergriffen, die angebracht sind. Dies führt häufig zu Situationen, die jede Form der sichtbaren Herzlichkeit vermissen lassen. Man bleibt auf Distanz, sieht sich teilweise nicht mehr, Übergaben wurden gestrichen und zu Schnittstellen. Was uns bleibt, sind die Worte und das Lächeln. Man weiß, wofür man sich so verhält und spürt trotz all der Distanz eine Nähe und ein großes Gemeinschaftsgefühl. Obwohl diese Situation

Jetzt frisch

Zarter weißer und aromatischer grüner Spargel



jeden auf eine andere Weise betrifft, eint es doch alle. Wir telefonieren wieder mehr mit Freunden und leben das Miteinander auf eine neue digitale Art, dabei sind wir fast verblüfft, was alles geht, wenn es denn muss.

Wir hatten unglaublich viele Anrufe von Menschen, die ihre Hilfe bei der Spargel-Ernte angeboten haben. Aus Erfahrung wissen wir, wie anstrengend die Spargel-Ernte ist. Wenn man körperliche Arbeit nicht gewohnt ist, ist es fast unmöglich, diese Arbeit über Wochen durchzuhalten. Zudem hatten wir unseren langjährigen rumänischen Mitarbeitern zugesagt. Wir wissen auch, dass dieser Zuverdienst in den Familien dringend benötigt wird.

Uns ist klar, wie privilegiert wir sind, dass wir als Nation es uns leisten, Erntehelfer mit dem Flugzeug einfliegen zu lassen. Dabei ist uns sehr bewusst, dass Spargel nicht zu den Grundnahrungsmitteln zählt. Wir produzieren neben dem Spargel auch Kartoffeln, Eier, Getreide, Zuckerrüben und zu Weihnachten Gänse. Mit all dem sichern wir einen kleinen Anteil an der Lebensmittel-Versorgung der Bevölkerung. Das tun wir jederzeit, sommers wie winters, zu allen Feiertagen und natürlich auch in Ausnahmesituationen

TIPP Unsere **Spargel-Themenwoche** bei Facebook und Instagram

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

wie der derzeitigen. Uns tut es gerade gut, dass dies gesehen wird.

Aus guten Gründen sind wir gerade alle angehalten unsere Kontakte zu minimieren, uns wieder mehr auf unser Zuhause zu besinnen und es uns dort schön zu machen. Wir glauben, Essen hält Leib und Seele zusammen. Genießen Sie unseren Spargel oder auch unseren hausgebackenen Kuchen zum Mitnehmen! Es sind die kleinen Freuden, die in dieser Zeit der Ungewissheit Halt geben und helfen.

Sonst kann man während der Spargelsaison in unserem Kundenbrief immer viel über den Spargelanbau lernen. Das ist nun ein wenig kurz gekommen. Mehr können Sie unter „Cassenshof“ auf Facebook und Instagram erfahren. Hier finden Sie unsere Themenwoche zum Spargel aus dem April, tolle Rezepte und immer wieder spannende Einblicke.

Wir freuen uns auf Sie – digital oder im echten Leben, Hauptsache gesund und voller Zuversicht! Herzlichst,

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum