



Zutaten (für 4 Pers.):

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
50 g Butter
300 g Risottoreis
250 ml Weißwein
1 l Gemüsebrühe
250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
100 g gerieb. Parmesan
frischer Basilikum
Salz und Pfeffer
Zucker



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch würfeln, mit dem Öl und 20 g Butter in einem Topf glasig dünsten. Fügen Sie dann den Reis hinzu und dünsten Sie auch ihn glasig. Gießen Sie unter gelegentlichem Rühren – immer dann, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat – den Wein und die Brühe hinzu. Insgesamt sollte dies etwa eine halbe Stunde dauern, der Reis weich und das Risotto cremig sein.

Schneiden Sie den geputzten Spargel in mundgerechte Stücke und geben Sie zuerst den weißen Spargel in kochendes Salzwasser, dem Sie eine Prise Zucker zufügen. Nach 5 Minuten den grünen Spargel hinzugeben und beide für weitere 10 Minuten kochen, dann abtropfen lassen.

Geben Sie den Parmesan und die restlichen 30 g Butter in Flöckchen dem Risotto zu und lassen es auf niedrigster Stufe bei geschlossenem Deckel wenige Minuten ziehen, dann würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie nun auch die Spargelstücke hinzu. Dekorieren Sie das Risotto auf dem Teller mit Basilikumblättern und Parmesan-Hobeln.

„Es gibt keinen Weg zum Glück.
Glücklich-sein ist der Weg.“
Buddha



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Spargelsaison hat ihren Zenit überschritten und wird uns als denkwürdig in Erinnerung bleiben. Auf vielerlei Ebene haben wir viel über uns und die Welt gelernt, aber es sind auch Fragen in uns gereift. Erschreckend war für uns, wie schnell Menschen sich an eine Ausnahmesituation gewöhnen und wieder zum Tagesgeschäft übergehen, ja auch einfach müssen. So auch wir – und wir beschäftigen uns dabei mit den schönen Dingen des Lebens. Das sind für uns frischer Spargel, köstliche Kartoffeln und natürlich allerbeste Eier. Unser Spargel wächst in diesem Jahr wunderbar und überzeugt geschmacklich auf ganzer Linie.

Die letzten Jahre haben uns in Sachen Trockenheit einen Eindruck von einer möglichen Zukunft gegeben. Wir rechnen damit, dass es auch weiterhin zu solch trockenen Jahren kommen wird. Aus diesem Grund haben wir unsere Beregnungstechnik ausgebaut. Wir haben unterir-

Jetzt frisch

Erdbeeren und Spargel sind zusammen ein Gedicht



disch fest verbaute Rohre verlegt, sodass wir nicht mehr die oberirdischen Rohre ständig auf- und abbauen müssen. Das war körperlich anstrengend und sorgte immer mal wieder für eine unfreiwillige Dusche, bei sommerlichen Temperaturen zumindest nicht ganz unangenehm.

In diesen Tagen ziehen die diesjährigen Weihnachtsgänse bei uns ein – frisch geschlüpft im zarten Alter von einem Tag. In den ersten Tagen fühlen sie sich im Stall bei 35 Grad wohl. Je mehr der Flaum den Federn weicht, desto widerstandsfähiger und unternehmungslustiger werden die jungen Gänse. Nach wenigen Wochen laufen sie dann rund um die Uhr auf der Wiese, fressen das frische Grün, wachsen und gedeihen.

Im Büro unterstützt uns neben Lisa und Lucia seit März auch Stephanie, die mit ihrer Erfahrung aus dem Hotelbetrieb eine verbindliche und aufgeschlossene Art mitbringt. Bedingt durch einen großen Kindersegen im Büro-Team organisieren wir uns immer wieder neu und nehmen gern die Herausforderung an, als mütter- und väterfreundlicher Arbeitgeber aufzutreten. Kinder machen unseren Betrieb lebendig und sind immer willkommen.

TIPP Reservieren Sie sich einen Sitzplatz in unserem gemütlichen Hofcafé: Tel. 04188-899640

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

Bedingt durch unsere Hühnerhaltung werden uns oft Fragen zur Fortpflanzung gestellt. Etwa, warum legt ein Huhn jeden Tag ein Ei, obwohl kein Hahn in der Nähe ist? Nunja, auch Frauen brauchen für ihren Eisprung keinen Mann. Der Hahn wird nur wichtig, wenn aus dem Ei ein Küken werden soll.

Unser Hofcafé ist wieder gut angelaufen. Im Innenbereich stehen aktuell nur die Hälfte der Sitzplätze zur Verfügung. Da wir aber draußen unter den alten Eichen viele Sitzmöglichkeiten haben, bekommt man bei uns fast immer einen Sitzplatz. Am Wochenende ist hier immer viel los und dies freut uns sehr. Landleben an der frischen Luft ist doch gerade das, was uns allen mehr denn je gut tut. Und unsere neue Küchenfee Birgit sorgt mit neuen Impulsen dafür, dass unsere Kuchenauswahl immer vielfältiger wird. Zusammen mit Sabine, Elke und Olesja haben wir in der Küche ein starkes Team, das die ganze Woche über köstliche Kuchen und Torten zaubert. Wir freuen uns, wenn auch Sie uns besuchen kommen!



Ihre Familie Voß und Familie Pelka

Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum