



### Zutaten

1 kg weißer Spargel  
Salz, Zucker, Pfeffer,  
Muskat

1 (270 g) Rolle  
Blätterteig

600 g Lachsfilet ohne  
Haut

kleines Bund Dill

4 Eier (Gr. M)

200 g Schmand

EL Semmelbrösel

Backpapier



### Zubereitung

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker 8–10 Minuten garen. Gut abtropfen lassen. Inzwischen Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Lachs abspülen, trocken tupfen und würfeln. Ofen vorheizen (200 °C/Umluft: 175 °C). Für den Guss Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Eier, Schmand und Dill glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig entrollen und in die Form legen. Überstehenden Teig abschneiden, die freien Stellen am Formrand damit auslegen und am Teig in der Form andrücken. Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen. Spargel und Lachs darauf verteilen, den Guss darüber gießen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Welch eine Wonne. Der April verzaubert uns und macht Lust auf Sonnenstrahlen, die in der Nase kitzeln.

Seit rund zwei Monaten beschäftigt uns der Spargel wieder intensiver. Da wird aufgedämmt, die Folie verlegt und alles wird für die Ernte vorbereitet. Jeder Sonnenstrahl soll genutzt sein und den Boden erwärmen, sodass der Spargel beginnt zu sprießen. Und wenn es dann endlich soweit ist, kribbelt es vor Aufregung. Jedes Jahr aufs Neue! Wir freuen uns, wenn unsere Saison-Arbeitskräfte anreisen und es bei uns auf dem Hof noch ein wenig trubeliger ist, als im übrigen Jahresverlauf. Die Spargelzeit ist jedes Jahr wieder eine wunderbare Zeit, die uns in Atem hält, weil so viel los ist – aber sie beflügelt uns auch, weil es schön ist, ein so wertvolles Produkt ernten und verkaufen zu können.

„Es gibt nur  
zwei Tage im Jahr,  
an denen man nichts tun  
kann: Gestern und morgen.“  
Dalai Lama

Jetzt zu Beginn der Saison haben wir teilweise noch zwei Folien auf dem Spargeldamm liegen. Damit können wir die Ente verfrühen und

# Jetzt frisch

## Bio-Spargel in weiß, grün und violett



die Qualität verbessern. Zuunterst liegt eine Folie, die von einer Seite weiß ist und von der anderen Seite schwarz. Um die Ernte zu verfrühen, legen wir die schwarze Seite nach oben. Diese Seite fängt alle Sonnenstrahlen ein und sorgt für eine schnelle Erwärmung des Damms. Die Spargeldämme der Flächen, die wir erst in der zweiten Hälfte der Saison beernten möchten, werden mit der weißen Seite der Folie abgedeckt. Hier bleibt der Boden kühl und bremst das Wachstum.

10–14 Tage bevor wir mit den späten Spargelanlagen starten wollen, drehen wir die Folie um, sodass der Damm sich gut erhitzt und der Spargel beginnt zu wachsen. Durch die lichtdichte Folie wird auch das Unkrautwachstum gebremst und die Köpfe verfärben sich nicht violett. Über diese Folie bauen wir für den Saisonstart noch einen Minitunnel. Dafür werden Metallstäbe über den Damm gebogen und über diese wird eine weitere Folie gelegt. Damit sie liegen bleibt, hat sie an den Rändern Taschen, die mit Sand befüllt werden. Ohne den Einsatz von Folie würde sich unser Saisonstart zwei bis vier Wochen nach hinten verschieben.

**TIPP** Schlagen Sie den **frischen Spargel** in ein feuchtes Handtuch ein, so behält er länger seine Frische.

HOFLADEN GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

Wir nutzen unsere Folien im Idealfall bis zu 20 Jahre, um die Umweltbelastung möglichst gering zu halten. Wenn die Folien ausgedient haben, werden die Taschen aufgeschnitten, sodass kein Sand mehr enthalten ist und sie werden recycelt.

Unsere Hühner waren im Winter sehr lange ohne Weidezugang. Ihnen erging es mit der Geflügelgrippe ähnlich wie uns. Stallpflicht und wenig Abwechslung prägten ihren Alltag. Der einzige Vorteil war, dass sich die Grasnarbe auf der Wiese etwas erholen konnte. Nun sind wir froh, im Laufe der Zeit wieder ein fröhliches Treiben im Freiland beobachten zu können.

Wir hoffen, dass Sie in unserem Hofladen in Inzmühlen schon Ihren Kaffee und Kuchen wieder vor Ort genießen können. Auf unserem weitläufigen Gelände können Sie gut Abstand halten und ganz entspannt die Natur genießen. Wir freuen uns schon jetzt wieder auf Sie! Herzlichst,

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

