



### Zutaten (für 4 Port.)

750 g weißer Spargel,  
Salz, 125 g Mehl,  
150 ml helles Bier, 1 Ei,  
1 EL Öl, Paprikapulver

### Für die Kräutercreme:

2 Eigelb, 1 TL Senf,  
3 EL Öl, 3 EL Magerquark,  
1 Knoblauchzehe,  
5 EL frische Kräuter  
(Petersilie, Dill, Schnittlauch), Pfeffer, Zitronensaft, Frittieröl



### Zubereitung

Spargel schälen, Enden abschneiden und Stangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Auf Küchenpapier trocknen.

Mehl und Bier verrühren. Das Ei trennen. Das Eigelb hinzufügen und die Masse mit Salz würzen. Zuletzt das Öl hineinschlagen. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Für die Kräutercreme das Eigelb mit dem Senf verrühren, nach und nach das Öl und den Magerquark unterrühren bis eine sämige Mayonnaise entstanden ist. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und gehackte Kräuter unterziehen und die Creme mit Knoblauch, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Bis zum Servieren kühlen.

Das Frittieröl in einem Topf oder Fritteuse auf 180° C erhitzen. Die Spargelstücke in den Bierteig tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Mit Paprikapulver bestreuen und mit Kräutercreme servieren.



„Es ist, was es ist.

Aber es wird, was du  
daraus machst.“

Unbekannt

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Das warme Frühlingswetter hat es gut gemeint mit unserem Spargel. So konnten wir schon ab Ostern die ersten zarten Stangen Bleichspargel aus der Erde holen und an den Ostertagen auf unserem Hof in Inzmühlen verkosten lassen. Jetzt kommt das Wachstum richtig in Fahrt.

Und wir sind schon darauf gespannt, mit Ihnen in unsere Spargel-Partie zu starten. Ab 30. April bis zum Pfingstwochenende gibt es bei uns an jedem Wochenende wieder buntes Hoftreiben. Wir starten um 9 Uhr mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, für das wir um Ihre Anmeldung bitten unter 04188-899640. Zwischen 11 und 17 Uhr ist der Hofplatz dann erfüllt von einem vielfältigen Unterhaltungsprogramm. Für die Spargel-Rallye haben wir uns allerlei Fragen und Aufgaben ausgedacht, mit der Kinder und Eltern ihren Spaß haben werden – und am Ende noch schöne Preise gewinnen können. Eine Auswahl wechselnder Kunsthandwerker bieten schöne, handgearbeitete Dinge für Haus und Garten an und ab 13 Uhr sorgen unterschiedliche Musi-

# Jetzt frisch

## Feldfrischer Biospargel in weiß, grün und violett



ker für Stimmung. Und das ist längst nicht alles – lassen Sie sich überraschen! Natürlich kommen die Spargelfans auch auf ihre Kosten. Unsere Hofküche läuft auf Hochtouren, um verschiedene Köstlichkeiten zuzubereiten und Ihnen die Variationsbreite dieses vielseitigen Gemüses schmackhaft zu machen. Wir verwöhnen Sie auch mit unseren beliebten Kuchen und Torten und bieten viele idyllische Sitzplätze, um dem ganzen Treiben auch einfach mal genießerisch zuzusehen.

Im Laufe diesen Monats kommt der Spargel richtig in Schwung, in der Hochphase ernten wir bis zu zwei Tonnen pro Tag. In den letzten Jahren bauen wir immer mehr Grünspargel an. Seine Beliebtheit in der Gastronomie und für die heimische Küche wächst. Dadurch, dass er über dem Boden wächst und Photosynthese betreibt, enthält er noch mehr Vitalstoffe als der weiße, etwa Provitamin A, Vitamin C und Folsäure – und die Stangen brauchen nicht geschält zu werden. Allerdings macht der Grünspargel im Anbau auch viel Arbeit. Die frostempfindlichen Triebe müssen wir bei drohendem Nachtfrost abends mit Vlies abdecken und

**TIPP** Unternehmen Sie einen spannenden und genussreichen Ausflug zu unserer **Spargel-Partie!**

HOFLADEN GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

dieses am Morgen wieder entfernen. Bleibt das Vlies zu lange auf den Pflanzen, werden die Köpfe krumm. So zeugt jede schöne, gerade Grünspargelstange von der achtsamen Fürsorge unserer Mitarbeiter.

Die Nachfrage nach unseren Eiern ist weiterhin groß. In Watzum bauen wir jetzt einen neuen Stall für Bio-Legehennen. Ebenso wie ihre Kolleginnen im benachbarten Freilandhennen-Gehege genießen sie dann den Blick auf den nahen Harz. Als Windbrecher haben wir auf der Weide Erdwälle angelegt. So können sich die Hennen geschützt in der Sonne ausstrecken und ihre Staubbäder nehmen.

Und wenn Sie schon immer wissen wollten, was im Innern eines Hühnerstalls so vor sich geht, merken Sie sich schonmal den 19. Juni vor. An diesem Tag des offenen Hofes ist in Watzum feierliche Stalleröffnung. Wir freuen uns auf ein paar schöne und genussreiche Stunden mit Ihnen!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum