



Zutaten

500 g grüner Spargel
250 g kleine aromatische Tomaten (bunte, Dattel- oder Cherrytomaten)
250 g Mini (Büffel-) Mozzarella
1 EL Olivenöl
2 EL Weißwein-Essig
4 EL Olivenöl
1 TL körniger Senf
1 TL Agavendicksaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das untere Drittel des Spargels schälen und die Stangen in circa 7 cm lange Stücke schneiden. Anschließend 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Jedoch sollte er noch bissfest bleiben. Am Ende die Tomaten kurz mit braten. Salzen und pfeffern.

Die Zutaten für das Dressing in ein Schraubglas geben und gut schütteln. Den Mozzarella abtropfen lassen, unter den Spargel heben und mit dem Dressing mischen.



„Schön ist alles,
was man mit Liebe betrachtet.
Je mehr jemand die Welt liebt,
desto schöner wird er sie finden.“
Christian Morgenstern



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

In diesem Jahr entfaltet sich die Natur viel früher, als wir es gewohnt sind. Nach den Jahren der Dürre freuen wir uns natürlich über den Regen, durch den sich die Böden bis in die Tiefe wieder regenerieren können. Die recht gleichmäßig warme Temperatur hat unserem Spargel sehr gut getan. Seit der zweiten Aprilwoche konnten wir gut und gleichmäßig gewachsenen Spargel in top Qualität ernten. Auch der Grünspargel ist dieses Jahr früh am Start und erfreut die Kunden ebenso wie die Spargelfans in unserer Familie. Die Ernte geht effizient und schonend für Spargel und Erntehelfer vonstatten, indem wir einen maschinellen Helfer mit übers Feld schicken. Dieser fährt langsam über den Spargeldamm und hebt die Folie ein Stück weit an, so dass die Spargelstecher nur noch die Stangen aus der Erde holen müssen. Auch haben wir erste gute Ergebnisse mit dem Spargel-Vollernter. Zwar gehen dabei manche Stangen zu Bruch, aber die zarten Spargelköpfe finden immer ihre Liebhaber.

Jetzt frisch

Feldfrischer Bio-Spargel in weiß, grün und violett



Unsere Heidekartoffeln haben wir inzwischen auch gepflanzt, in einen gut vorbereiteten und durchfeuchteten Boden. Mit dem durchlässigen Sandboden in der Heide haben wir weniger Probleme beim Befahren und Bearbeiten des Ackers als auf unseren Flächen in Watzum mit dem schwereren Lehmboden. „Minutenboden“ wird dieser auch genannt, weil man so genau die Zeitfenster abpassen muss, in denen der Boden befahrbar ist und bearbeitet werden kann. Fürs Rüben drillen hatten wir nur einen günstigen Tag – dann musste die Arbeit erledigt sein vor dem nächsten Regenguss. Da wir uns manche Maschinen mit anderen Landwirten teilen, müssen wir uns hier immer gut absprechen, sodass die Maschinen gut ausgelastet sind und im Miteinander auf alle Bedürfnisse eingegangen wird. Wir freuen uns, dass hier gemeinsam immer gute Lösungen gefunden werden. Der Wandel des Klimas fordert uns jedenfalls immer mehr Flexibilität ab und wir versuchen, uns darauf einzustellen.

Die neuen Junghennen, die gerade in mehrere unserer Ställe neu einziehen, machen uns viel Freude. Es ist immer ein besonderer Moment, den

TIPP Frischen Spargel im Kühlschrank in ein feuchtes Handtuch einschlagen – so bleibt er länger knackig!

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO–SO, 9–17 UHR

Tieren ihre neue Umgebung zu zeigen und dabei so viel Kontakt zu haben. Ganz weich und flauschig sind die jugendlichen Damen mit ihren 17 Wochen. Da sie in einem variablen Aufzuchtssystem großgezogen wurden, sind sie schon gut vorbereitet auf eine neue Umgebung. Sie konnten trainieren, die Funktionsbereiche auf verschiedenen Ebenen zu entdecken und zu nutzen. So lernen sie schnell, wo es Futter und Tränkenippel gibt und dass die besten Schlafplätze ganz oben auf den ergonomischen Schlafstangen sind. Nach etwa zweieinhalb Wochen sind die Hennen soweit – dann starten wir das Lichtprogramm und der neue Legezyklus beginnt.

Im Café haben wir jetzt einen neuen Bereich eingerichtet, etwas heller und moderner, mit vielen Bildern aus unserem Hofalltag. Wir freuen uns, wenn Sie uns besuchen und sich hier genauso wohl fühlen wie wir und unsere Kinder!

Ihre Familie Vofß und Familie Pelka

