



Zutaten (4 Pers.):

600 g sehr kleine rote Bete

500 g festkochende Kartoffeln

Salz

200 g Thüringer Rostbratwurst

1 Zwiebel

2 EL Sonnenblumenöl

Grober Pfeffer

6 Eier

150 ml Sahne

1 TL getrockneter Majoran

2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Rote Bete putzen und mit den Kartoffeln waschen. Beides getrennt in Salzwasser garen, abgießen, abtropfen lassen und pellen. Kartoffeln abkühlen lassen und in Scheiben, Rostbratwürste in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel und Bratwurststücke darin kurz braten. Kartoffelscheiben zugeben und zehn Minuten goldbraun braten. Rote Bete kurz miterhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne gut verquirlen, Majoran und Schnittlauchröllchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. Langsam stocken lassen und sofort servieren.



„Was verdient, getan zu werden, verdient auch, gut getan zu werden.“
Stephan Bornick

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Kartoffeln sind geerntet und eingelagert, das Spargelkraut stirbt langsam ab und die Hennen bekommen auf der Wiese inzwischen auch den einen oder anderen Regenschauer ab.

Bei uns auf dem Hof wird es zu dieser Jahreszeit sonst allmählich ruhiger. Nicht so in diesem Jahr: Wir beginnen in den nächsten Wochen mit dem Neubau eines größeren Hühnerstalles. Es wird also trübelig bleiben. Unsere Eier sind so beliebt, dass unsere Hennen mit dem Legen kaum noch nachkommen. Sie bekommen also bald Unterstützung. Da der Platz hierfür auf dem Hof nicht reicht, bauen wir den neuen Stall auf die grüne Wiese. Ganz schön aufregend! Wir freuen uns auf diesen Wachstumsschritt.

Für uns geht es nun mit großen Schritten Richtung Weihnachten. Am ersten Sonntag im November findet unser vorweihnachtlicher Markt

Jetzt frisch

Kürbisse, Kohl, Äpfel und Pilze in vielen Sorten



statt, der erste winterliche Gefühle aufkommen lässt. Dabei übertreiben wir es aber nicht. Es gibt weder einen Weihnachtsmann noch Weihnachtslieder. Aber es gibt den ersten Glühwein, Feuerkörbe, an denen man sich wärmen kann, viel Kerzenschein und Gemütlichkeit. Nun wollen wir Sie mit diesem Brief schon mal ein klein wenig einstimmen.

Dieses Jahr haben wir uns viel Neues einfallen lassen. Auch wenn uns das Fest, so wie es ist, gefällt, wollen wir nicht stehen bleiben, sondern immer ein bisschen besser werden. Es macht uns immer wieder eine große Freude, neue Ideen mit einfließen zu lassen. Die Kinder sind zu gemeinsamem Keksebacken auf der Diele eingeladen. Alte und besondere Kartoffelsorten aus eigenem Bio-Anbau wie die langgewachsene La Ratte, die Rote Emmalie und die lilafarbene Violetta werden vorgestellt und können verkostet werden.

Auf dem Hofplatz grüßen schnatternd die eigenen Weihnachtsgänse, die den Sommer auf der saftigen Wiese an der Seeve genießen konnten. Im Pferdestall erwartet wieder die Märchentante die Kinder zu vorweih-

TIPP Verziern Sie **Kürbisse** mit schönen Schnitzereien zu einer bezaubernden Herbstdekoration!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

nachtlichen Geschichten bei Kerzenschein. Zahlreiche Stände mit schönem Kunsthandwerk und Weihnachtsschmuck finden sich hier ebenso wie in der Scheune und unter den großen Hofeichen. Eine Perlenhexe betört mit zauberhaftem Glasperlenschmuck, eine Seifensiederin breitet die vielfarbig und duftenden Schätze aus ihrer traditionellen Werkstatt aus. Und der Schmied auf dem Hofplatz an seiner lodernden Esse lässt neugierige Kinder gerne auch mal den Hammer schwingen.

Die Heidkösters unterhalten mit handgemachter, stimmungsvoller Schwoofmusik, während Deftiges aus der Hofküche geschmaust werden kann: dampfende Kartoffelsuppe, auch vegetarisch, leckere Ofenkartoffeln mit Sour Creme oder eine würzige Wildpfanne. Besonderes Schmankerl zum Kaffee ist der Erdapfelkuchen mit Schokoguss.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Vofß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg