



### Zutaten:

Für 1 Tarte- oder Springform

Teig:

200 g Mehl, 60 ml Öl,  
½ TL Backpulver, 1 Prise Salz

Füllung:

500 g Weißkohl, 1 Zwiebel,  
100 g Speckwürfel,  
125 ml Weißwein, Salz,  
Pfeffer, ½ TL gem. Kümmel,  
1 Ei, 75 g Sauerrahm

Außerdem:

1 EL Butterschmalz zum  
Anbraten

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten mit 60 ml warmen Wasser rasch verkneten. Ausrollen, in die Form geben und einen Rand hochziehen.

Für die Füllung die äußeren Blätter des Kohls entfernen. Den Kohl vierteln oder achteln und den Strunk herauschneiden. Fein hobeln oder schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Beides mit dem Speck im Butterschmalz farblos anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. 15 Minuten abkühlen lassen, damit das Ei nicht stockt. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Ei und Sauerrahm unterrühren. Die Masse auf dem Boden verteilen.

40 Minuten bei 170 Grad im Ofen backen.

Guten Appetit!

## Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Vor einiger Zeit hatten wir Besuch von einem jungen Mädchen, das einen Bericht für die Sonderseite im Hamburger Abendblatt „Schüler machen Zeitung“ schreiben wollte. Auf unserer Eierverpackung schreiben wir „Besuchen Sie doch mal das Huhn, das Ihr Frühstücksei legt“. Unsere Stalltüren öffnen wir gerne für Interessierte. Es ist für uns gleichzeitig eine Möglichkeit, Werbung für die moderne und artgerechte Tierhaltung zu machen. Uns ist klar, dass wir manchen Vorstellungen dabei nicht gerecht werden. Unsere Hühner laufen nicht ausschließlich im Stroh und unsere Eier sammeln wir auch nicht mit einem Körbchen einzeln aus dem Stall. Bauernhof-Romantik sieht bei uns anders aus. Dennoch kann man sich bei uns davon überzeugen, dass es unseren Hennen gut geht.

Als Besucher unseres Hofes kann man die Hennen im Wintergarten und im Grünland besuchen. Der Stallbereich steht aus Hygienegrün-

„Geboren zu werden bedeutet,  
dass wir die ganze Welt  
geschenkt bekommen.“  
Jostein Gaarder

# Jetzt frisch

## Herzhaftes Eintöpfe aus unserer Hofküche



den nicht jederzeit zur Besichtigung offen. Mit der jungen Reporterin ging es nun aber in den Stall hinein. Hierfür schlüpfte sie in einen blauen Arbeitsoverall. Dieser sorgt dafür, dass keine Keime in den Stall eingeschleppt werden.

Uns selbst wurde bei dieser Führung deutlich, wie sich die Stallbauweise in den letzten Jahren verändert hat. Noch vor rund zehn Jahren wurden die Hennen auf einer Ebene gehalten. Der Kot fällt durch den perforierten Boden hindurch, die Hennen haben sogenannte Reuter, Gestelle mit Sitzstangen in drei Höhen, und die Nester sind in zwei Ebenen übereinander angeordnet. Den Hennen wird somit angeboten, die Nester oder die Sitzstangen anzufliegen, um ihren Grundbedürfnissen nach Bewegung, Ruhen oder Gefiederpflege nachgehen zu können. In diesen Ställen halten wir in Zukunft unsere Bio-Hühner bei uns auf Hof.

In unserem neuen Stall stehen den Hennen neben dem eingestreuten Boden, der zum Scharren einlädt, drei weitere Ebenen zur Verfügung. Auf zwei Ebenen finden die Hennen Futter und Sitzstangen, auf einer weiteren

**TIPP** Probieren Sie jetzt unsere **XL-Eier**, mit etwas Glück finden Sie darin sogar zwei Eidotter!

**HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR**

Ebene liegen die Nester. Hier sind auch die Tränkenippel angebracht. Um alle Bedürfnisse zu stillen, müssen die Hennen sich zwischen den Ebenen bewegen. Hierfür stehen Hühnerleitern, Durchschlüpfe und Anflugstangen zur Verfügung. So herrscht im Stall reges Treiben – Hühner fliegen von oben nach unten, manche legen auf der Hühnerleiter eine Verschnaufpause ein, während andere von rechts nach links durch den Stall segeln. Ein natürliches Fitnessprogramm für die Hennen, das die Muskulatur ebenso stärkt wie das Immunsystem. Darüber hinaus stehen den Hühnern noch ein Wintergarten und die grüne Wiese für den Auslauf, zum Scharren und Sandbaden zur Verfügung, jede Menge Grünfutter, Würmer und Insekten inklusive. Denn wir sind davon überzeugt: Nur ein gesundes und zufriedenes Huhn legt Eier von bester Qualität, die schmecken wie die unseren.

Überzeugen auch Sie sich davon! Sprechen Sie uns einfach an.

*Ihre Familie Voß*



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