



### Zutaten:

4 Becher Mehl  
1 Becher Mineralwasser  
1 Becher Öl  
(geschmacksneutral)  
2 Becher Zucker  
4 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Glas Kirschen,  
entsteint  
2 Becher Schmand  
2 Becher Crème fraîche  
2 Becher Schlagsahne  
etwas Zimt

### Zubereitung:

Mehl, Wasser, Öl, Zucker, Eier, Vanillezucker zu einem Teig vermischen, auf ein Backblech streichen und bei 200°C 25–30 Minuten backen. Kirschen abtropfen lassen und nach dem Backen auf das Backblech geben, zum Abkühlen wegstellen.

Die Sahne steif schlagen, Crème fraîche und Schmand dazugeben. Die Mischung auf dem Kuchen mit den Kirschen verteilen, mit Zimt verzieren. 1–2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein sehr trockenes Frühjahr liegt hinter uns. Die Beregnungen laufen und bewässern unsere Felder. Das heißt für uns, alle paar Stunden müssen unsere zwei Beregnungsmaschinen umgebaut werden. Rohre müssen verlegt werden, sodass das Wasser aus unseren Brunnen bis zur Regenmaschine gelangt. Immer mal wieder geht etwas dabei kaputt und Friedrich Voß duscht auf dem Feld. Im Hochsommer gar nicht so schlimm, aber im Juni war es zeitweise doch ganz schön frisch.

Dem Spargel macht Trockenheit während der Spargelernte wenig aus, da die Pflanzen sehr tief wurzeln, und sich somit gut mit Wasser versorgen können. Fehlende Sonne ist dagegen schon eher ein Problem. Wärme ist der Faktor, der den Spargel wachsen und gedeihen lässt. Aufgrund der mäßigen Witterung war unsere Spargelernte nicht besonders ertragreich. Aber dafür haben die Preise auch nicht nachgegeben. Das schafft für uns eine Planungssicherheit, die wir angesichts des



„Sei Du selbst die Veränderung,  
die Du Dir wünschst für diese Welt.“  
Mahatma Gandhi

# Jetzt frisch

## Die volle Beerenpracht zum Naschen und Backen



Mindestlohns dringend brauchen. Für uns sind die Aufzeichnungspflichten immens gestiegen. Man ist jederzeit bemüht, keinen Fehler zu machen, stößt dabei aber manchmal an seine Grenzen.

Sobald die Spargelzeit sich dem Ende entgegenneigt und es auf dem Hof etwas ruhiger wird, ziehen die Weihnachtsgänse ein. Betrachtet man die gelben Flaumknäule, kann man sich nur schwer vorstellen, dass aus den niedlichen Gösseln schon in wenigen Wochen stattliche weiße Gänse werden. Innerhalb der ersten zehn Tage verdoppeln sie ihr Gewicht, während sie geschützt unter roten Wärmelampen im Stroh sitzen, fressen, trinken und ein wenig im Stroh umherwandern. Und schon bald kommen sie das erste Mal raus ins frische Grün.

Trotz mancher Hürden oder vielleicht gerade deshalb entwickeln wir uns immer weiter. Bisher beliefern wir Kunden bis fast nach Braunschweig. Dass unsere Eier hier nicht mehr wirklich als regional gelten können, ist uns dabei bewusst. Nun heiratet Teresa-Marie Voß, Tochter des Hofes, einen Landwirt aus der Nähe von Braunschweig. Niels Pelka stammt aus

**TIPP** Unser Tortensortiment wird ständig erweitert – das ist immer einen Ausflug wert!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Watzum, ist promovierter Agrarökonom und stand vor der Frage, wie sein bisher reiner Ackerbau-Betrieb weiterentwickelt werden kann. Im viehärmsten Landkreis Deutschlands, Wolfenbüttel, werden bisher nur wenig Eier erzeugt. Was lag also näher, als dort einen Hühnerstall zu bauen und die regionale Vermarktung unseres Betriebes auf breitere Füße zu stellen. Es entsteht der „Cassenshof – Braunschweiger Land“. Im September wird der Stall fertiggestellt werden. Schon jetzt beliefern wir von Inzmühlen aus die ersten Märkte im Braunschweiger Umland und freuen uns auf alle Kunden, die unsere Qualität kennenlernen möchten.

Neben den betrieblichen sind für uns auch die persönlichen Aspekte wichtig. Zwei junge Menschen verbinden nicht nur sich sondern auch ihre Betriebe miteinander. Jeder macht dabei das, was er am besten kann und es wird gemeinsam an einem Strang gezogen. So stellen wir uns unser Leben und Handeln vor.

*Ihre Familie Voß*



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