



Zutaten (4 Port.):

300 g Mehl
1/2 Würfel (21 g) Hefe
200 g Pfifferlinge
Salz
1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
Pfeffer
getrockneter Oregano
getrockneter Basilikum
2 kleine rote Zwiebeln
250 g Mozzarella-Käse
60 g Rauke
4 Scheiben Schinken
30 g Parmesanhobel
Mehl
Backpapier

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 4 Essl. lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Pilze waschen, putzen und je nach Größe halbieren. 100–125 ml lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz und Öl zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Zu 2 Kugeln formen und nochmals zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Tomatenmark und 2 Essl. Wasser verrühren. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und getrockneten Kräutern würzen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Teigkugeln auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 25 cm Ø) und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit der Tomatensoße bestreichen. Mit Pilzen, Zwiebeln und Käse belegen. Pizzen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Min. backen. Fertige Pizzen mit geputzter und gewaschener Rauke, Schinken und Parmesanhobel belegen.

„Alles, was uns wirklich nützt,
ist für wenig Geld zu haben.“
Nur das Überflüssige kostet viel.“
Axel Munthe

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Im September genießen wir die letzten Tage der Heideblüte. Immer wieder ist es auch für uns eine besondere Zeit von magischer Schönheit, wenn die Landschaft sich ein violetteres Kleid überwirft.

Die Gänse genießen die ersten Tage, die den Zauber des Spätsommers ausstrahlen, auf ihrer großen Weide. Sie putzen ihr Gefieder im morgendlichen Tau, spielen mit dem Wasser und das frische Grün der Wiese macht die stolzen Tiere satt und zufrieden.

Eine schwierige Ernte liegt hinter uns. Es hat geregnet, geregnet und geregnet. Die Böden waren nur schwer zu befahren und das Getreide wurde zwischen den Regentagen einfach nicht trocken. Schon im Juni hatten wir die Befürchtung, dass es nach 2003 und 2010 das dritte Mal im Abstand von jeweils sieben Jahren ein sehr nasser Sommer werden würde. Diese Befürchtung sollte sich bewahrheiten und hat

Jetzt frisch

Goldgelbe Pfifferlinge und zarte Champignons



uns viele Sorgen bereitet. Umso schöner, wenn die Ernte eingebracht ist und im Rhythmus der Natur für uns gilt, nach der Ernte ist vor der Ernte. Die Stoppelfelder werden bearbeitet, sodass in einem ersten Schritt die Körner, die auf dem Feld verblieben sind, zu keimen beginnen. Wenn das Getreide dann aufgelaufen ist, wird der Acker gepflügt. Hierbei wird der Boden gewendet, sodass frischer Boden obenauf liegt. Das Saatbett ist bereitet für die neue Aussaat. Zwar ist es jetzt nicht mehr so stressig wie in der Ernte, wenn die Arbeiten zum perfekten Zeitpunkt erfolgen müssen, aber noch immer ist viel zu tun, bevor es auf dem Acker ruhiger wird.

Beim Spargel sind wir noch damit beschäftigt, das Unkraut im Zaum zu halten, was einer Sisyphusarbeit gleicht. Sind wir mit der Fräse die letzten Spargelreihen entlanggefahren, treibt es auf der ersten Fläche schon wieder neu aus. Jetzt, wo der Spargel im Kraut steht, ist jedoch wichtig, dass das Unkraut dem Spargel nicht die Nährstoffe und das Wasser raubt. Die Spargelpflanzen sammeln jetzt über Photosynthese Energie und speichern sie in der Wurzel, die im Frühjahr neu austreibt.

TIPP Genießen Sie jetzt noch die **Lüneburger Heide** in voller Blütenpracht!

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

Unseren Hühnern hat der milde Sommer gut getan. Sehr hohe Temperaturen bedeuten Stress für die Damen. Nicht zu unterschätzen ist aber der Regen, der in diesem Sommer unseren Hühnerauslauf unter Wasser setzte. Glücklicherweise wird es auf unserem Standort in der Heide schnell wieder trocken. In Watzum, wo der Boden viel schwerer ist und nur schwer trocknet, haben wir im stallnahen Bereich netzartige Planen über den Boden gespannt, durch die das Wasser ablaufen kann. So haben die Hennen einen trockenen Bereich für ihr tägliches Sandbad.



Jede Jahreszeit hält neue Herausforderungen für uns bereit. Und nur gemeinsam mit der Natur können wir Höchstleistungen vollbringen. Kraft hierfür tanken wir natürlich auch in der Natur. Wir freuen uns, wenn auch Sie auf unserem Hof in Inzmühlen die Kraft der Natur spüren möchten. Genießen Sie ein Stück hofgebackenen Kuchen in unserem Kaffeegarten unter alten Eichen nach Ihrem Heidespaziergang. Und die Welt ist perfekt.



Ihre Familie Vofß und Pelka