



Zutaten:

60 g Walnüsse, gehackt
30 g Butter
2 TL brauner Rohrzucker
2 EL Balsamico
1 säuerlicher Apfel, geschält
und gewürfelt
400 g Rotkohl, küchenfertig
geputzt und in Stücke ge-
schnitten
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Msp. Zimt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen (Vorsicht vor den Essigdämpfen). Die Apfelwürfel und Walnüsse (ein paar gehackte Walnüsse für die Dekoration zur Seite legen) dazugeben. Unter Rühren 2 Minuten braten.

Den Rotkohl und die Brühe in den Topf geben und 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren, die Sahne dazugießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Mit den restlichen Walnüssen bestreut servieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein Wahnsinns-Sommer liegt hinter uns. Die Wärme und die Trockenheit haben uns an unsere Grenzen gebracht. Wir haben beregnet was das Zeug hält, wenig geschlafen und immer wieder gerechnet: Lohnt das überhaupt? Der ganze Diesel für den Beregnungsmotor, wo werden die Preise hingehen – für den Diesel ebenso wie für unsere Produkte? All das hat uns beschäftigt, körperlich und mental. Wir sind auf unserem Hof in Inzmühlen immerhin in der komfortablen Situation, eine Beregnungsanlage zu haben und somit reagieren können. Da unser Boden wenig Feuchtigkeit speichert, sind wir häufig in der Situation, Wasser zuführen zu müssen. Aber dieses Jahr hat alles übertroffen, was wir erinnern können.

Auch die Heide hat durch die Trockenheit in diesem Jahr leider sehr gelitten und blüht kaum. Nun sind wir gespannt, ob der von uns prophezeite harte Winter folgen wird.

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“
Giacomo Leopardi

Jetzt frisch

Würzige Steinpilze und Pfifferlinge



Unser Bio-Legehennen-Stall ist fertig und die jungen Hennen sind eingezogen. Wir sind überglücklich, dass es endlich soweit ist. Es geht den Hennen blendend und schon bald beginnen sie die ersten Eier zu legen. Immer wieder ist dies für uns ein schöner Moment.

Immer wenn wir unseren Stall für die Öffentlichkeit öffnen, fällt uns auf, wie erklärungswürdig so eine Anlage ist. Jeder denkt an viel Holz und Stroh, wenn er sich einen tiergerechten Stall vorstellt. Unser Stall und generell die moderne Tierhaltung denkt da weiter. Ein Stall soll lange halten, gut zu reinigen sein und nebenbei mit soviel Technik ausgestattet sein, dass es das Arbeiten für uns erleichtert. Vieles wird automatisch gesteuert: Die Fütterung, die Beleuchtung und die wichtigsten Parameter wie Temperaturen, Futter- und Wasserverbrauch werden erfasst und aufgezeichnet. So haben wir alle Kennzeichen schnell im Blick, wir können uns mehr mit den Tieren beschäftigen und sie in Ruhe beobachten. Gibt es irgendwo eine Schwachstelle, wie eine dunkle Ecke oder Zugluft, zeigen uns die Hennen dies deutlich, und wir können rasch Abhilfe schaffen.

TIPP Verarbeiten Sie herbstliche Früchte mit einer Prise Zimt zur würzigen **Wintermarmelade**.

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

Uns macht es Freude, mit der modernen Technik zu arbeiten. Wir müssen keine Futtersäcke mehr schleppen und können morgens auch mal länger schlafen. Dies macht den Beruf des Landwirts attraktiver und erhöht die Qualität der Tierhaltung.

Die Kartoffeln werden jetzt gerodet und sowohl direkt verkauft als auch für den Winter eingelagert. Dies ist schon in normalen Jahren eine staubige Angelegenheit. In diesem Jahr kann man die Hand kaum vor Augen sehen und die abendliche Dusche hinterlässt ein schwarzes Rinnsal.

Jetzt ersehnen wir den Herbst mit Regen und kühleren Temperaturen. Bis dahin akzeptieren wir, dass man sich über Dinge, die man nicht ändern kann, nicht aufregen sollte. Genießen auch Sie Sonnenstrahlen, Regentropfen, Windböen und Landleben bei uns auf dem Hof. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

