



Zutaten:

250 g Heidelbeeren
80 g Puderzucker
100 g Sahne
150 ml Milch
2 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Heidelbeeren, bis auf eine Handvoll, mit dem Puderzucker zusammen pürieren. Sahne aufschlagen.

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer extra Schüssel cremig rühren. Anschließend die Milch, das Fruchtpüree und die aufgeschlagene Sahne unterrühren.

Die Masse ca. 15 Minuten in der Eismaschine rühren. Die ganzen Früchte dazu geben und noch 5 Minuten weiterrühren.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Wir lieben die Langeweile in einem ruhigen Sommer, die Nachrichten haben im Idealfall nichts zu berichten, das Leben plätschert dahin, die Natur schwitzt, flirtet und schweigt im sanften Wind. Die Spargelzeit ist vorüber und etwas Ruhe kehrt ein, in der wir die Saison unserer Hauptfrucht Revue passieren lassen, mit all ihren herausfordernden, spannenden und erfüllenden Momenten. Wir warten darauf, dass das Getreide reif wird und wir an die Ernte gehen können.

In Watzum ist Ende des Monats die Gerste reif. Diese erkennt man an den langen Grannen, die sachte im Wind wogen. Dies ist das Getreide, welches im Regelfall als erstes gedreht (ausgesät) wurde und auch als erstes reif wird. Nach der Trockenheit im April hatten wir Sorge, was das Wetter dieses Mal bringen wird. Das Trockenjahr 2018 steckt uns noch immer gehörig in den Knochen. Zum Glück wurden wir im Mai mit Regen zu recht passenden Zeiten gesegnet, sodass sich das Getreide

„Wer einen Garten hat,
braucht weder Fitnessstudio
noch Urlaub.“
Dr. Fritz Neuhauser

Jetzt frisch

Die volle Früchte-Vielfalt aus der Region



gut entwickeln konnte. Nun sind die Ähren gut gefüllt und wir hoffen auf wenig Gewitteraktivität, bei denen das Getreide droht ins Lager zu gehen. Wenn die Ähren flach auf dem Acker liegen, erschwert dies die Ernte, da das Getreide mit dem Mähdrescher etwas angehoben werden muss, um von der Dreschtrommel erfasst zu werden. Gleichzeitig darf der Mähtisch nicht so flach eingestellt sein, dass man auf dem Acker entlangkratzt. Auch trocknet das liegende Getreide langsamer ab, sodass mit der Ernte länger gewartet werden muss, bzw. die Qualität leidet. Leichtere Ähren würden sich seltener hinlegen, aber da wir uns natürlich hohe Erträge guter Qualität wünschen, versuchen wir hier eine gute Balance zu halten.

Zwischen der Gersten- und der Weizenernte haben wir häufig noch ein paar Tage Pause. Für uns ist die Gerstenernte immer auch ein Testlauf, ob alles so klappt, wie wir es uns vorgestellt haben oder ob wir für die Ernte des Weizens in Watzum noch nachjustieren müssen. Die Ernte dieses anspruchsvollen Getreides wird unsere herausforderndste Zeit. In Watzum und Inzmühlen bauen wir auch Hafer an. Dieser ist flexibler mit dem Erntetermin und wir können

TIPP Himbeeren nur unter sachte fließendem Wasser abwaschen, dann halten sie am längsten.

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

ihn immer gut mal dazwischenschieben. Das liegt daran, dass die Körner nicht in einer Ähre, sondern in einer Rispe angeordnet sind. Sie hängen locker am Halm und können nach einem Regenguss schnell wieder trocknen. In Inzmühlen bauen wir auch noch Roggen an, da dieses Getreide mit dem leichten, sandigen Boden, anders als Weizen oder Gerste, gut zurechtkommt.

Unsere Gänse sind im Laufe des Junis an das Draußenleben gewöhnt worden und sind nun den ganzen Tag und auch nachts auf der Weide – natürlich sicher gegen den Fuchs eingezäunt. Hierbei beachten wir, wie weit die Federentwicklung der Gänse vorangeschritten ist. Erst wenn der Flaum durch das Federkleid ersetzt wurde, sind die Gänse gut gegen Feuchtigkeit wie Regen oder Tau geschützt..

Kommen Sie uns gerne besuchen und sehen sich alles an. Besonders unsere Kuchen und Torten mit frischen Früchten sind jetzt ein köstliches Vergnügen!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum