



### Zutaten (für 2 Personen):

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
500 g Kartoffeln  
400 g Möhren  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Becher Sahne  
300 ml Milch  
Petersilie  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in gleich große Scheiben hobeln oder schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in Würfel schneiden.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen. Danach Kartoffeln und Möhren begeben und kurz mitschwitzen. Mit Gemüsebrühe, Sahne und Milch ablöschen. Das Ganze nochmal aufkochen lassen und dann 20 min. bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Jetzt das Ganze pürieren. Zum Schluss die Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Man kann auch Speck mit anbraten. Um es noch fettärmer zu machen, komplett mit Milch statt Sahne zubereiten.



„Je länger der Mensch  
Kind bleibt,  
desto älter wird er.“  
Novalis

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein ausgesprochen milder Januar liegt hinter uns. Wir sind gespannt, ob der Winter noch mit voller Kraft kommt, oder ob es das schon gewesen ist. Wir würden uns über Schnee, zugefrorene Seen, Eiskristalle und klare Luft auf jeden Fall sehr freuen.

Aufgrund des milden Wetters haben wir auf unseren Spargelfeldern schon die erste Folie gelegt. So sammeln wir schon jetzt jeden Sonnenstrahl und können auf einen frühen Erntebeginn hoffen. Nicht nur auf den Feldern, auch im Büro starten wir schon langsam mit der Spargelsaison. Wir sind froh, unseren gebündelten Spargel nicht mehr in Plastiktüten anzubieten, sondern mit einer Bündelmaschine sowohl schneller als auch umweltverträglicher verpacken zu können. Im letzten Jahr haben wir getestet, wie sich unser Spargel in den Supermärkten präsentiert, wenn er nicht in Plastik verpackt ist. Wir waren unsicher, ob er schnell austrocknen würde und wir somit deutliche

# Jetzt frisch

## *Herzhafte Kartoffeln sind ein wahrer Winter-Segen*



Qualitätseinbußen beobachten würden. Unsere Versuche und vor allem das positive Feedback haben uns nun darin bestärkt, diese Maschine zu kaufen, die in hoher Geschwindigkeit einen Faden um das Bund wickelt. Unser Tipp schon jetzt an Sie: Halten sie den Spargel schön feucht, sodass er seinen Glanz und die Frische – erkennbar am typischen Quietschen der Stangen aneinander – lange behält.

Unseren Hühnerauslauf, der so stark genutzt wird, dass zwischenzeitlich kaum noch Grün zu entdecken war, gestalten wir aktuell neu. Das geht jetzt am besten, da aufgrund der Feuchtigkeit die Pflanzen gut anwachsen können. Rund um unseren Bio-Hühnerstall haben wir 350 Obstbäume gepflanzt. Die bunte Sorten- und Fruchtmischung wird hoffentlich gut anwachsen und unseren Stall schön eingrünen. Die Baumwurzeln werden mit einem Draht geschützt, sodass die Hennen den Bäumen nichts anhaben können.

Die Planung für die nächsten Weihnachtsgänse beginnt gerade mit der Überlegung, wie viele Gössel wir dieses Jahr aufnehmen werden. Auch die

**TIPP** Reservieren Sie rechtzeitig für das **Osterbufett** in unserem Hofcafé!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET DO–SO, 8–18 UHR

Aufzucht wollen wir weiter optimieren, sodass die Küken es schön warm haben und ein guter Start ins Leben gesichert ist.

In unserem Hofladen hat der Frühling Einzug gehalten. Tulpen, Narzissen und Primeln bringen Farbe ins Haus und lassen den grauen Winter vor der Tür. Und ein paar Osterhasen haben sich auch schon bei uns eingefunden. Besuchen Sie gerne unseren Frühlingmarkt im Außenbereich, der immer wieder mit neuen Frühlingboten überrascht.

In diesem Winter haben wir unser Frühstücksangebot im Hofcafé ausgebaut und sind von dem Echo beglückt. Langsam aber sicher spricht sich herum, mit welcher Leidenschaft unsere Küchenfeen das Frühstück zaubern. Sowohl unsere Auswahl à la carte unter der Woche als auch unser Bufett am Samstag sind ein Gedicht und mit großer Liebe zum Detail hergerichtet. Vielleicht wäre unser Osterfrühstück auch für Sie eine Idee? Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum