



Zutaten:

1 große Zwiebel
1 EL Öl
400 g Steckrübe
400 g Kartoffeln
3 TL Gemüsebrühe (instant)
75 g Walnuskerne
50 g Rucola (Rauke)
4 TL Pesto alla genovese (Glas)
Salz, Pfeffer
100 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. 3/4 l Wasser angießen und aufkochen. Inzwischen Steckrübe und Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln, zusammen mit der Brühe zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Inzwischen Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Pesto, Nüsse und Rucola, bis auf je 1 EL, verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten. Mit Pesto, Rest Rucola und Nüssen garnieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Was für ein herrlicher Spätsommer wurde uns dieses Jahr geschenkt! Morgens herrlicher Nebel, mittags sommerliche Temperaturen und abends kann man es sich getrost drinnen gemütlich machen und die ersten Kerzen anzünden.

Unsere Kartoffeln haben wir im September fertig gerodet. Nun steht in Watzum die Rübenerte bevor. Während wir unsere Kartoffeln noch selbst ernten, mit einem Roder, der täglich aufs neue gepflegt werden muss, sodass er die nächsten Stunden keine Probleme macht, werden die Rüben in einer Rodegemeinschaft gerodet. Hier werden uns die Termine zugeteilt, zu denen unsere Zuckerrüben gerodet werden und wir brauchen uns um nicht viel zu kümmern. Das verursacht wenig Stress, aber dafür auch weniger Emotionen. Eine Erntefeier, wie nach der Spargel- oder Getreideernte, bei der alle gemeinsam stolz auf das Erreichte blicken, entfällt hier. Dies zeigt für uns ganz

„Ohne Emotionen kann man Dunkelheit nicht in Licht und Apathie nicht in Bewegung verwandeln.“
Carl Gustav Jung

Jetzt frisch

Die volle Kürbisspracht in bunten Varianten



deutlich, dass der zunehmende Technisierungsgrad die Hochs und Tiefs im landwirtschaftlichen Alltag, aber auch das menschliche Miteinander abschwächt. Unser Betreiben ist, das Wirtschaften immer weiter zu erleichtern, ohne die Begeisterung für unsere Arbeit zu verlieren.

Unsere Gänse wachsen und gedeihen weiter prächtig. Sie fressen bestes Gras und viel Weizen, bewegen sich den ganzen Tag auf der großen Wiese und lieben es, mit dem Wasser zu spielen. Bisher haben die Tiere keinen Stress gehabt. Nächtliche Besucher wie der Fuchs haben sich scheinbar nicht mal in die Nähe des Hochsicherheitstraktes getraut, den wir für die Herde gebaut haben. Wenn Sie uns besuchen, beobachten Sie unsere Gänse gerne mal. Sie bewegen sich in ihrer ganz eigenen Art in einer Mischung aus würdevollem Schreiten und Watscheln über die Wiese. Sie mäandern durch das grüne Kraut, wo sie ihre Pfade hinterlassen, oder flanieren im Nebel über die Wiesenfläche. Zwischendurch machen sie gern ihre Yogaübungen: Die Flügel werden gestreckt, die Hälsen und Beine gedehnt. Alles ideale Voraussetzungen für feines Fleisch.

TIPP Ziehen Sie sich warm an und genießen bei uns das **Hofleben** an der frischen Luft!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET 8-18 UHR – SOMMERZEIT: MO-SO, WINTERZEIT: DO-SO

Bis Weihnachten sind es zwar noch ein paar Wochen. Dennoch kann es nicht schaden, sich bereits Gedanken über das Festessen zu machen, mit dem dieses denkwürdige Jahr ausklingt. Mit einer Weihnachtsgans vom Cassenshof feiern Sie gleichzeitig die Verbindung mit den Schätzen unserer schönen Region. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Wir sind gespannt, wie sich unser Hofcafé im Herbst verändern wird. Da wir im Innenbereich nur wenige Sitzplätze haben, ist es früher mit sinkenden Temperaturen immer ruhiger bei uns geworden. In diesem Jahr scheint alles anders zu sein. An der frischen Luft fühlen wir uns wohl und sicher. Deshalb werden wir unsere geschützten Sitzplätze im Außenbereich so lange es geht beibehalten. Mit kuscheligen Woldecken in petto freuen wir uns auf einen gemütlichen Herbst. In diesem Jahr ist das Draußensein der neue Zeitgeist – wie es die Skandinavier schon lange machen. Genießen Sie mit uns den Herbst mit allem, was er zu bieten hat!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum