



### Zutaten (4 Port.)

- 400 g Petersilienwurzel
- 100 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe (oder nach Belieben Geflügelbrühe)
- 150 ml Schlagsahne (mindestens 30 % Fettgehalt)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- gemahlener Kümmel
- 2 EL Rote-Bete-Saft

### Zubereitung:

Die Petersilienwurzeln und Kartoffel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und beides klein würfeln.

Die Schalotte und den Knoblauch in heißer Butter anschwitzen, die Kartoffeln und Petersilienwurzel zugeben und etwa 2 Minuten mit anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sahne zugeben und Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzig abschmecken und jeweils mit etwas Rote-Bete-Saft verziert servieren. Nach Belieben Croutons dazu reichen.



„Die Liebe ist die Supermacht des Universums.“  
Jwala und Karl Gamper

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein aufregendes Jahr liegt hinter uns. Ein Winter liegt vor uns. Wir rechnen mit Kälte, Schnee, Eis und langen Nächten und freuen uns auf Kaminfeuer, Gemütlichkeit, Kerzenschein, Schlittenfahrten und lange Spaziergänge durch eine verwunschene Landschaft.

Unsere Legehennen müssen bei einem Aufstallgebot im Fall einer Vogelgrippe im Stall bleiben. Das ist für die Hennen schade, aber nicht bedrohlich. Der Wintergarten, welcher überdacht und wildvogelsicher eingefasst ist, steht ihnen weiterhin zur Verfügung. Hier können die Hennen Frischluft tanken, scharren, Luzerne picken und spazieren gehen. Unsere Ställe sind, wie für Hühnerställe üblich, nicht beheizt. Es ist ausreichend, dass sie isoliert sind und von den Hühnern mit ihrer eigenen Körperwärme erwärmt werden. Unsere Hühner bekommen zu jeder Jahreszeit das gleiche Futter. Da dieses im Wesentlichen aus Getreide besteht und somit gut lagerbar ist, müssen wir uns um

# Jetzt frisch

## Unsere selbstgekochten Suppen und Eintöpfe



Verderblichkeit der Bestandteile keine Sorgen machen. Es wird jedoch erst kurz vor der Anlieferung geschrotet und gemischt. Wir verbrauchen es dann innerhalb von etwa zwei Wochen – viel länger sollte es im fertig gemischten Zustand nicht gelagert werden. Unser Futter besteht aus Getreide, Mais, Lupinen, Ackerbohnen aber auch Vitaminen und Spurenelementen, sodass es den Hennen an nichts fehlt. Sollten wir dennoch mal feststellen, dass es den Hühnern noch besser gehen könnte, können wir über die Veränderung des Futters gut reagieren. Dies merken wir an der Legeleistung, die sich in der Eieranzahl der Herde bemisst, aber auch an mattem Gefieder oder einem veränderten Geräuschpegel, der auf Unruhe oder Lethargie hinweist.

Wenn die Gänsesaison hinter uns liegt, beginnen wir an die Spargelsaison zu denken. Wir starten mit der Planung im Glauben an eine gute Zeit. Obwohl oder gerade weil wir im letzten Jahr gemerkt haben, dass so wenig planbar ist. Wir finden, trotz vieler Unsicherheitsfaktoren sollte dies nicht dazu führen, dass weniger geplant wird. Stattdessen spielen wir verschie-

**TIPP** Wir verzaubern Sie mit leckeren **Keks** aus unserer Hofküche

HOFLADEN GEÖFFNET MI-SO, 8-18 UHR

dene denkbare Szenarien durch. Wenn wir so die Gedanken in verschiedenste Richtungen schweifen lassen, können wir herrlich ins Träumen und Philosophieren kommen. Das macht Freude, lässt uns flexibel bleiben und oft entstehen dabei spannende Ideen.

Unser Hofladen hat weiterhin für Sie geöffnet und verwöhnt Sie mit leckeren selbstgebackenen Kuchen und Torten, die es je nach Situation in unserem Café oder zum Mitnehmen gibt. Wir beobachten die Entwicklung und reagieren dementsprechend, um Sie und unsere Mitarbeiter stets optimal zu schützen, aber auch zu verwöhnen, wenn wir es dürfen. Schon jetzt freuen wir uns auf den Sommer, in dem es dann wieder deutlich entspannter werden dürfte. Bis dahin halten wir alle gemeinsam durch und zusammen. Und freuen uns auf eine gute Zeit.

Herzlichst,

*Ihre Familie Vofß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum