



Zutaten (4 Pers.)

500 g Sahne
65 g Zucker
das Mark einer Vanilleschote
1/2 Teelöffel Zimt
5 Blatt weiße Gelatine

1 Glas Kirschen
100 g Glühwein
2 EL brauner Zucker
1/2 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Zimt
etwas geriebene Zitronenschale
1 gehäufte TL Speisestärke

Zubereitung

Die Gelatine einweichen. Sahne, Zucker, Vanille und Zimt in einem Topf kurz aufkochen. Etwa 5 Minuten im offenen Topf sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatine in der warmen Sahne auflösen und in sechs Gläser füllen. Nun für mindestens vier Stunden kaltstellen.

Für die Glühweinkirschen die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Kirschen, Glühwein, Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und Zitronenschale aufkochen lassen. Nun die Speisestärke dazu geben und andicken lassen. Abkühlen lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren die Glühweinkirschen auf die durchgekühlte Zimt-Panna Cotta verteilen oder nochmal in den Kühlschrank stellen, bis es soweit ist.



„Es ist nicht gesagt,
dass es besser wird,
wenn es anders wird.
Wenn es aber besser werden soll,
muss es anders werden.“
Georg Christoph Lichtenberg

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein Jahr geht zu Ende. Es war trübelig, voll, turbulent, aufwühlend, nachdenklich stimmend, aber auch voller wunderbarer Momente, inspirierender Menschen, toller Erlebnisse und hat uns gezeigt, was Leben alles sein kann.

Wichtig ist das, was vor uns liegt. Unser Hofladen geht in die Winterpause. Drei Monate bleiben die Türen des bekannten Ladens geschlossen. Aber dafür, und das ist ganz wunderbar und aufregend, eröffnen wir eine kleine, charmante Selbstbedienung. So kann jedermann weiterhin das Wichtigste bei uns kaufen und niemand muss uns zu sehr vermissen. In diesem freien Vierteljahr werden wir umbauen, umstrukturieren, umdekorieren und Ideen umsetzen. Diese Zeit liegt jetzt, nachdem wir uns dazu durchgerungen haben, wie ein Geschenk vor uns.

Seit so vielen Jahren bauen wir Kartoffeln und Spargel an. Seit einer gefühlten Ewigkeit leben Legehennen bei uns auf dem Hof. Jedes Jahr

Jetzt frisch

Von uns vorbereiteter Rotkohl - öffnen und genießen



aufs Neue ziehen Gänse ein, die zu Weihnachten geschlachtet werden. Es ist ein immerwährender Kreislauf auf unserem Hof, der sich nach sehr viel Gewohnheit anfühlt. Unterbrochen wird diese Routine manchmal von Problemen. Was für manch einen nervig oder anstrengend wäre, ist für uns meist eine willkommene Abwechslung. Probleme bezeichnen wir nicht nur mit einem Augenzwinkern als Herausforderungen. Wir meinen das ernst. Erst wenn der Kopf rotiert, schnell Lösungen erdacht werden müssen, Kreativität gefragt ist, wachsen wir über uns hinaus. Was für unsere Mitarbeiter manchmal anstrengend ist, sorgt bei uns als Familie für den Flow, den wir brauchen, um mit Feuereifer bei der Sache zu bleiben. Herausforderungen sorgen dafür, dass wir Dinge hinterfragen und niemals Dinge unverändert lassen, nur weil es schon immer so gewesen ist.

Wir kennen das natürlich selbst – oft bleibt man in Strukturen oder Gewohnheiten stecken, die einen nicht glücklich machen. Einfach nur, weil man für die Veränderung Anlauf nehmen müsste. Und dann gibt es diese Momente, in denen man den Impuls zur Veränderung spürt. Die Phanta-

TIPP Bald ist es soweit – bestellen Sie jetzt noch schnell ihr **Weihnachtsgeflügel** vor.

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET BIS 23. DEZEMBER MI-SO, 8-18 UHR

sie geht mit einem durch und die Ideen purzeln. Glücksgefühle fluten einen und man beginnt mit der Vision vor dem inneren Auge selig zu lächeln. Doch dann kommt der Verstand, die Rationalität, der innere Bedenkenträger, der da hineingrätscht. Man wird überrollt von den Abers. Der Weg dahin sieht plötzlich so kompliziert aus. Er kostet Kraft und Mut, die man plötzlich nicht mehr verspürt. So schlimm oder langweilig oder kraftzehrend ist der Status quo doch auch nicht, flüstert einem der innere Bedenkenträger ins Ohr. Vielleicht wird das Projekt ja auch nicht so schön, wie man sich all das vorgestellt hat. – Wir wünschen Ihnen, dass Sie diesem ein großes TROTZDEM entgegensetzen. Wir wünschen Ihnen ein Anpacken. Ein Einfach-mal-machen. Die Kraft und den Mut, all das zu ändern, was Sie sich wünschen und was in Ihrer Macht steht.

So möchten wir es im kommenden Jahr handhaben. Wir freuen uns auf ein Jahr voller Wandel und Schaffenskraft.

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum