



Zutaten (4–6 Pers.):

- 500 g neue Kartoffeln
- Salz
- 16 Kirschtomaten
- 70 g entsteinte schwarze Oliven
- 4 Frühlingzwiebeln
- 2 Esslöffel frisch gehackte Minze
- 2 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
- 2 Esslöffel frisch gehackter Koriander
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Pfeffer

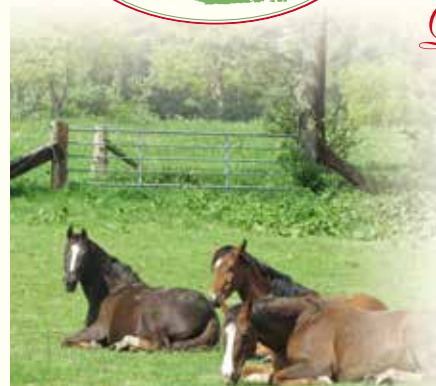
Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser in 15–20 Minuten gar kochen. Abgießen, abtropfen, etwas abkühlen lassen und schälen. Dann die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Tomaten waschen und halbieren. Entsteinte Oliven grob hacken und die Frühlingzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.

Zitronensaft und Öl über den Salat gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vermengen. Lauwarm oder kalt servieren.



„Was man mit seinen Jahren macht,
ist nicht so wichtig,
als was man mit den Stunden
seines Lebens treibt.“
Curt Goetz

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

die Spargelzeit liegt hinter uns und der Sommer scheint endlich mal das zu werden, was wir uns wünschen. Es hat uns eine große Freude bereitet, zu spüren wie alle an einem Strang ziehen, wie die Hände alle ineinander greifen und welche Kraft dabei freigesetzt wird. Um die Aufgaben jedes Einzelnen auf dem Hof deutlich zu machen, haben wir mit unseren Hofladen-Verkäuferinnen und Verkäufern ein kleines Intensivseminar zum Thema Spargel gemacht. Carsten Voß erklärte unsere Sortiermaschine, die wirklich ein kleines Wunderwerk der Technik ist. Unsere Erntehelfer präsentierten diese in Aktion und die Begeisterung wuchs.

In schönster Abendstimmung gingen wir anschließend zum Spargelfeld, auf dem an diesem Tag extra zwei Reihen nicht beerntet worden waren, damit die Neulinge dort reichlich Spargel stechen können. Mit Freude und einem Sekt zur Stärkung ging es an die Arbeit. Fleißig wurde

Jetzt frisch

Die ersten Frühkartoffeln und würzige Kräuter



gegraben, gesucht und gefunden, erst zaghaft und dann immer kräftiger zugestochen. Zurück ging es mit unserem Planwagen, in dem unsere polnischen und rumänischen Erntehelfer ebenfalls täglich vom Hof zum Feld fahren. Unserer Mitarbeiterin Elke erfüllte Friedrich Voß den Wunsch, einmal den großen Trecker fahren zu dürfen. Und das auch noch mit der wertvollen Fracht in Gestalt aller Kolleginnen. Welch ein Abenteuer für alle!

Auf dem Hof ging es anschließend noch zu den Hühnern und zu den Kartoffeln, so dass alle Fragen, die Sie, unsere Kunden, auf dem Herzen haben, fachgerecht beantwortet werden können.

Der lehrreiche Ausflug ging mit einer deftigen Stärkung zu Ende. Es blieb die Erkenntnis, wie vielschichtig die Tätigkeit in der Landwirtschaft ist. Und dass man kaum ahnt, wie viel Arbeit hinter jedem Produkt steckt.

Und es gibt etwas Neues auf dem Cassenshof: Gänse bereichern ab sofort unser Hofleben. Als die kleinen Gössel zu uns kamen, passten sie noch

TIPP Grillspezialitäten und selbst gemachte Kräuterbutter bei uns im Hofladen erhältlich!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

problemlos in eine Handfläche und brauchten viel Wärme. In kreisrunden Ausläufen ließen sie es sich unter einer Wärmelampe gut gehen. In der ersten Woche verdoppelten sie fast ihr Gewicht und wurden von Tag zu Tag unternehmungslustiger. Schon bald konnten sie hinaus in einen kleinen Auslauf auf der Wiese. Selbst unsere gestandenen Männer stehen mit leuchtenden Augen vor der Gänseschar, und staunen über ihren Entdeckerdrang.

Friedrich Voß, dem sie schon bald allabendlich in den Stall folgen werden, sorgt dafür, dass sie es in jeder Hinsicht gut haben. Bis Weihnachten genießen sie im frischen Grün direkt an der Seeve viel Auslauf und bestes Futter. Kommen Sie doch mal auf einen Besuch vorbei, sehen Sie unsere Gänse aufwachsen und überzeugen sich von allerbesten Qualität. Dann können Sie Ihre Weihnachtsgans mit einem guten Gefühl genießen. Und wir freuen uns auf diese Aufgabe und eine neue Herausforderung.

Ihre Familie Voß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg