



### Zutaten:

Für den Teig:

75 g Öl  
3 Eier  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
300 g Mehl, alternativ  
150 g Vollkornweizenmehl  
+ 150 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver

Für die Streusel:

150 g Zucker  
150 g Mehl (kann auch zur Hälfte  
Vollkornmehl sein)  
150 g Butter oder Margarine  
(sollte schön kalt sein)  
eine Prise Salz

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein Backblech verteilen und mit Äpfel, Zwetschen oder anderem Obst belegen. Das Obst mit Zucker oder einer Zucker-Zimtmischung bestreuen.

Streusel: Aus den Zutaten die Streusel herstellen, dabei aufpassen, dass alles schön krümelig ist. Die Streusel auf dem Obst verteilen.

Im Ofen bei 180° Umluft ca. 45 Minuten backen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Hochsommer, das Getreide färbt sich goldgelb und wogt im Sommerwind, welch ein Anblick! Wenn dann die Mähdrescher fahren, ist es soweit – Erntezeit. Wir bauen auf unserem leichten, sandigen Standort als Getreide hauptsächlich Triticale an. Hierbei handelt es sich um eine Mischung aus Weizen und Roggen. Diese Kreuzung verbindet die Anspruchslosigkeit des Roggens mit der Qualität des Weizens. Unser Getreide verfüttern wir an unsere Tiere oder verkaufen es an andere Landwirte als Futtermittel.

Auch unsere Kartoffeln sind nun soweit. Lange hat die Ernte auf sich warten lassen. In der letzten Zeit mussten wir vermehrt beregnen. Der viele Regen im März brachte unseren Kartoffeln nichts, da sie noch nicht gepflanzt waren. Umso mehr fehlt nun im Sommer der Regen, den die Pflanze braucht, um sich ausbreiten zu können und gute Knollen zu bilden. Um die Beregnungen rund um die Uhr in Betrieb

„Das tiefste Geheimnis ist, dass das Leben nicht ein Entdeckungs-, sondern ein Schöpfungsprozess ist. Trachte deshalb nicht danach herauszufinden, wer du bist, sondern trachte danach, zu entscheiden, wer du sein möchtest.“  
Neill D. Walsh

# Jetzt frisch

## Leckere Kartoffeln verschiedener Sorten



zu halten, muss Friedrich Voß häufig mitten in der Nacht aufstehen. Die intensive Sommersonne trocknet unseren sandigen Boden so schnell aus, dass wir beim Beregnen immer dran bleiben müssen.

Die Spargelpflanzen wachsen inzwischen aus und sammeln neue Kraft für die nächste Spargelsaison. Es gibt männliche und weibliche Spargelpflanzen. Die filigranen Gewächse bilden kleine, unscheinbare Blüten. Bei den weiblichen Pflanzen entwickeln sich daraus erbsengroße, rote Beeren, die gerne von den Vögeln gefressen werden. Wir haben nur männliche Pflanzen, die früher austreiben und mehr Stangen bilden. Der Ertrag liegt somit höher. Jetzt im Sommer braucht auch der neu angepflanzte Spargel besonders viel Wasser. Es bildet sich im Laufe der Jahre ein Wurzelnetz, das bis zu sechs Meter umfassen kann. In späteren Jahren können Spargelpflanzen eine Trockenheit besser überstehen als in ihrer Jugend.

Unsere Gänse wachsen und gedeihen prächtig. Ihre Tage verbringen sie auf der Wiese und die Nächte, gut geschützt vor dem Fuchs, im Stall.

**TIPP** Halten Sie ihre Füße mal in das Wasser der kalten Seeve, die direkt an unserem Hof vorbei fließt!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

Mittlerweile fressen sie hauptsächlich Gras und nur noch wenig Getreide. Sie lieben es, wenn die Wiese mal ein bisschen matschig ist. Man merkt ihnen einfach an, dass sie zum Wassergeflügel gehören. Den Weg vom Stall zur Weide und wieder zurück kennen sie mittlerweile ganz genau, aber ein kleiner Abstecher ins Blumenbeet schadet ja nie.

Auch die Heide überzieht sich nun wieder mit violetterm Blütenteppich und gibt der Landschaft in unserer Region ihr typisches, zauberhaftes Gesicht. Wenn Sie uns besuchen kommen, können Sie wunderbar den Heideshuttle nutzen, der direkt bei uns vor der Tür Halt macht und an vielen weiteren schönen Stationen zum Verweilen, Spazieren und Genießen einlädt. Auch mit Fahrrad und -anhänger bringt er Sie zu den schönsten Ausflugszielen in der Heide.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Voß*



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