



Zutaten (4 Pers.):

2 Schalotten
500 g Knollensellerie
1 große Kartoffel
2 EL Rapsöl
100 ml trockener Weißwein
600 ml heiße Gemüsebrühe
200 g Sahne
Salz und Pfeffer
1 Birne
1 EL Butter
1 EL Zucker
100 g Gorgonzola

Zubereitung:

Schalotten, Sellerie und Kartoffeln schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen, dann Sellerie und Kartoffeln zugeben und unter Rühren ca. 5 Min. mitschwitzen. Mit Wein ablöschen. Diesen verkochen lassen. Dann Brühe und Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin von beiden Seiten anbraten. Den Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen, dann vom Herd nehmen. Die Hälfte des Gorgonzolas in die Suppe geben und darin schmelzen lassen, dann mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten mit den karamellisierten Birnen und dem restlichen Gorgonzola garnieren.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Natur taucht nun langsam in den Winterschlaf. Das Spargelkraut ist abgestorben, und wurde mit untergepflügt, um dem Boden als wertvoller Humus wieder zur Verfügung zu stehen. Die Kartoffeln sind im Lager bei 4°C untergebracht. Eine Kiste nach der anderen wird hervorgeholt, erneut durchsortiert und für den Verkauf vorbereitet. Den Hühnern steht jetzt im Winter immer genug Stroh zur Verfügung, damit sie es im Wintergarten warm haben und sich gerne setzen mögen. Wir hoffen, dass unsere Hennen mithilfe unseres Lichtprogrammes den Winter nicht so ernst nehmen und trotzdem genug Eier legen für Ihre Weihnachtsbäckerei.

Ein wunderschöner vorweihnachtlicher Markt, der uns in Stimmung gebracht hat, liegt hinter uns. Kinder haben im Stroh nach Schätzen gesucht, Stockbrot wurde über dem Feuer gebacken und unsere Weihnachtsbäckerei, die in diesem Jahr Premiere hatte, war ein voller

„Menschlichkeit bedeutet zu handeln, als habe man einen guten Charakter.“
Loriot

Jetzt frisch

Weihnachtsgänse vom Cassenshof



Erfolg. Der Teig wurde ausgerollt, die Plätzchen ausgestochen, in den Ofen geschoben und herrlich bunt verziert. Jedes Kind ging voller Stolz mit seiner Tüte selbstgebackener Plätzchen wieder nach Hause. Die leuchtenden Augen der Kleinen waren eine wahre Pracht!

Das Wetter passte perfekt zum ersten Glühwein. Deftige und süße Genüsse ließen unsere Gäste schwelgen. Fast hatten wir schon vergessen, welch besonderes Ereignis dies immer wieder ist – so sehr haben wir uns an das jährliche Treiben bei unserem Scheunenzauber gewöhnt. Erst die vielen freudigen Mails und Anrufe von Kunden, die sich für die schönen Stunden bei uns bedankten, brachten uns wieder zu Bewusstsein, was den Reiz unserer Veranstaltungen ausmacht.

In Weihnachtsstimmung sind wir seitdem auf jeden Fall. Nun werden Kerzen angezündet und die langen Abende werden genossen. Je näher Weihnachten kommt, desto größer wird die Extraportion, die unsere Hühner und Pferde bekommen. Mal sind es ein paar Körner extra, mal eine Krippe

TIPP Mit **Nelken bespikte Orangen** verströmen einen herrlich weihnachtlichen Duft!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

voll Möhren für die Pferde. Auch unseren Tieren soll es so gut gehen wie uns in der Weihnachtszeit. Die Gedanken werden tiefer, die Gespräche länger und die Pläne reifen bis zum Frühjahr. Wir genießen die Winter- und Weihnachtszeit in vollen Zügen. Und nutzen sie für einen Rückblick auf das vergangene Jahr, was wir erreicht haben und was noch aussteht.

Das Jahr 2013 war für uns und unsere Vorhaben leider etwas zu kurz. Nicht alle Projekte konnten wir abschließen, vieles befindet sich noch im Werden. Aber auch wenn Rückschläge erstmal den Elan dämpfen – sie lassen uns an unseren Zielen wachsen.

Für 2014 haben wir uns erneut viel vorgenommen. Sowohl große Projekte, als auch kleine Stellschrauben, die zu drehen sind, um jeden Tag ein kleines bisschen besser zu werden. Wir freuen uns auf ein ereignisreiches Jahr 2014 mit Ihnen!

Ihre Familie Vofß



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