



Zutaten (4 Pers.):

150 g Zwiebeln
600 g Möhren
200 g mehligkochende
Kartoffeln
2 EL Butter
900 ml Gemüsebrühe
1 Bio-Orange
100g Schmand
½ TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Zucker
Salz
Cayennepfeffer
4 EL Schmand zum
garnieren

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen und 2 cm groß würfeln. Butter im Topf zerlassen, Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln darin ca. 5 Minuten anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und ca. 15–20 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

Inzwischen Orange heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und 75 ml Saft auspressen. Kreuzkümmelsamen in der Pfanne ohne Fett rösten. Suppe fein pürieren. Schmand, Orangensaft und Schalenabrieb unterrühren. Mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Suppe in Teller füllen und mit Schmand, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer garniert servieren.



„Und plötzlich weiß man, es ist Zeit, etwas Neues zu beginnen und dem Zauber des Anfangs zu vertrauen.“
Meister Eckhart

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Kaum spürbar werden die Tage schon wieder länger. Obwohl Weihnachten vorbei ist, genießen wir es immer noch, uns Kerzen anzuzünden und beim Anblick der kleinen Flammen zur Ruhe zu kommen.

Unsere Weihnachtsgänse waren ein voller Erfolg für uns. Das bringt uns die Bestätigung, dass wir dieses Experiment in diesem Jahr ausbauen werden.

2014 wird für uns das Jahr des Überganges in eine neue Zeit. Wir haben uns dieses Jahr vorgenommen, noch näher an unseren Kunden und deren Erwartungen zu sein.

Wir hatten in der Vergangenheit interessante Erlebnisse mit Kunden, bei denen wir auch Neues gelernt haben. Vor einiger Zeit beschwerte sich ein langjähriger Kunde, die Eier würden seit kurzem nach Fisch schmecken. Wir waren verduzt – so etwas war uns noch nicht zu

Jetzt frisch

Vitaminwunder Granatäpfel, Clementinen, Orangen

TIPP Läuten Sie mit **Primeln** und **Hyazinthen** die Vorfreude auf den Frühling ein!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR



Ohren gekommen. In unserer Antwort mutmaßten wir, woran es liegen könnte. Fischmehl ist im Futtertrog unserer Hennen jedenfalls nicht enthalten. Es ist sowieso verboten, Fischmehl an Legehennen zu verfüttern. Jedoch nehmen Eier, ebenso wie Milch, sehr schnell den Geruch ihrer Umgebung an. Stehen die Eier also im Kühlschrank neben stark riechendem Fisch, kann es vorkommen, dass die Eier diesen Geschmack annehmen.

Eine weitere Möglichkeit: In seltenen Fällen tritt bei Hühnern ein Gendefekt auf, der dafür sorgt, dass der Verdauungstrakt des Huhns einen Bestandteil des Rapses nicht spalten kann. Heraus kommen dann Eier, die nach Fisch schmecken. Es ist möglich, dass wir 2-3 Hennen haben, die diesen Gendefekt in sich tragen. Es wäre allerdings unwahrscheinlich, dass die Eier genau dieser Hennen in einer Schachtel landen und dazu noch immer bei demselben Kunden. Die genaue Ursache blieb uns also erstmal rätselhaft.

Der Kunde reagierte schnell. Er freute sich, noch so viel gelernt zu haben, legte uns noch einmal genauestens seine Frühstücks- und insbesondere

Ei-Essgewohnheiten dar und kam offenbar beim Verfassen der E-Mail selbst ins Grübeln. Nach vielen erheiternden Passagen kam er auf das Jod-Salz zu sprechen, das er seit kurzem aus gesundheitlichen Gründen verwendet. Er stellte fest, es rieche leicht „chemisch“ – und in Verbindung mit dem Eiweiß seines weichgekochten Eies nach Fisch. Er beschloss, das Salz zum Frühstücksei ab sofort zu wechseln. Auch wir hatten somit noch etwas gelernt. Das ist ein Kontakt zum Kunden, der uns Freude bereitet.

Wenn auch Sie einmal eine Frage haben, scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen. Wir freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen und auf Ihre Fragen!

Kommen Sie uns doch einmal in unserem Hofladen in Inzmühlen oder in Hamburg in der Waitzstraße besuchen. Wir freuen uns auf Sie!



Ihre Familie Vofß

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