



Zutaten:

400 g Pfifferlinge
2 Schalotten
80 g Eichblattsalat
80 g Friséesalat
60 g getrocknete Aprikosen
1 Bund Schnittlauch
3 El Weißweinessig
1 Tl Dijon-Senf
8 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
4 Ziegenfrischkäse
(à 40 g, z.B. Picandou)

Zubereitung:

Pfifferlinge gründlich putzen und die großen Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln. Salate putzen, waschen, trocken schleudern und zerzupfen. Aprikosen sehr fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Essig mit 5 El Wasser, Senf und 6 El Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin 3–4 Minuten von allen Seiten braten. Schalotten dazugeben und 1–2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salatblätter, Pfifferlinge und Ziegenfrischkäse in Schalen anrichten. Vinaigrette mit Schnittlauch und Aprikosen verrühren und über den Salat geben.

Tipp: Der Käse schmeckt großartig, wenn Sie ihn kurz in den Ofen schieben und lauwarm auf dem Salat anrichten.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Mit dem Bau des neuen Hühnerstalls in Watzum wachsen die beiden Betriebe allmählich zusammen. Der Stall schlägt die Brücke zwischen zwei Betrieben, die sich auch sonst gut ergänzen. Eine gute und reichliche Getreideernte ist in Watzum bereits eingefahren, die Zuckerrüben wachsen noch auf dem Feld. Welch immense Verbesserung unseres Ackerbau-Potentials! So macht Betriebswachstum Spaß.

Häufig werden wir gefragt: Was macht eigentlich ein Huhn den lieben langen Tag lang? Gerne stellen wir Ihnen einen Tag im Leben unserer Hennen vor. Früh am Morgen geht im Stall langsam die Beleuchtung an. Inzwischen sind bereits die Futterbahnen angelaufen, sodass die Hennen gleich nach dem Erwachen einen gut gefüllten Trog vorfinden. Die Hennen können sich jederzeit frei im Stall bewegen, aber werden so erzogen, dass sie nachts die Schlafplätze in der Voliere innerhalb des Stalls einnehmen. Hierfür setzen wir die Junghennen in den ersten

„Was möglich ist,
bestimmt die Sehnsucht.
Was Realität wird, der Mut.“
Sina Trinkwalder

Jetzt frisch

Die ersten aromatischen Pfifferlinge



Wochen abends in die Volière. Die Mehrzahl versteht schnell, dass dieser Platz für sie der geeignetste ist. Den restlichen helfen wir ein wenig auf die Sprünge.

Ab 9 Uhr kommen die Hennen ins Freiland. Vorher sollen sie sowohl ihr Ei gelegt als auch ausgiebig gefressen haben. Das Eierlegen am frühen Morgen ist im Instinkt der Hühner angelegt. Zum Frühstück müssen wir sie etwas überreden. Warum machen wir das? Das Hühnerfutter ist die beste Ernährung für die Hühner. Proteine, Kohlenhydrate und Vitamine sind im perfekten Verhältnis zueinander enthalten. Kommt das Huhn ohne Frühstück auf die Wiese, schlägt es sich den Bauch mit Gras und Sand, der an den Wurzeln hängt, voll. Das macht dem Huhn Spaß, aber dann ist erstmal kein Platz mehr für das energiegelasse Futter, das wir ihm anbieten.

Den Tag über scharren und baden die Hühner im Sand, fressen Gras und lassen sich die Sonne auf das Gefieder scheinen. Aber nicht alle Hennen gehen auch wirklich raus. Untersuchungen belegen, dass 10% der Freiland-Hennen eines Stalls in ihrem Leben nie den Stall verlassen. Wir

TIPP Genießen Sie eine **erfrischende Rast** im kühlen Schatten unserer Eichen am Seeufer!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

können und wollen die Damen nicht dazu zwingen. Auch das verstehen wir unter „Frei“-landhaltung. Für manche Hennen ist eben der Wintergarten genau das Richtige. Er bietet frische Luft und gleichzeitig Schutz.

Am Abend holen wir bei Eintreten der Dunkelheit die Hennen wieder herein. Manchmal haben wir das Gefühl, dass jeden Abend dieselben Damen die letzten auf der Wiese sind. Spät am Abend wird es im Stall dunkel. Hierbei gehen zuerst die Lampen im unteren Bereich aus, sodass die Hennen sich hinauf zum Licht und somit in die Volière bewegen. Zuallerletzt verdunkeln die Lampen ganz oben, die Hennen suchen sich ihren Platz auf der Sitzstange und schlafen ein. Bis sie am Morgen vom simulierten Tagesbeginn geweckt werden.

Kommen Sie unsere Hühner gerne mal auf der Hofwiese besuchen! Und probieren Sie in unserem Hofcafé die leckeren selbstgemachten Kuchen und Torten aus ihren goldgelben Eiern.

Ihre Familie Voß



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