



Zutaten:

750 g Mirabellen
25 g Butter
3 Eier
75 g Zucker
150 g Crème fraîche
150 g gemahlene Mandeln
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver
3 EL Aprikosenmarmelade
Pistazien gehackt
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mirabellen waschen und entsteinen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mirabellen mit Vanillezucker 3 Minuten dünsten. Eier, Zucker, 100 g Crème fraîche verrühren, Mandeln, Stärke und Backpulver zufügen und gut verrühren. Die Hälfte der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Spring- oder Tarteform streichen, die Mirabellen darauf verteilen. Restlichen Teig vorsichtig darüber verstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aprikosenmarmelade erhitzen und auf die Torte streichen, mit Pistazien bestreuen. Restliche Crème fraîche als Kleckse dekorativ verteilen. Alternativ kann man auch einfach Puderzucker darüber streuen.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Bis Mitte des Monats blüht die Heide noch in ihrer ganzen Pracht. Für uns immer wieder ein wundervolles Schauspiel, das völlig zu Recht viele Ausflügler und Entdecker anzieht. Wir freuen uns über jeden Gast, der kommt um unsere schöne Region zu besuchen.

Unsere Kartoffeln werden nun gerodet. Langsam sind die Knollen schalenfest und lagerfähig. Nach der Ernte wird der Boden für den Getreide-Anbau vorbereitet durch die Aussaat von Leguminosen, die den Stickstoff im Boden durch ihre Knöllchenbakterien binden und für die Pflanzen verfügbar machen. Wir fahren eine mindestens 4-gliedrige Fruchtfolge, damit sich keine Schädlinge ausbreiten und der Boden nicht einseitig ausgelaugt wird. Neben Leguminosen bauen wir auch Hafer, Roggen und Triticale an.

Unser Hühnerstall im Braunschweiger Land ist nun so gut wie fertig. Nur noch das Gras für die Hennen fehlte. Bis vor kurzem stand auf

„Jede sprossende Pflanze,
die mit Düften sich füllt,
trägt im Kelche das ganze
Weltgeheimnis verhüllt.“
Emanuel Geibel

Jetzt frisch

Pflaumen und Mirabellen im Duett



der Fläche noch Weizen. Direkt nach der Ernte wurde der Acker Anfang August gepflügt und Gras wurde gedriht. So nennen wir die Aussaat. In der Region gibt es wenig Wiesen, da der Boden sehr fruchtbar ist. Getreide und Zuckerrüben gedeihen dort prächtig. Auch das Gras wird dort schnell wachsen und die Hennen erfreuen. Wichtig ist es hierbei, dass das Gras eine feste Narbe bildet und wenig Aufwuchs hat. Wir können und wollen dort kein Heu machen. Die Nutzung der Fläche für einen anderen Zweck als den der Auslaufhaltung für Legehennen ist nicht erlaubt.

Je höher das Gras wächst, um so besser können sich Füchse im Gras verstecken. Um das zu verhindern, muss das Gras kurz sein. Gras ist in der Landwirtschaft ein weiter Begriff und wir brauchen ein Gras, das sich sonst kein Landwirt wünscht. Rotschwengel erfüllt diese Eigenschaften am besten.

Unsere Legehennen leiden bei der Hitze, wie wir sie diesen Sommer hatten, immer ganz besonders. Diesen Stress merken wir den Tieren sofort an. Auch an den Eiern ist es deutlich festzustellen. Die Schale wird häufig dünner, das Eigelb blasser und das Eigewicht nimmt ab. Im Hochsommer

TIPP Lassen Sie sich von den Kontrasten der **blühenden Heide** verzaubern!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

legen unsere Hühner deutlich weniger XL-Eier. Um dem Hitzestress entgegen zu wirken, haben wir verschiedene Möglichkeiten. Das wichtigste sind die Lüfter, die für einen Luftaustausch zwischen Stall und Außenbereich sorgen. Außerdem versuchen wir, die Hühner möglichst in den Morgenstunden, wenn die Temperatur bei weniger als 22°C liegt, ins Freiland zu locken. Mit unserem Lichtprogramm im Stallinneren können wir den Tag etwas nach vorne verschieben. Wir simulieren den „Sonnenaufgang“ einfach schon um 4:00 Uhr. So werden auch die Eier eher gelegt und die Hennen gehen früher nach draußen. Bei diesen Zeitverschiebungen müssen wir behutsam und überlegt vorgehen, damit die Hennen nicht zusätzlich gestresst werden, sondern den Eingriff tatsächlich als Erleichterung empfinden.

Nun wird das Klima wieder etwas milder und das Draußensein entspannter. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Stück Kuchen in unserem Kaffeegarten – gleich neben der blühenden Heide!

Ihre Familie Voß



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