



Zutaten:

250 g Mehl (Type 1050)
125 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
600 g Kürbisfleisch
120 g durchw. Speck
2 EL Olivenöl
1 (Gemüse-)Zwiebel
2 Knoblauch
Kräutersalz
200 ml Gemüsebrühe
Fett für die Form
150 g Crème fraîche
100 g ger. Käse (Greyerzer)
2 EL Kürbiskerne
Pfeffer
Thymian

Zubereitung:

Aus Mehl, Butterstückchen, 1 Ei, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser einen Mürbeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Den Kürbis schälen, von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Speck würfeln, in 1 EL Öl anbraten. Zwiebel schälen, fein hacken, mit Kürbis zum Speck geben und anbraten. Knoblauch schälen, zum Gemüse pressen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen und Gemüsebrühe zugießen. Gemüse zugedeckt etwa 20 Minuten garen, pürieren und beiseite stellen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten, Teig ausrollen, Springformboden damit auslegen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Restliche Eier mit Crème fraîche verquirlen. Geriebenen Käse unterrühren. Mischung unter das Kürbispüree mengen, 1 EL Kürbiskerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse auf dem Teighoden verteilen. Restliche Kürbiskerne darüber streuen. Quiche im Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Altweibersommer heißt diese Jahreszeit zwischen Sommer und Herbst bei uns. Mit etwas Glück kann man jetzt herrliche Tage genießen. Am schönsten ist der Tau, der sich morgens auf die Spinnenfäden in der Heide legt. Es glitzert dann so herrlich violett, während die Sonne aufgeht. Eine wunderbare Zeit, für die sich das frühe Aufstehen lohnt.

Die Ernte der Frühkartoffeln ist jetzt abgeschlossen, dafür beginnen wir jetzt mit den normalen Kartoffeln, die im April gepflanzt wurden. Die ersten gerodeten Kartoffeln der späten Sorten sind leider noch nicht schalenfest und lagerfähig. Also schaben wir diese wie die Frühkartoffeln vor der Zubereitung ab. Wir geben sie dafür in einen großen Eimer mit Wasser und rühren darin zwei Minuten mit einer leeren Glasflasche herum. So hat bereits unsere Urgroßmutter die Kartoffeln abgeschabt. Es ist immer wieder erstaunlich, wie gut und schnell diese einfache Methode funktioniert.

„Mit den Jahren
runzelt die Haut.
Die Seele aber runzelt
mit dem Verzicht
auf Begeisterung.“
Albert Schweitzer

Jetzt frisch

Kürbisse in allen Formen und Farben



Ab und zu bekommen wir Rückfragen, warum die Schale der Eier manchmal so dünn ist. Dies passiert bei älteren Hühnern, die zu Kalkmangel neigen. Wir versuchen die Legehennen solange wie möglich bei uns zu behalten. Da wir vier verschiedene Altersgruppen haben, befindet sich auch immer ein Teil der Hennen in dieser Phase. Für den Kalkhaushalt im Hühnerorganismus füttern wir am Nachmittag und Abend Muschelkalk zu. Dennoch gibt es vor allem zum Ende der Legeperiode manchmal dünnshalige Eier. Wir versuchen die Eier mit empfindlicher Schale auszusortieren, sodass sie nicht in den Verkauf gelangen. Manche Eier kommen schon mit einem Knick in der Schale aus dem Stall, andere brechen bei der kleinsten Berührung. Das Aussortieren ist bei uns Handarbeit – und dabei erwischen wir leider nicht immer alle betroffenen Eier. Dies bitten wir zu entschuldigen.

In der Natur gehen die Hennen nach der Legeperiode in die Mauser, in dieser Zeit legen sie nicht mehr und danach nur etwa alle zwei Tage. Deshalb ist der Beginn der Mauser für uns als landwirtschaftlicher Betrieb das natürliche Ende der Zeit der Legehennen auf unserem Hof.

TIPP Genießen Sie die letzten Tage der **Heideblüte** mit ihrem violetten Zauber und würzigen Duft!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Unsere Gänse gedeihen prächtig. Jeden Tag sind sie auf der Wiese. Hier fressen sie frisches Gras, planschen im Wasser, sonnen sich, schlafen zwischendurch auch immer mal wieder und erkunden jeden Tag aufs Neue alle Winkel der Wiese. Kommt ein Spaziergänger vorbei, kommt Bewegung in die Gruppe. Am Abend werden die Gänse im Stall bzw. an ihrem vor dem Fuchs gesicherten Schlafplatz gefüttert, sodass sie den Weg dorthin bereitwillig antreten. Der Weg ist mit einem dünnen Zaun gesichert, sodass nur die Richtung vorgegeben ist. Ist die Gruppe sich einig, dass es Zeit wäre, das Nachtlager aufzusuchen, wird der Zaun auch manchmal niedergerannt. An einem verregneten düsteren Tag machen sich die Gänse auch schon mal nachmittags um drei auf den Weg. Die Gruppe bleibt aber immer zusammen und findet ihren Weg alleine. Wir haben auf jeden Fall immer viel Freude mit unseren Gänsen. Und – auch daran müssen wir allmählich denken – wir freuen uns auf Ihre Gänsebestellungen zu den Terminen zwischen St. Martin und Weihnachten.

Ihre Familie Vofß

