



### Zutaten (4 Port.):

1 küchenfertige Gans mit Innereien  
1 unbehandelte Zitrone  
1 unbehandelte Orange  
6 EL Erdnussöl  
1 Rispe weiße Weintrauben  
Salz, Pfeffer

Für die Füllung:  
2 rote Äpfel  
1 Birne  
24 Walnusskerne  
1 EL Honig  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Wir beginnen mit der Füllung: Äpfel und Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfel- und Birnenwürfel mit der Gänseleber 10 Minuten anbraten. Die Gänseleber aus der Pfanne nehmen und mit den Walnusskernen im Mixer pürieren. Die Leber-Nuss-Paste mit den Früchten vermischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Orange und Zitrone waschen, die Schale beider Früchte abreiben und mit der Farce vermischen. Die Gans mit der Farce füllen und die Öffnung mit Küchengarn verschließen (die Schlegel dabei fest an die Gans drücken).

Die fertig gefüllte Gans wiegen. Die Gans mit Öl einpinseln und 25 Minuten pro 500 g gefüllter Gans im Ofen backen. Die Gans während der Backzeit immer wieder mit etwas Flüssigkeit begießen. Nach der halben Backzeit die Temperatur um eine Stufe zurückschalten.

Die Weintrauben waschen und abzupfen. Die Orange vierteln und aus den weißen Trennwänden lösen. Das Obst nach Geschmack kurz in Butter schwenken und beilegen.

„Suche nicht nach dem Sinn des Lebens, gib ihm einen.“  
Gaby Tenfelde

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein wieder mal ereignisreiches Jahr liegt hinter uns. Zeit, für uns auf den letzten Metern noch mal Vollgas zu geben; Zeit auch, zurückzublicken und sich neue Ziele zu setzen. Vieles, was passiert ist, ergibt erst in der Rückschau Sinn.

Menschen sind neu in unser Leben gekommen, haben alles auf den Kopf gestellt und so viel schöner gemacht. Andere Menschen sind gegangen und haben uns manchmal ratlos, manchmal erfüllt und manchmal traurig zurückgelassen. Viele schlaue Sprüche haben uns durch das Jahr begleitet. Einer davon ist: „Es wird alles immer nur besser“. Daran glauben wir ganz fest. Probleme, die sich manchmal auftun, sind immer nur eine kurzfristige Herausforderung: „Eine Erstverschlimmerung ist normal“. Unser Team hat sich verändert, an Aufgaben sind die Mitarbeiter gewachsen. Ohne dieses Team, das täglich aufs Neue Bestleistungen vollbringt, wäre unsere Betriebsentwicklung nicht möglich.

# Jetzt frisch

## *Erdnüsse, Haselnüsse und natürlich Walnüsse*



*Wenn wir zurückblicken erfüllt uns eine tiefe Dankbarkeit. Wir sind dankbar, für das Land, das wir bestellen können. Wir sind dankbar, ein echter Familienbetrieb zu sein, bei dem alle an einem Strang ziehen und gemeinsam in die gleiche Richtung gehen. Wir sind dankbar, tolle Mitarbeiter zu haben, die sich mit ihren Ideen, ihrer Kraft und ihrer Leidenschaft einbringen.*

*Wir sind dankbar, so wunderbare Tiere auf unserem Hof zu haben. Unsere fleißigen Legehennen legen täglich allerbeste Eier, unsere munteren Gänse tummeln sich auf der Weide und sind uns schließlich ein herrlicher Weihnachtsbraten. Wir sind dankbar, dass auf unseren Böden Pflanzen mit all ihrer Kraft gedeihen und uns eine reiche Ernte bescheren. Unsere Kartoffeln, unser Spargel, aber auch unser Getreide und unsere Zuckerrüben tragen einen Anteil an einem üppig gedeckten Tisch mit Spezialitäten aus der Region.*

*Gerade beim Blick über den Tellerrand fällt auf, wie üppig, reich und erfüllend unser Leben ist. Weihnachten ist für uns immer ein willkommener Anlass, zufrieden und voller Dankbarkeit auf unseren Betrieb, unser Wirken und unsere Bestimmung zu blicken.*

**TIPP** Denken Sie rechtzeitig daran, Ihre **Festtagsgans** zu bestellen!

**WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MI-SO, 8-18 UHR**

*Wenn die letzten Gänse geschlachtet sind, gehen wir in uns und bedanken uns bei diesen herrlichen Tieren. Wir hoffen, dass sie ihr Leben bei uns als glücklich empfunden haben. Das Aufziehen, die tägliche Fürsorge, Ernte und Abschied gehören für uns zum Rhythmus des Jahreszeitenzyklus.*

*Schon jetzt denken wir wieder an die Spargelsaison im nächsten Frühjahr. Erwartungsvoll gehen wir dem neuen Jahr entgegen, bereit, neuen Herausforderungen, dem Wandel der Zeit und wieder einzigartigen Menschen zu begegnen.*

*Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit im Kreise Ihrer Liebsten, mit Kerzenschein, dem Duft von gutem Essen, erhellenden Gesprächen und natürlich einem herrlich geschmückten Christbaum.*

*Frohe Weihnachten,*

*Ahre Familie Vofß und Pelka*

