



Zutaten:

400 g Muskatkürbis (ungeputzt ca. 550 g) oder Hokkaidokürbis
1 reife Mango
2 Zwiebeln
1 rote Chilischote
30 g Butter
4 Kaffir-Limettenblätter
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Kokosmilch
Salz
1 Msp. Sternanispulver
1 Prise Ingwerpulver

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen, schälen und würfeln (Hokkaidokürbis nicht schälen, die Schale gründlich säubern). Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Chili aufschneiden, entkernen und klein schneiden.

Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Limettenblätter, Chili und Kürbis hinzufügen und 2–3 Min. mit andünsten. Die Brühe angießen, aufkochen lassen und 5 Min. leise kochen. Drei Viertel der Mango und die Kokosmilch hinzufügen und weitere 6–8 Min. kochen. Die Limettenblätter entfernen und alles gut pürieren. Mit Salz, Sternanis und Ingwer abschmecken, mit den übrigen Mangowürfeln servieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nach einem solch trockenen Sommer darf und muss es jetzt fleißig regnen, um die Wetter-Bilanz wieder ins Lot zu bringen. Nur bitte nicht an unserem Scheunenzauber am ersten Novembersonntag, den 4.11. Für diesen Tag wünschen wir uns kühle Temperaturen, sodass der Glühwein schmeckt, Sonnenschein, der durch das lichte Laub bricht, klare Luft und wenig Wind. Tauchen Sie mit und bei uns ein in eine stimmungsvolle Märchenwelt zwischen Gänsen und Kerzenschein, besinnlich und beglückend, zum Schwelgen und Schmausen.

Die Vorbereitung auf unser Hoffest macht uns immer viel Freude. Beim Auspacken der Kugeln wird schon mal gedankenverloren ein weihnachtliches Lied gesummt. Der Pferdestall wird gefegt und gewienert, Gemüse und Obst werden geschneppelt und der ganze Hof schmeißt sich in Schale. So wie es sich gehört für ein großes Fest. Und wenn es dann soweit ist, wird für Klein und Groß wieder viel geboten für einen

„Die beste Zeit,
einen Baum zu pflanzen,
war vor zwanzig Jahren.
Die nächstbeste Zeit ist jetzt.“
Aus Uganda

Jetzt frisch

Kohl entzückt in vielen Varianten



spannenden und beschaulichen Tag, der auf die Weihnachtszeit einstimmt. Ein bunter Kunsthandwerkermarkt mit ausgewählten Anbietern der Region wartet auf mit handgemachten Dingen, die den Alltag verschönern und stimmungsvoller Weihnachtsdekoration. Auf dem Hofplatz grüßen schnatternd die Gänse des Cassenshofes, die sich in den letzten Monaten auf der Weide an der Seeve getummelt haben. Highlights für die Kinder sind das Plätzchenbacken im Pferdestall und der neu gestaltete Spielplatz mit vielen Trettreckern.

Die Heidkösters untermalen mit handgemachter Musik das vielfältige Treiben auf dem Hofplatz. Kulinarisch locken herzhaftes Speisen wie Entenburger, Wildpfanne, Rosmarinkartoffeln und Rotkohlsalat, außerdem viele kleine Leckereien zum Probieren. Wer will, kann sich seine Gans für die Festtage im Hofladen vorbestellen. Oder man hat Glück bei der Tombola und gewinnt den Weihnachtsbraten. Die hofgebackenen Kuchen und Torten aus den Eiern der eigenen freilaufenden Hühner runden den Festschmaus zwischen Feuerkörben unter freiem Himmel ab.

TIPP Denken Sie schon jetzt an Ihr **Weihnachts-Festessen** – ob Gans, Wild oder ein vegetarischer Genuss.

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET 8–18 UHR – SOMMERZEIT: MO–SO, WINTERZEIT: MI–SO

Dieser Tag ist für uns gleichzeitig der Start in unsere zweite Saison des Jahres nach der Spargelsaison. Auch wenn die Gänse erst seit fünf Jahren eines unserer Standbeine sind, können wir uns die Herbstzeit ohne die Tiere nicht mehr vorstellen. Es ist faszinierend zu beobachten, wie sie wachsen, sich entwickeln, lernen und ihre Wiese bewachen. Gleichzeitig ist es für uns natürlich, dass die Gänse zu Weihnachten geschlachtet werden. Mit Achtung vor dem Leben bis zuletzt entsteht ein Fleisch, das es wert ist, richtig genossen zu werden. Das ist für uns Tierhaltung, wie wir sie uns wünschen. Wir sind stolz, unseren Beitrag hierzu leisten zu können.

Besucher sind an allen Tagen bei uns auf dem Cassenshof willkommen. Unser vielfältiger Hofladen mit Café ist zur Sommerzeit die ganze Woche hindurch, zur Winterzeit von Mittwoch bis Sonntag, jeweils von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Und die freilaufenden Hühner und Gänse sind immer neugierig auf vorbeischauende Gäste. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

