



Zutaten (für 4 Personen):

8 Scheiben geräucherter, durchwachsender Speck

1 Stange Porree (Lauch; ca. 300 g)

1 Stange Staudensellerie

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)

1 1/4 l Hühnerbrühe

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

600 g Wirsingkohl

Pfeffer

Zubereitung:

Speck in einem Topf unter Wenden knusprig braten. Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen.

Porree, Staudensellerie und Kartoffeln im Speckfett ca. 5 Minuten andünsten.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln. Mit Salz und Muskat würzen.

Kohl putzen, waschen, in feinen Streifen vom Strunk schneiden, zur Suppe geben, aufkochen und weitere ca. 12 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und Speck darüber zerbröseln.

Tipp für eine sämige Konsistenz: Die Suppe vor dem Hinzufügen des Kohls pürieren und evtl. mit etwas Brühe verdünnen.

„Chancen multiplizieren sich,
wenn man sie ergreift.“
Sunzi

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Unser Hofladen mit Kaffeestube bekommt eine Runderneuerung – wir sind gerade mitten in der Umgestaltung. Bisher hatten wir einen großen Raum für den Hofladen, hier standen Lebensmittel und Dekoartikel bunt durcheinander. Nebenan hatten wir für die süße Entspannungspause einen kleinen Caféraum, der auch durch viel Nippes bereichert wurde. Dieses Konzept hat uns jahrelang Freude gemacht.

Nun ist jedoch die Zeit gekommen, etwas zu ändern. Unsere Kuchen und Torten, die von unseren Küchen-Feen Sabine, Elke und Anne gezaubert werden, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Immer mehr Besucher kommen gezielt am Wochenende, um nicht nur einzukaufen, sondern um einen gemütlichen Aufenthalt zu genießen. Darüber freuen wir uns und kommen diesem Wunsch gerne entgegen. Gleichzeitig sorgen wir mit der Umstrukturierung für mehr Klarheit für die Kunden und auch für uns. Das Café erhält jetzt den großen Raum

Jetzt frisch

Schwelgen Sie nochmal in der Vielfalt der Kohlköpfe



im Eingangsbereich. Es wird lichter und luftiger, die Gäste können durch die breite Fensterfront schöner nach draußen schauen – und wir können für die beschauliche Kaffeepause bei einem köstlichen Stück Kuchen oder einer sahnigen Torte mehr Plätze anbieten.

In den kleineren Raum nebenan zieht dann unser Hofladen mit den Lebensmitteln ein. So ist der Frischebereich klar abgegrenzt und besser überschaubar. Die Dekoartikel für Haus und Hof finden Platz in unserem großen Tresenbereich. Diese Umstrukturierung sorgt in unseren Köpfen für frischen Wind und wir hoffen, durch die neuen Perspektiven tolle Produkte, die bisher ein Schatten-Dasein gefristet haben, besser zur Geltung bringen zu können. Wir sind gespannt, wie Ihnen unser neues Konzept gefällt und freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Auch die neue Spargelsaison beginnt uns zu beschäftigen. Wer wird unseren Spargel kaufen wollen, wen haben wir noch nicht erreicht, wie bedienen wir die Kunden zu den Feiertagen, an denen besonders viel Spargel nachgefragt wird? Entsprechend versuchen wir, die Erntemengen

TIPP Genießen Sie die traumhaft verwunschene Heide im Winter!

WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ DO–SO, 8–18 UHR

durch den gezielten Einsatz der Folien auf den Spargeldämmen zu steuern. Das gelingt, wenn dann auch das Wetter mitspielt.

Unseren Hühnern geht es diesen Winter besonders gut. Bisher kommen sie mit der Witterung prima zurecht und nutzen ihren Auslauf trotz Regen, Nieselgrau und wechselnden Winden ausgiebig. Wir freuen uns immer sehr, wenn die Hennen mutig sind und alle Ecken, Winkel und Unterstände des Freilandes besichtigen. So nutzen die Abenteuerlustigen alle Möglichkeiten für ein abwechslungsreiches Alltagsleben, während die Vorsichtigeren, die lieber nah am Stall bleiben, ihre Komfortzone mit dem Wintergarten genießen.

Genießen Sie doch mal am Wochenende das Treiben der Hühnerschar von unserer Aussichtsbank am Heidschnucken-Wanderweg. Und anschließend eine schöne Kaffeepause in unserem neugestalteten Hofcafé!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

