



Zutaten:

350 Gramm
Blaubeeren
1 kleiner Apfel
1 Stk. Zimtstange
1 Prise Salz
750 ml Wasser
1 Teelöffel
Zitronensaft
6 EL Zucker
1/2 Esslöffel
Stärke

Zubereitung:

Die Blaubeeren vorsichtig waschen und dann in einen Topf geben. Den Apfel waschen, entkernen und dann in kleine Würfel schneiden. Dann ebenfalls in den Topf legen und 750 ml Wasser aufgießen. Den Zitronensaft und die Zimtstange hinzufügen. Alle Zutaten zusammen aufkochen. Dann die Hitze herunterregeln.

Nun einen halben Esslöffel Stärke mit ganz wenig kaltem (!) Wasser verrühren und nach und nach in die Suppe rühren, bis sie leicht andickt. Herd ausschalten und noch kurz weiterrühren.

Jetzt kann die Blaubeersuppe abkühlen. Nur noch die Zimtstange entfernen und bei Bedarf die Suppe durch ein Sieb passieren.



*„Wer zu sich selber finden will,
darf andere nicht
nach dem Weg fragen.“
Peter Tille*

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Unsere Getreideernte ist jetzt in vollem Gange. Für uns und alle Landwirte eine aufregende Zeit. Die Tage sind lang, die Maschinen groß und die Sorge, ob das Wetter hält, sorgt zusätzlich für Aufregung. Die Maschine, um die sich alles dreht ist der Mähdrescher. Von außen sieht man nur, dass dieses Wunderwerk der Technik vorne das Getreide in sich hineinfrisst und hinten das Stroh wieder ausspuckt. Die Körner werden alle paar Runden mithilfe des Abtankrohrs auf einen Anhänger verladen. Was genau passiert im Inneren dieser Maschine? Wir bewegen uns mal von vorne nach hinten durch den Mähdrescher hindurch.

Ganz vorne am Drescher ist das Schneidwerk, welches eine Breite von 4–12 Metern haben kann. Da man mit dieser Breite natürlich nicht auf der Straße fahren kann, werden die Schneidwerke abgebaut und liegend auf einem Anhänger vom Mähdrescher gezogen transportiert. Dieses Schneidwerk wird beim Dreschen auf höhenverstellbaren Kufen

Jetzt frisch

Sommergemüse: Erbsen, Bohnen, Schmorturken



vor dem Mähdrescher hergeschoben. Die Ährenheber in Zinkenform heben eventuell liegende Getreidehalme an. Ein Messerbalken schneidet die Halme ab, während die sechseckige Trommel, Haspel genannt, die Ähren vorsichtig vorlehnt. Manche Körner lösen sich schon bei kleinsten Bewegungen aus der Ähre. Durch das Vorlehnen der Ähren fallen die Körner nicht auf den Acker, sondern auf den Schneidwerkstisch. Eine sich drehende Schnecke erfasst nun die abgeschnittenen Getreidehalme mit den Ähren und transportiert diese durch den Einzugskanal zur Dreschtrommel.

Im Bauch des Mähdreschers trennt die schnell rotierende Dreschtrommel die Körner durch Fliehkraft von den Halmen. Nun sind das Dreschgut, bestehend aus Körnern, Spelzen und Kurzstroh und das Stroh voneinander getrennt. Das Dreschgut wird durch den Dreschkorb in die Reinigung transportiert. Dieses Sieb-Druckwindssystem pustet die Körner sauber und befördert sie in den Korntank. Die Stärke des Windes kann vom Fahrer angepasst werden. Das Stroh kommt auf den Schüttler, wo es durchgelockert wird und dann weiterwandert zur Strohverarbeitung. Wenn das Stroh als

TIPP Sie möchten mal auf einem **Trecker** mitfahren? Fragen Sie uns gerne!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR

Einstreu für Tiere verwendet wird und in Ballen gepresst werden soll, wird es ungehäckselt auf dem Feld abgelegt. Ansonsten verbleibt es auf dem Feld und liefert dem Boden Nährstoffe zurück. Für diesen Fall häckselt der Mähdrescher die Halme klein, sodass sie schneller verrotten können.

Wenn man bei einem Mähdrescher also von einem Wunderwerk der Technik spricht, ist dies mehr als gerechtfertigt. Die Begeisterung für die Technik sorgt auf jeden Fall dafür, dass wir die Erntezeit lieben. Gleichzeitig ist es einfach beglückend, wenn man die Früchte seiner Arbeit ernten kann. Wollen auch Sie dieses Gefühl miterleben, fragen Sie doch gerne mal, ob sie eine Runde auf unserem Mähdrescher in Inzmühlen oder Watzum mitfahren dürfen. Und wenn Sie sich danach stärken möchten, freuen wir uns, wenn Sie in Inzmühlen unser Hofcafé besuchen und sich durch unsere Tortenvielfalt probieren.



Ihre Familie Voß und Familie Pelka

Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum