

Zutaten (für 4 Pers.):

1 kg Grünkohl
Salz
2 Zwiebeln
80 g Butter
200 g Sahne
1/4 l Gemüsebrühe
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
je 2 Msp. gemahlener Piment
und Zimtpulver
1 EL körniger Senf
600 g festkochende
Kartoffeln
2 Äpfel (z. B. Boskop)
60 g Semmelbrösel
50 g frisch geriebener Hart-
käse (z. B. Emmentaler)

Zubereitung:

Grünkohl waschen und putzen, dicke Rippen wegschneiden, Blätter etwas kleiner schneiden. In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen, darin den Kohl bei großer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, darin die Zwiebeln goldgelb andünsten. Kohl dazugeben und unter Rühren 2–3 Min. mitdünsten. Sahne und Brühe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Piment und Zimt würzen. Den Kohl zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. garen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser 20–25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in



Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, achteln, entkernen, quer in feine Scheiben schneiden und unter den Kohl mischen.

Den Backofen auf 180° vorheizen, eine Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit wenig Butter einfetten. Die restliche Butter mit Semmelbröseln und Käse zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Eine Lage Kartoffeln in die Auflaufform geben, leicht salzen und pfeffern, darauf abwechselnd lagenweise Grünkohl und Kartoffeln schichten. Eventuell übrige Flüssigkeit vom Grünkohl über den Auflauf gießen und die Brösel darüberstreuen.

Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40–45 Min. goldbraun überbacken.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne. Bezogen auf so vieles nehmen wir das auch für jedes neue Jahr an. Ideen sind in uns gewachsen, Projekte warten darauf, mit uns durchzustarten und wir genießen, dass es in den ersten drei Monaten genug freie Kapazitäten gibt, all dies umzusetzen.

Auf dem Acker pausiert gerade die Arbeit, langweilig wird es trotzdem nicht. Im Sommer eingelagertes Getreide wird nun aus dem Speicher geholt und zur Mühle gefahren, wo es zu Mehl vermahlen wird. Je nach innerer Qualität des Weizens wird aus dem Mehl dann entweder Brot gebacken oder es bildet die Grundlage für leckere Kekse. Wird die Getreidepflanze im Frühjahr nicht ausreichend mit Nährstoffen versorgt, leidet sie unter einem Ernährungsmangel und kann nicht den gewünschten hohen Eiweißbedarf für die geforderte Backqualität einlagern. Unter Umständen taugt das Getreide dann nur noch als Viehfutter.

„Was die Raupe
Ende der Welt nennt,
nennt der Rest der Welt
Schmetterling.“
Lautse

Jetzt frisch

Grünkohl, eine herzhafte Vitaminbombe!



In den Medien wurde in den letzten Wochen und Monaten viel über die Novellierung der sogenannten europäischen Düngeverordnung berichtet. Wir finden es richtig, dass die Düngermengen auf den Äckern dort eingeschränkt werden müssen, wo eine Überdüngung stattfindet. Dies ist häufig dort der Fall, wo das Verhältnis zwischen Ackerfläche und Tierhaltung aus dem Lot gekommen ist und zu viele Tiere einer zu geringen Fläche gegenüberstehen. Leider wurden die Gebiete, in denen die Düngung zukünftig stark eingeschränkt werden muss, aus unserer Sicht von der Politik viel zu pauschal festgelegt. Dies ist einer der Gründe, weshalb viele unserer Berufskollegen in den letzten Wochen auf die Straße gegangen sind. Es ist zu befürchten, dass das Getreide, welches auf vielen Betrieben zukünftig angebaut wird, keine Backqualität mehr erreichen wird, was für einige Betriebe existenzbedrohend sein kann.

Ein harter Schlag für unseren Berufsstand ist auch das kürzlich abgeschlossene Mercosurabkommen. Dies ermöglicht es der EU zukünftig, mehr günstige landwirtschaftliche Produkte aus Südamerika einzufüh-

TIPP Genießen Sie nach dem ganzen Weihnachtstrubel noch mal in Ruhe einen **Entenbraten!**

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

ren. Die Produktionsstandards dort entsprechen häufig leider nicht den unseren. Wir sind froh, Ihnen mit unseren regional produzierten Produkten eine hochwertige Alternative zu den günstigen Erzeugnissen aus Übersee anbieten zu können. So hängt unser Betriebseinkommen weniger von der großen Politik ab, sondern von Ihrer Kaufentscheidung an der Ladentheke. Wir möchten uns deshalb bei Ihnen für Ihr Vertrauen bedanken, das Sie uns mit jedem Einkauf in unserem Hofladen oder mit dem Kauf unserer Eier und Kartoffeln im Supermarkt entgegenbringen.

In unserem Café freuen wir uns neben vielen Kaffeegästen auch über die zunehmenden Frühstücksgäste. Unser Buffet am Samstag, aber auch unser Frühstück à la carte an allen Tagen von Donnerstag bis Sonntag entwickelt sich ständig weiter. Wir freuen uns, wenn Sie uns besuchen kommen und uns ein Feedback geben. Ihre Anregungen versuchen wir gerne umzusetzen.

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

