



### Zutaten:

1 Pkg Blätterteig  
½ Hokkaido-Kürbis  
250 g Crème fraîche  
200 g Feta  
½ Bund Schnittlauch  
Oregano  
Thymian  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den gewaschenen halben Kürbis entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig aus der Packung nehmen, ausrollen und in Quadrate schneiden. Mit Crème fraîche bestreichen und mit Kürbisscheiben belegen. Feta zwischen den Fingern zerbröseln und darüberstreuen. Nach Belieben mit Oregano und Thymian würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) rund 20 Minuten lang backen, bis der Feta leicht braun ist. Am besten noch warm servieren.



„Wenn wir nicht länger in der Lage sind, eine Situation zu ändern, sind wir gefordert, uns selbst zu ändern.“  
Viktor Emil Frankl

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nach der Ernte ist vor der Ernte. So sind wir jetzt schon wieder mit der Aussaat des Getreides beschäftigt. Der Raps wird gedreht und dann folgen Weizen, Roggen, Triticale, Gerste und Hafer. Nicht jede dieser Kulturen passt an jeden Standort, so bauen wir auf unserem Stammbetrieb in der Heide nur Roggen, Hafer und Triticale an. In Watzum dagegen gedeihen Weizen und Gerste, aber auch der unkomplizierte Hafer prächtig. In der Heide haben wir sehr leichten Boden, der für Weizen und Gerste einfach nicht genug hermacht. Roggen und Triticale sind dagegen anspruchsloser, sodass der Anbau hier gelingen kann. Dennoch bleiben die Erntemengen in der Heide immer weit hinter den Erträgen von unserem Standort in Watzum zurück. Ein schwerer, nährstoffreicher Boden, der das Wasser gut halten kann, ist gerade in den vergangenen Jahren ein entscheidender Vorteil geworden.

Unsere Hennen freuen sich, dass es jetzt wieder kühler geworden ist. Bei der Hitze des Hochsommers ist es ihnen manchmal im Freiland zu heiß

# Jetzt frisch

## Die Kürbis-Saison startet mit farbenfrohen Genüssen



und sie ziehen den Stall vor. Damit ihnen auch das Freiland genug Schutz vor extremen Witterungsverhältnissen wie auch Greifvögeln bietet, haben wir viele Strukturelemente geplant, die jetzt im Sommer dank fleißiger Beregnung gewaltig gewachsen sind. Aus den „Stöckern“, die wir im April in den Boden gesteckt haben, sind bis zu zwei Meter hohe Weiden geworden, die in den nächsten Jahren immer buschiger werden sollen und Schutz vor Regen und Sonne bieten werden. Damit erinnern wir unsere Hennen daran, dass ihre Vorfahren ursprünglich im Wald gelebt haben. Das merkt man bis heute daran, dass die Hennen zum Schlafen „aufbaumen“. Sie suchen sich zum Schutz vor Fressfeinden für die Nacht einen Ast bzw. eine Stange. Auch in unserem Stall gibt es reichlich Sitzstangen, auf denen die Hühner schlafen. Sind neue Hennen eingezogen, bringen wir sie in den ersten Tagen noch ins Bett. Hierfür gehen wir, wenn es dunkel geworden ist, durch den Stall und setzen die Damen hoch, die den Weg auf die Sitzstangen nicht gefunden haben. Dies sind im Regelfall nur sehr wenige Hennen, da der Instinkt des Aufbaumens gut ausgeprägt ist. Für uns ist es immer auch ein Zeichen dafür, dass die Hennen sich wohlfühlen und sich gut zurechtgefunden haben.

**TIPP** Reservieren Sie einen Tisch für unseren reichhaltigen **Samstags-Brunch**

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

Unser Hofladen und Hofcafé ist momentan sehr gut besucht. So gut, dass wir manchmal an organisatorische Grenzen kommen. Wir versuchen, uns ständig weiterzuentwickeln, sodass es flott geht, aber nicht die uns so wichtige Herzlichkeit auf der Strecke bleibt. Das ist manchmal eine echte Herausforderung am Wochenende, wenn die Heide blüht. Unser Team hat sich auf die Fahne geschrieben, jedem Kunden ein Lächeln zu schenken. Wir hoffen, dies gelingt uns allen. Wir sind glücklich, ein so wunderbares Mitarbeiterteam zu haben, das in diesem Jahr über sich hinausgewachsen ist. So tolle Ideen sind entstanden und machen uns immer mehr zu einem unverwechselbaren Hof, der für seine Besucher noch weit mehr bietet als regionale Genüsse und schöne Stunden bei Frühstück oder Kaffee und Kuchen. Kommen auch Sie uns gerne mal besuchen und schauen Sie, was es alles Neues gibt. Unser neustes Highlight auf dem Spielplatz ist eine waschechte Matschküche, die sich auf begeisterte Köche freut. Herzlichst,

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum