



Zutaten:

3 Gänsebrüste mit Knochen (etwa 1 kg pro Stück)

etwas Salz

etwas frisch gemahlener Pfeffer

5 rote Zwiebeln (in Ringe geschnitten)

8 EL Honig

Saft von 3 Orangen



Zubereitung:

Backofen auf 180 C vorheizen. Haut von jeder Gänsebrust im Schachbrettmuster mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Gänsebrust mit der Haut nach oben in einen Bräter legen. Honig mit Orangensaft glattrühren und die Gänsebrust damit bestreichen, restliche Glasur beiseitestellen. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und um die Gänsebrust verteilen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 75 Minuten garen, die Gänsebrust dabei jede Viertelstunde mit der Glasur bestreichen. Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und warmhalten, nach einigen Minuten tranchieren.

In der Zwischenzeit den Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen und entfetten. Durch ein Sieb geben und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Orangensaft abschmecken. Ggf. noch binden. Bei uns gab es mit Preiselbeeren gefüllte Birnen, Klöße, Speckböhnchen und Apfelrotkohl dazu.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Zu Beginn des Jahres war es nicht vorstellbar, was dieses Jahr für uns an Extremereignissen bereithalten würde. Trotz aller Herausforderungen, vor die wir gestellt waren, können wir jedoch sagen: Es geht uns gut. Ja – wirklich gut. Dabei haben wir aber alle nie vergessen, dass diese Situation mit jedem Einzelnen etwas macht. Jeder Einzelne hatte seine eigenen Themen, die irgendwie miteinander vernetzt waren, sodass sie uns geeint haben, aber sie waren so vielseitig und vielschichtig, dass der Austausch eine Bereicherung war.

Wir haben uns fokussiert. Auf die Familie und auf unseren Betrieb. So vieles, was ansonsten den Tag noch füllt, ihn aber manchmal überfüllt, wie ehrenamtliche Tätigkeiten oder zeitraubende Termine, wurde jetzt gestrafft. Vieles ging plötzlich digital. Wenn uns die ländliche Internetverbindung nicht gerade im Stich ließ, wurde vieles einfacher und effizienter.

„Nichts in der Geschichte des Lebens ist beständiger als der Wandel.“
Charles Darwin

Jetzt frisch

Rosenkohl, Rotkohl - alles was zum Wintergeflügel passt



Unser Leben auf dem Hof hat sich kaum geändert. Die Hühner und Gänse wurden weiter gefüttert. Der Spargel wurde gestochen, die Felder bestellt, gepflegt und beerntet. Unsere Tagesstruktur hat sich nicht verändert. Uns freute, dass wir Landwirte als systemrelevant erkannt wurden. Es tut gut, gesehen zu werden und Dankbarkeit zu ernten. Eine Dankbarkeit, die nichts mit der Situation zu tun hat und nicht vergleichbar ist mit der überragenden Dankbarkeit gegenüber Menschen, die in Pflegeberufen arbeiten, aber es war spürbar und tat gut.

Wir fühlten uns über Monate wie in einer Endlosschleife zwischen Weihnachten und Silvester. Diese Zeit ist immer herrlich. Wir arbeiten etwas weniger, es gibt keine externen Termine, sondern viel Familienzeit und die Arbeitszeit ist gefüllt mit essentiellen Dingen und wenig Schnickschnack. Wir telefonieren mit Freunden, die man lange nicht gehört hat. Keiner wundert sich, warum man sich nach so langer Zeit einfach so mal wieder meldet. Schließlich eint alle Menschen ein Thema. Da kann man sich ja mal erkundigen, was dieses mit dem Leben des anderen anstellt.

TIPP Kalte Gänsebrust schmeckt herrlich im Aufschnitt auf selbstgebackenem Brot.

HOFLADEN GEÖFFNET MI-SO, 8-18 UHR

Natürlich gab es zwischendurch Phasen, wo wir einfach nur dachten: „Kann das jetzt bitte schnell wieder vorbei sein?“ Aber es ist uns geglückt, das Positive zu sehen. Dinge, die wir nicht ändern können, anzunehmen. Für alles, was zu ändern ist, zu kämpfen.

Wir freuen uns über lächelnde Augen, können es aber kaum abwarten, auch wieder lächelnde Münder zu sehen. Wir freuen uns über herzliche Worte, sehnen uns aber nach herzlichen Umarmungen. Wir freuen uns über mehr Zeit für uns, sehnen uns aber nach gemeinsamer Zeit. Nach großen Runden, nach rauschenden Festen, wildem Tanzen und dem Gefühl der Einheit bei einem großen Konzert, wo alle miteinander singen.

Wir wünschen von Herzen

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Ihre Familie Vofß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum