

## Café und Frühstück

Bei uns können Sie das Landleben schmecken und mit allen Sinnen genießen. Unsere Küchenfeen zaubern täglich eine verführerische Auswahl an Kuchen und Torten. Ob in unserem gemütlichen Landcafé, im beschaulichen Kaffeegarten an der Seeve oder geschützt unterm Schleppdach mit Blick aufs Hofgeschehen – hier finden Sie viele lauschige Plätze, um es sich gutgehen zu lassen.

Von Donnerstag bis Sonntag können Sie bei uns ein liebevoll zubereitetes Landfrühstück à la carte genießen, mit vielen frischen Zutaten vom Hof und aus der Region.

## Landleben schmecken

## Einkaufen & Entdecken

Unser vielfältiger Hofladen in Inzmühlen mit eigenen Produkten, regionalen Spezialitäten, breitem Naturkostsortiment und Schönem für Haus und Garten ist das ganze Jahr für Sie geöffnet.

Auf vielfältige Weise können unsere großen und kleinen Gästen das „Abenteuer Landwirtschaft“ bei uns erleben. Anschauliche Infos, ein bunter Spielplatz und Tretrecker laden zu Entdeckungen ein. Direkt am Naturschutzgebiet und einer Haltestelle des Heide-Shuttle gelegen sind wir auch für Wanderer ein beliebtes Ausflugsziel – gern auch mit Pferd.

### Hofladen & Café geöffnet:

Ganzjährig Do–So 9–17 Uhr  
Alle anderen Tage kleine Selbstbedienung.

## Besuchen Sie uns!



## Der Cassenshof

### in der Nordheide

Familie Voß & Familie Pelka  
Im Seevegrund 2 • 21256 Inzmühlen  
Tel. 04188-656 • Fax 04188-891276  
Tel. Hofladen 04188-899640

### im Braunschweiger Land

Familie Pelka  
Hauptstraße 11 • 38170 Watzum

[www.cassenshof.de](http://www.cassenshof.de)  
[info@cassenshof.de](mailto:info@cassenshof.de)

## Land erleben ...

Traditionelle Hoffeste auf  
dem Cassenshof Inzmühlen:

Spargelfest am 1. Mai

Scheunenzauber  
am 1. Sonntag im November



## Ihre Familie Voß



Landgenuss  
für Leib und Seele

## Freie Hühner, feine Eier

Unsere Freiland- und Bio-Legehennen laufen ganzjährig auf großen Weiden, wo sie nach Herzenslust Insekten jagen, frisches Grün fressen und sandbaden. Bei Regen und Wind bevorzugen sie den überdachten Wintergarten am Stall. In die Stroheinstreu mischen wir Getreidekörner, so dass unsere Hennen immer etwas zu scharren und zu entdecken haben.

Ihre Eier in verschiedenen Größen und Braunschattierungen werden von uns sorgsam geprüft. Die abwechslungsreiche Ernährung ergibt natürlich orange gelbe Eidotter – lecker!



*Jedes Tier ein Individuum,*



*jedes Ei ein Unikat*



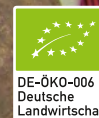
## Bio-Spargel & -Kartoffeln

Auf den lockeren Sandböden der Heide gedeihen unser schmackhafter Spargel und aromatische Kartoffeln – beides in Bio-Qualität.

Von April bis Juni wird unser Bleich- und Grünspar gel täglich frisch geerntet und gelangt auf kurzem Wege frisch in die Läden und Restaurants der Region.

Zartschalige Frühkartoffeln und goldgelbe, lagerfähige Spätsorten begleiten den Spargelgenuss aufs Schönste.

*Ein kulinarisches Rendezvous*



## Weihnachtsgänse

Schon vor Generationen wurden auf dem Cassenshof Gänse gehalten. Unsere Weihnachtsgänse weiden wie früher an den Ufern der Seeve und sind immer neugierig zur Stelle, wenn sich Besucher nähern. In sechs Monaten wachsen die Tiere von flauschigen Gösseln zu prachtvollen Geschöpfen heran.

Vor Weihnachten bringen wir die Tiere zum nahegelegenen Schlachter und achten bis zuletzt auf ihr Wohlergehen. Die viele Bewegung an frischer Luft, das frische Grün und Kraftfutter aus eigenem Bioanbau sorgen für viel zartes und aromatisches Muskelfleisch.



*Gans im Glück*



## Lerchenkorn

Wir machen uns stark für den Schutz der stark bedrohten Feldlerche, die als Bodenbrüter immer ein Begleiter der bäuerlichen Landwirtschaft war. In unseren Getreidefeldern legen wir bei der Aussaat „Lerchenfenster“ an, die die Vögel als Start- und Landebahn neben ihren Nestern brauchen. Mit Blühstreifen am Feldrand unterstützen wir zusätzlich die Artenvielfalt.

Nachdem die jungen Feldlerchen ihre Nester im Frühsommer verlassen haben, ernten wir im Spätsommer unser Getreide. Im Jahresverlauf lassen wir es in Mühlen in unserer Nähe schonend vermahlen und liefern naturbelassene Mehle an Bäcker und Hotelbetriebe der Region. Diese backen dann mit den Mehlen aus unserem Lerchenkorn leckere Brote und Kuchen für ihre Kunden.

