



### Zutaten

1 fertiger Flammkuchenboden  
200 g Hokkaido- oder Butternut-  
Kürbis (dünn geschnitten, roh  
oder leicht vorgegart)  
150 g Crème fraîche oder  
Schmand  
1 kleine rote Zwiebel  
(in feine Ringe geschnitten)  
50 g Feta oder Ziegenkäse  
(zerkrümelt)  
1 TL Honig oder Ahornsirup  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Frischer Thymian oder Rosmarin  
(nach Geschmack)

### Zubereitung

**Backofen vorheizen:** Ofen auf 220 °C Ober-/  
Unterhitze (oder 200 °C Umluft) vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.  
**Teig ausrollen:** Teig ausrollen und auf das Blech  
legen.  
**Belag vorbereiten:** Crème fraîche mit etwas  
Salz, Pfeffer und einem Hauch Honig verrühren.  
Dünn auf dem Teig verstreichen. Kürbisscheiben  
und Zwiebelringe gleichmäßig darauf verteilen.  
Mit Feta/Ziegenkäse bestreuen. Frische Kräuter  
dazugeben.  
**Backen:** Den Flammkuchen im  
heißen Ofen ca. 12–15 Minuten  
backen, bis der Rand goldbraun  
und knusprig ist.



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Herbst zieht ein, die Tage werden kürzer und das Wetter frischer. Unsere freilaufenden Gänse sind darauf von Natur aus gut vorbereitet. Unter der wärmenden Daunenschicht füttern sie sich jetzt eine isolierende Fettschicht an. Diese sorgt später bei der Zubereitung für das besondere Aroma und herzhaft-saftigen Genuss.

Die Tiere tummeln sich auf einer Weide nahe des Hofes und haben dort auch eine offene Wassertränke. Dort tauchen sie ihre Schnäbel ein und betreiben ihre Gefiederpflege, was für ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden wichtig ist. Eine gewisses Risiko besteht darin, dass Keime in das offene Wasser geraten können, deshalb versorgen wir die Tränke über einen 300 m langen Schlauch regelmäßig mit Frischwasser. Alle 2–3 Wochen kommt der Tierarzt zur Gesundheitskontrolle. Ab Anfang November fahren wir die Tiere dann gruppenweise in eine Hofschlachterei in der Nähe von Peine. Erfahrenes Personal sorgt unter unserer Begleitung dafür, dass die Tiere stressarm

„Wenn unsere innere Verbindung  
lauter ist als der Lärm der Welt,  
verändert sich unser Leben  
dramatisch.“

Thomas Hübl

# Jetzt frisch

## Herzhaftes Eintöpfe aus unserer Hofküche



geschlachtet werden. Das Schlachten von Gänsen ist verhältnismäßig aufwendig. Beim Wassergeflügel sitzen die Federn sehr fest, so dass nach dem maschinellen Rupf sorgfältig von Hand mit der Pinzette nachgearbeitet wird. Auf diese Weise braucht eine Gans, bis sie sauber für die Zubereitung ist, eine dreiviertel Stunde – gegenüber etwa 10 Minuten bei einem Hähnchen. Wir nehmen ab sofort Ihre Gänsebestellung entgegen und beraten Sie gerne für die richtige Zubereitung. Eine Gans als Festtagsmahl ist und bleibt einfach etwas Besonderes und verdient liebevolle Aufmerksamkeit vom ersten Tag an bis zum genussvollen Höhepunkt.

Und auch wir wollen wieder mit Ihnen feiern! Am ersten Novembersonntag laden wir zu unserem großen Scheunenzauber auf unseren Hof ein. Von 11 bis 17 Uhr erwarten wir Sie mit der ganzen Familie zu unserem Traditionsfest in stimmungsvoller Atmosphäre. Scheune und Pferdestall erstrahlen im Lichterglanz mit weihnachtlicher Dekoration. Ein buntes Spektrum an Kunsthandwerkern bietet wunderschöne, handgemachte Dinge – von Kleidungsstücken aus Naturmaterialien und individuelle

**TIPP** Denken Sie rechtzeitig an Ihre **Gänsebestellung** – unter Tel. 04188-899640

**HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO–SO, 9–17 UHR**

Schmuckstücke über praktische Dinge für den Alltag bis hin zu besonderen Dekoartikeln für Haus und Garten. Im Pferdestall gibt es eine kreative Bastelwerkstatt für Kinder. Feuerkörbe auf dem Hofplatz erwarten Groß und Klein zum Stockbrotgrillen. Herzhaftes Burger und Bratwurst vom Grill, Rosmarinkartoffeln und eine köstliche vegetarische Suppe sorgen fürs leibliche Wohl. Frischgebackene Waffeln, leckere Blechkuchen und Sahneschnitten locken zu Kaffee und Punsch und das virtuose Gitarrenspiel eines jungen Mitarbeiters bezaubert mit meditativen Klängen. Wir freuen uns auf diesen Festtag als Oase der Entspannung, in der Augen leuchten und Herzen warm werden. Herzlich willkommen!

An den Adventswochenenden ab Ende November bieten wir auch wieder unser beliebtes Adventsfrühstück im Hofcafé an. Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung unter Tel. 04188-899640 und freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

