



### Zutaten für 4 Personen:

50 g Butter  
800 g festkochende Kartoffeln  
400 g Zwiebeln  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Frisch geriebene Muskatnuss  
2 EL gehackte Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Salbei)  
¼ l Fleisch- oder Gemüsebrühe

### Zubereitung:

Eine Auflaufform mit 10 g Butter einfetten und den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebeln dachziegelartig in die Form schichten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit den gehackten Kräutern bestreuen und die lauwarmer Brühe darübergießen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Kartoffeln im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 160°C reduzieren und die Kartoffeln weitere 30 Minuten backen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Heide blüht jetzt in all ihrer Pracht. Ein zartlila Teppich überzieht die Natur und zieht Menschen von nah und fern zu uns in die Lüneburger Heide. Kutschen fahren durch beschauliche Heidedörfer und wir genießen es, wie sich unsere Umgebung in Schale wirft. Wir spüren so deutlich, dass wir dort leben, wo andere Urlaub machen – an welchem wundervollem Platz wir unsere Heimat haben.

Unsere bunten Kartoffeln laden jetzt zu den schönsten Rezepten ein. Wir sind gerade fleißig dabei, die leckeren Knollen aus dem Boden zu holen. Dafür wird der Kartoffelroder hinter den Trecker gehängt. Der Roder nimmt die Kartoffeln am Boden über eine Art Schaufel auf. Mit einer Sandschicht gepolstert transportiert ein Förderband die Kartoffeln nach oben auf den Roder. Hier stehen zwei Personen, die Steine und schlechte Kartoffeln aussortieren. Dabei unterstützt uns diesmal Anne-Line, die ihr erstes Lehrjahr im Ausbildungsberuf „Landwirt“ bei

„Es gibt keine Methode,  
nur Achtsamkeit.“  
Krishnamurti

# Jetzt frisch

## Leckere Kartoffeln verschiedener Sorten



uns absolviert. Über das Sortierband laufen manchmal mehr Steine als Kartoffeln – wir haben Felder, die machen uns wirklich „steinreich“. Die schönsten Steine wandern immer in die Jackentasche, so dass am Abend die Taschen mit den schweren Schätzen gut gefüllt sind. Die gerodeten und sortierten Kartoffeln kommen in große hölzerne Kisten und werden auf dem Hof unter das Vordach der Scheune gestellt um abzutrocknen. Nach 2–3 Tagen stapeln wir die Kartoffelkisten in die Scheune, wo sie bei 6°C gelagert werden.

Verpackt in unsere neuen Tüten finden die Kartoffeln den Weg zu Ihnen, unseren Kunden. Häufig verkaufen wir unsere Kartoffeln auch in großen Gebinden. Aus den losen Knollen kann sich jeder seine gewünschten Größen und Formen herausuchen.

Kartoffeln, die noch nicht schalenfest sind, kann man nicht lange lagern. Hier sollten immer nur kleine Mengen gekauft werden. Man braucht auch keine Angst zu haben, dass die Kartoffeln zu keimen beginnen. Ihren

**TIPP** Geschmackstage vormerken: Am letzten Sept. + ersten Okt.-Wochenende rund um die Kartoffel

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Wachstumsdrang entwickeln die kleinen Knollen erst nach dem Winter, wenn es draußen wieder wärmer wird. Und so richtig festkochend sind die Sorten zu diesem Zeitpunkt auch noch nicht. Die Stärke wird erst nach und nach eingelagert, so dass die Kartoffeln erst im Oktober den für die Sorte typischen Stärkegehalt aufweisen. Manche Sorten bilden erst im Lager ihren einzigartigen Geschmack und die schöne goldgelbe Farbe aus.

Sie merken schon, Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel! Und jede Jahreszeit gibt den Knollen ihre ganz speziellen Eigenschaften.

Die tollen Heidefotos stammen im Übrigen von unserer Jüngsten. Martha-Luise liebt es durch die Felder und über den Hof zu streifen und die schönsten Momente einzufangen. – Besuchen auch Sie uns einmal und erleben Sie den besonderen Reiz der blühenden Heide!

*Ihre Familie Voß*



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg