



### Zutaten:

500 g Mirabellen  
150 g Heidelbeeren  
200 g Pflaumen  
350 g Butter  
500 g Mehl  
350 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 Eier  
1 Pck. Backpulver  
250 g Joghurt

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.  
Mirabellen und Pflaumen waschen, entsteinen  
und in Spalten schneiden.

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker  
schaumig schlagen. Butter, Joghurt und Salz  
unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen,  
sieben und unterheben. Den Teig auf ein  
gefettetes Backblech streichen und mit dem  
Obst belegen.

Den Kuchen ca. 45–50 Minuten backen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Das war mal ein flotter Übergang vom Sommer in den Herbst. Das Sortiment in unseren Läden wandelt sich rasend schnell!

Jetzt im September beziehen die Hennen den neuen Stall. An so vieles ist dabei zu denken, und fertig wird man doch immer erst in der letzten Minute. Auf jeden Fall freuen wir uns sehr, dass es jetzt los geht.

Unsere Enten haben uns in den letzten Wochen etwas Sorgen gemacht. Seit diesem Jahr dürfen bei ihnen die Schnäbel nicht mehr gestutzt werden. Da besonders die Erpel in ihrer Jugendentwicklung sehr aggressiv gegeneinander werden, beginnen sie die Artgenossen zu picken. Diese wehren sich auch nicht so, wie es nötig wäre, sodass ihnen die Federn ausgepickt werden. Das ist unschön mit anzusehen. Wir haben uns den Kopf zerbrochen, was wir tun können. Im Stall, in dem die Enten sich nachts aufhalten, haben wir reichlich Beschäftigungsmaterial angebracht. Da hängen Bänder und Ketten zum Spielen von der Decke,

„Das Glück ist wie ein Schmetterling:  
Wenn wir es jagen, vermögen wir  
es nicht zu fangen, aber wenn wir  
ganz ruhig innehalten, dann  
lässt es sich auf uns nieder.“  
Nathaniel Hawthorne

# Jetzt frisch

## *Pflaumen, Mirabellen, die ersten Äpfel und Birnen*



*Heunetze sorgen dafür, dass die Enten immer etwas zu knabbern haben und länger beschäftigt sind. Bereits morgens um halb sechs geht es hinaus ins Grün und abends schließt sich erst um halb zehn die Stalltür. Nachts halten wir den Stall sehr dunkel, sodass Ruhe einkehrt. Zusätzlich zum Grünfutter bekommen die Enten aufgeschlagene Eier und Mineralfutter, sodass ein Mineralstoff-Mangel ausgeschlossen werden kann. Die Eier enthalten tierisches Eiweiß, das für die Enten die benötigte hohe biologische Wertigkeit besitzt. Es kann am leichtesten vom Körper aufgenommen werden.*

*Das Verbot des Schnabelkürzens ist im Sinne des Tierschutzes in Kraft getreten. Wenn man dann die jungen Tiere sieht, die sich gegenseitig verletzen, fühlt man sich hilflos und fragt sich leise, ob das nun wirklich im Sinne der Tiere ist. Viele Landwirte mästen aus diesen Gründen keine Erpel mehr. Leider kann man sich vorstellen, was aus den Tieren wird. Muss es auch hier zu solch einer Entwicklung kommen?*

*Um die Enten vor ihren garstigen Kollegen zu schützen, haben wir diese in einem separaten Stall untergebracht und schicken sie auch auf eine*

**TIPP** Tanken Sie Sonnenstrahlen bei einem **Heidespaziergang** in der violetten Blütenpracht!

**HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR**

*andere Weide. Wir geben alles, damit es den Tieren bei uns gut geht. Frisches Grün mit viel Bewegung, viel kreatives Kümmern und der Lauf der Zeit haben inzwischen dafür gesorgt, dass die Enten sich beruhigt haben und schon wieder viel besser aussehen.*

*Unsere Haupt-Kartoffel-Ernte nimmt uns auf dem Acker nun ordentlich in Anspruch. Von unseren besonderen Sorten wie der Violetta, der La Ratte oder der Roten Emmalie haben wir nur wenige Reihen. Der Zeitaufwand für das Roden liegt hierfür bei einem Vielfachen der herkömmlichen Sorten. Die einzelnen Pflanzen haben viel weniger Knollen ausgebildet und die Knollen der Violetta sehen Steinen zum Verwechseln ähnlich.*

*Aber für uns ist es die Leidenschaft für das „Besondere“, die uns dazu treibt, diesen Aufwand auf uns zu nehmen. Der Geschmack der Sorten belohnt uns allemal. Probieren Sie doch selbst einmal unsere farbenfrohen, aromatischen Schätzchen!*

*Ihre Familie Vofß*



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