



Zutaten:

*Für 8 kleine Tarteletteformen
oder 1 Tarteform*

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

Salz

Belag:

2 Chicorée

100 g fein gewürfelter Speck

Salz, Pfeffer

200 g Crème fraîche

2 Birnen

100 g geriebener Bergkäse

Außerdem:

Fett für die Form

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl, die Butter, 1 Esslöffel Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Mürbeteig kneten und 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag den Chicorée waschen, halbieren, den Strunk entfernen, dann in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen und den Chicorée darin kurz glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Formen einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mürbeteig dünn ausrollen und die Formen damit auskleiden. Crème fraîche auf die Teigböden streichen. Chicoréemasse darauf verteilen. Birnen schälen, vierteln und entkernen, in dünne Spalten schneiden. Birnenspalten auflegen und den Käse drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Lauwarm genießen!

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Tage werden nun rapide kürzer. Für uns wird es langsam ruhiger und wir genießen die goldene Herbstzeit. Wenn es draußen ungemütlich wird, ist es dann drinnen umso heimeliger. Eingestimmt haben wir uns auf diese Zeit bereits mit unserem traditionellen Scheunenzauber am 2. November, bei dem neben unseren Gänsen der Genuss im Mittelpunkt stand.

Wir nutzen diese Tage gerne, um auch mal über den Tellerrand zu blicken und uns mit anderen Direktvermarktern auszutauschen. Im Zentrum steht immer die Frage, wie wir es schaffen können, noch besser zu werden. Gleichzeitig schauen wir uns an, ob wir die Ziele des vergangenen Jahres erreicht haben. Häufig sind die kleinen Stellenschrauben diejenigen, die mit der meisten Arbeit verbunden sind.

Unseren Weihnachtsgänsen geht es prächtig. Es ist immer wieder eine Freude, mit welcher Anmut und ausdrucksstarken Präsenz sie über die

„Bäume sind Gedichte,
die die Erde in den
Himmel schreibt.“
Khalil Gibran

Jetzt frisch

Die große Kohl-Vielfalt von Blumenkohl bis Wirsing



Wiese schreiten und alles Neue sofort untersuchen. Die Enten dagegen haben ein viel ruhigeres Gemüt und sind weniger neugierig, wie wir beim täglichen Weideaustrieb beobachten können. Mittlerweile ist das Grün auf den Wiesen nicht mehr ganz so üppig. Damit die Tiere nun noch etwas zulegen, bekommen sie zusätzlich Kraftfutter aus unserem eigenen Bio-Anbau: Hafer und Triticale, eine eiweißreiche und gleichzeitig anspruchslose Kreuzung aus Roggen und Weizen.

Neben Gänsen und Enten ist für das Weihnachtsmenü auch Wildfleisch ein festlicher Leckerbissen. Unser Wild erlegen wir im eigenen Wald und auf unseren Heide- und Ackerflächen. Was dabei erlegt wird, ist unter anderem abhängig von der „Wildschweinsonne“, die für das nötige Licht sorgt, um das Wild „anzusprechen“. Das Jagdglück spielt auch eine Rolle, denn längst nicht immer kommt das passende „Stück“ vorbei. Anhand der Ausdrücke merken Sie schon, warum gern vom „Jägerlatein“ gesprochen wird. Für uns ist die Jagd gelebte Tradition, die wir leben und pflegen. Darüber hinaus ist Wildbret, auch wenn es nicht so deklariert werden darf,

TIPP Bestellen Sie Ihr Festtags-Essen schon jetzt vor!

das „biologischste“ Fleisch, das es gibt. Möchten Sie zu Weihnachten Wild genießen, bestellen Sie am besten schon jetzt vor.

Kulinarisch wird es nun immer regionaler. Im Winter verkaufen wir im Gemüsebereich lediglich die sehr beliebten Sorten wie Broccoli und Blumenkohl aus dem europäischen Ausland. Der Schwerpunkt liegt auf Klassikern wie Rosenkohl, Wirsing, Steckrüben und anderen heimischen Gemüsen, die auch gut zu lagern sind. Wir verzichten bewusst darauf, Bohnen aus Marokko den ganzen Winter über zu verkaufen. So machen wir deutlich, dass Bohnen ein typisches regionales Sommergemüse sind. Wenn man eine Zeit lang darauf verzichtet hat, ist der Genuss, wenn es dann soweit ist, umso größer. Durch das saisonal wechselnde Angebot möchten wir, dass Sie die Jahreszeiten auch richtig schmecken können.

In diesem Sinne – schmecken Sie gerne mal wieder rein!

Ihre Familie Vof



HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

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