

Gans von innen und außen gut abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Gans von innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Suppengrün putzen, abspülen und in grobe Würfel schneiden.

Für die Füllung:

Den Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Äpfel und Birnen schälen und in Spalten schneiden. Die Schale der Orange mit einem Sparschäler dünn abschneiden. Den Orangensaft auspressen und für die Soße beiseite stellen. Beifußblättchen von den Stielen zupfen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Apfel- und Birnenspalten, Majoran, Beifuß und Orangenschale mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Gans geben. Die Hals- und Bauchöffnung der Gans mit kleinen Holzspießen und Küchengarn fest verschließen. Innereien und den Hals der Gans abspülen und in die Fettpfanne des Backofens legen. 1/2 l kochendes Wasser mit in die Fettpfanne gießen und auf die untere Einschubleiste des Ofens schieben.

Die Gans mit der Brust nach unten auf den Backofenrost legen. Mit einem Zahnstocher die Haut rund um die Schenkel einstechen, damit das Fett gut ausbraten kann. Den Rost mit der Gans über die Fettpfanne schieben und 1 Stunde 30 Minuten braten. Nach 1 Stunde die Gans mit dem ausgebratenen Fett bestreichen (geht gut mit einem breiten Backpinsel). Nach der angegebenen Bratzeit die gesamte Flüssigkeit aus der Fettpfanne in eine Schüssel gießen und aufheben. Die Innereien auf dem Blech lassen. Das Suppengrün und 200 ml Wasser dazugeben und wieder in den Ofen schieben. Die Gans wenden und nochmals 1 Stunde 30 Minuten braten. Dabei 2- bis 3-mal mit dem ausgebratenen Gänsefett aus der Fettpfanne bestreichen.

Fertig gebratene Gans auf einer Platte anrichten, warm stellen.

Für den Bratsud:

Den zuerst abgegossenen Bratsud und Orangensaft in einem Topf aufkochen. Zuerst den Soßenbinder unter Rühren einstreuen, dann den Schmand in die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Soße extra zum Fleisch reichen.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, da wird es bei uns noch mal so richtig trubelig. Die Gänse werden geschlachtet und küchenfertig vorbereitet. Die Bestellungen werden täglich aktualisiert und kontrolliert. Jeder soll ja zum Fest oder auch schon vorher genau das bekommen, was er sich wünscht. Eine verantwortungsvolle Aufgabe, denn für viele Menschen macht erst die Gans Weihnachten komplett.

In Inzmühlen haben wir vor einigen Wochen wieder Junghennen bekommen. Der gewaschene Stall wurde bezogen und langsam haben die Hennen sich gut eingelebt. Die verschiedenen Ebenen werden begutachtet, die Futterstationen entdeckt, das Wasser gekostet und die Nester werden einer gründlichen Probe unterzogen, wenn die Hennen sich das erste Mal hinein getraut haben. In Watzum haben sich die Hennen mittlerweile gut auf der Wiese und im Stall eingelebt. Sobald aber ein Flieger am Himmel auftaucht, oder der Wind den Regen über die Wiese



„Man muß seinen Traum finden,
dann wird der Weg leicht.“
Hermann Hesse

Jetzt frisch

Gänse für den Festtag



peitscht, sind die Damen ganz schnell wieder im Stall. Die älteren Hennen in Inzmühlen kann so leicht nichts mehr aus der Ruhe bringen. Sie kennen ihren Tagesablauf und Stall schon sehr genau. Sie können es morgens gar nicht abwarten, dass es endlich ins Freie geht. Vorher wird natürlich noch das Ei ins Nest gelegt, dann steht der Entspannung beim Sandbaden oder auch dem Abenteuer auf der Wiese nichts mehr entgegen.

Ein sehr ereignisreiches Jahr liegt hinter uns. Haben wir Ende 2014 schon gedacht, das sei ein aufregendes Jahr gewesen und das nächste könnte gerne etwas ruhiger werden, so empfinden wir das dieses Jahr noch stärker. So vieles ist passiert. Der große Meilenstein war der Hühnerstall-Bau in Watzum, der uns so manche schlaflose Nacht gekostet hat. Nun sind wir froh, dass es den Hühnern im Stall so richtig gut geht und sich die Arbeitsabläufe auch für uns langsam eingependelt haben.

Mit dem Verkauf unserer Bio-Eier sind wir erst in diesem Jahr so richtig durchgestartet. Dafür allerdings in rasantem Tempo. Im Braunschweiger Umland beliefern wir mittlerweile etwa 25 Edeka-Märkte sowie eine

TIPP Bei uns bekommen Sie alles für Ihr Festtags-Menü – einschließlich stimmungsvoller Dekoration

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Milchtankstelle mit unseren Watzumer Freiland-Eiern und teilweise auch mit Bio-Eiern. Weitere Märkte sollen im nächsten Jahr folgen und bisher stoßen wir hierbei auf viele offene Türen, so dass wir frohen Mutes sind.

Eine sehr schöne und zufriedenstellende Spargelzeit liegt hinter uns. Auch mit den Vor- und Nachteilen des Mindestlohns haben wir uns arrangiert. Zwei wunderbare Feste konnten wir feiern mit hunderten Besuchern von nah und fern. Wir freuen uns immer wieder, wenn so viele den Weg zu uns auf den Hof finden, um mehr über uns und das Hofleben zu erfahren.

Fürs nächste Jahr hoffen wir, endlich mal zu den Projekten zu kommen, die schon lange in unseren Köpfen herumspuken. Bei unserem Tatendrang wird es auf dem Hof jedenfalls nie langweilig! Lassen Sie sich gern davon anstecken, wenn Sie für Ihren Weihnachtseinkauf vorbeikommen – oder genießen Sie es einfach, sich von uns in entspannter Atmosphäre umsorgen zu lassen.

Ihre Familie Voß



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