



Zutaten (12 Gläser):

1 Stück Ingwer (ca. 30 g)
750 g Erdbeeren
100 ml Holunderblüten-
sirup
1 Stiel Zitronenmelisse
1 ½ l Mineralwasser mit
Kohlensäure (gut gekühlt)

Zubereitung:

Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einen Topf geben. 500 ml Wasser dazu gießen, aufkochen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Ingwer mit einer Schaumkelle herausheben und die Flüssigkeit auskühlen lassen. In Eiswürfelbehälter füllen und im Gefrierfach etwa 2 Stunden gefrieren lassen.

Inzwischen Erdbeeren in einer Schüssel mit Wasser vorsichtig waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Erdbeeren putzen, vierteln und in ein Bowlengefäß geben. Mit dem Sirup und 350 ml Mineralwasser übergießen. Vorsichtig mischen.

Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln, dazugeben und alles zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Restliches Mineralwasser zu den Erdbeeren gießen und kurz umrühren. Ingwer-Eiswürfel in die Bowle geben und sofort servieren.

„Ein Geheimnis des Erfolges ist,
den Standpunkt des anderen
zu verstehen.“
Henry Ford

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein wunderbares Spargelfest mit vielen Besuchern, überraschend gutem Wetter, tollen Ausstellern und fröhlicher Musik haben wir am 1. Mai gefeiert. Besonders gefreut haben wir uns, dass so viele Besucher an unseren Hofführungen teilgenommen haben, um sich unseren Spargelanbau und unsere Hühner mal aus nächster Nähe anzusehen. Wir freuen uns, wenn viele Fragen auftauchen und sich eine lebhaftere Diskussion entwickelt. So haben wir eine Möglichkeit, über die Landwirtschaft aufzuklären.

Die Landwirtschaft befindet sich aktuell in einem großen Umbruch. Dieser ist so dramatisch, dass mittlerweile auch die Tages- und Wochenzeitungen über den Ernst der Lage berichten. Besonders den Milchviehhaltenden Betrieben, aber auch den Schweinebauern und den Ackerbaubetrieben geht es aufgrund der Preissituation momentan schlecht. Die Landwirte befinden sich in existenzbedrohenden Situationen, die einen Strukturbruch zur Folge haben werden, was sich schon

Jetzt frisch

Erdbeeren für Kuchen, Marmeladen oder einfach pur!



jetzt abzeichnet. Die kleinbäuerliche Landwirtschaft, die die meisten sich wünschen, hat es immer schwerer, in dieser Situation zu überleben. Eine „Agrar-Industrialisierung“ scheint die logische Konsequenz zu sein.

Wir als Betrieb haben uns schon vor vielen Jahren eine sehr kleine Nische gesucht, in der wir wirtschaften können, und dem Ideal unserer Kunden nahe kommen. Dabei ist uns aber klar, dass nicht jedem Landwirt diese Art des Wirtschaftens liegt. Trotz immer mehr toller Ideen, wie Milchtankstellen, Urlaub auf dem Bauernhof, Hofcafés, Wochenmarktständen und Hoffesten, gibt es immer noch viele Betriebe, die einfach ihre Arbeit machen und für den breiten Markt produzieren möchten. Das bedeutet nicht, dass auf diesen Höfen schon „Massentierhaltung“ betrieben wird.

In Deutschland werden Lebensmittel mit einem Standard erzeugt, der weltweit seinesgleichen sucht. Trotzdem stehen Landwirte immer wieder am Pranger. Glauben Sie uns: wir alle machen diesen Job gut, der für uns mehr ist als ein Job. Für uns ist es Berufung, Tradition und Leidenschaft. Der Betrieb wird von einer Generation an die nächste übergeben, der Boden

TIPP Fragen Sie den **Landwirt** Ihres Vertrauens!

als Ressource wird hierbei gehegt und gepflegt. Nur zufriedene Tiere erzeugen die Produkte, die wir uns wünschen. Ein Landwirt liebt es, in den Stall zu gehen und aufs Feld zu fahren. Von dieser ehrlichen, harten aber auch erfüllenden Arbeit möchte er leben können.

Was können Sie als Kunde tun? Achten Sie möglichst bei allen Produkten auf regionale Herkunft. Je kürzer die Wege sind und je näher man am Landwirt dran ist, desto mehr bekommt dieser für seine Produkte. Schließlich soll ein fairer Anteil des Preises auch bei diesem ankommen und nicht in all den Zwischenstufen versickern.

Und treten Sie jedem Supermarkt auf die Füße, der zu wenige regionale Produkte anbietet. Wir alle wollen doch wissen, wo unsere Lebensmittel produziert werden. Dieses Wissen gibt Vertrauen, und interessant ist es obendrein. Jeder sollte (s)einen Landwirt kennen! Wir freuen uns, wenn Sie uns besuchen und viele Fragen stellen.

Ihre Familie Vofß

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

