



Zutaten (4 Port.):

- 600 g Spitzkohl
- 400 g Hackfleisch, halb und halb
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Butterschmalz
- Salz, frisch gem. Pfeffer
- frisch ger. Muskatnuss
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Eigelb
- Butter zum Einfetten
- 50 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Spitzkohl putzen, waschen und längs vierteln. Die Strunkstücke abtrennen und das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und nochmals kurz braten. Die Mischung mit dem Mehl bestreuen und umrühren. Die Sahne und die Brühe angießen und aufkochen. Unter Rühren einige Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und Semmelbröseln ausstreuen. Die Hälfte des Spitzkohls darauf verteilen. Die Hackfleischsoße darüber verteilen, mit den restlichen Kohlstreifen bedecken.

Die Blätterteigplatte über dem Auflauf ausbreiten. Aus dem überstehenden Teig kleine Figuren ausstechen und zur Verzierung auf den Auflauf legen. Mit einer Gabel mehrere Löcher in die Teigplatte stechen. Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. Bei 180° etwa 30–40 Min. backen.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Allmählich kann man den Frühling wirklich sehen, hören und fühlen. Endlich werden wir wieder morgens von den Vögeln geweckt und es kommen all die Frühlingsboten hervor, die den Schneeglöckchen folgen. Jetzt können wir endlich wieder auf den Acker. Der Boden sollte hierfür relativ gut abgetrocknet sein, sodass man keine tiefen Spuren in der Erde hinterlässt. Im Winter können wir nur auf den Acker fahren, wenn der Boden gefroren ist. Taut es, wird der Boden schwierig zu befahren. Erst Sonne und Wind können dies ändern.

Im landwirtschaftlichen Berufsstand ist momentan ganz schön viel los. Vielleicht haben auch Sie von der Kampagne der Bundesumweltministerin Barbara Hendricks erfahren. Uns Landwirte gingen die geplanten Plakate mit „neuen Bauernregeln“ durch Mark und Bein. Tagtäglich bewirtschaften wir unseren Betrieb nach bestem Wissen und Gewissen. Wir haben in den meisten Fällen eine sehr gute Ausbildung,

„Nimmt man die Chance aus der Krise – wird sie zur Gefahr.
Nimmt man die Angst aus der Krise – wird sie zur Chance.“
Chinesische Weisheit

Jetzt frisch

Die ersten Frühlingseier aus frischem Gras und Kräutern



arbeiten mit mehreren Generationen auf den Betrieben und nutzen auch das hierdurch übermittelte Wissen, um die Betriebe langfristig zu führen. Wir selbst wirtschaften als 13te Generation auf dem Cassenshof. Für uns steht es außer Frage, dass wir alles dafür tun, die Natur, den Boden und die Umwelt zu erhalten und zu schützen. Alles andere wäre Raubbau an der Zukunft unserer Kinder und Enkel. Die deutsche Landwirtschaft gehört zu einer der nachhaltigsten der Welt. Die produzierten Lebensmittel haben eine enorme Qualität, Sicherheit und eine hohe Rückverfolgbarkeit. Natürlich entstehen Zielkonflikte, aber wir geben alles dafür, unsere Betriebe bestmöglich zu bewirtschaften. Durch die geplante Kampagne fühlte sich der Großteil der Landwirte in ihrer Berufsehre verletzt. Bauernregeln sind für uns eine Form von Kulturgut. Hier wurden als „neue Bauernregeln“ einfache Reime mit Halbwahrheiten erfunden. Die Landwirtschaft kann und sollte nicht dermaßen lächerlich vereinfacht werden. Dagegen gingen die Landwirte auf die Barrikaden. Die Kampagne wurde abgesagt, aber ein Nachgeschmack bleibt. Wir Landwirte wünschen uns einen offenen, ehrlichen Dialog mit Verbrauchern und Politik. Aus diesem Grund schreiben wir

TIPP Endlich ist es an der Zeit für die **farbenfrohen Primeln** vor der Haustür!

WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MI-SO, 8-18 UHR

monatlich diesen Kundenbrief an Sie. Wir möchten Ihnen berichten, was bei uns auf dem Hof los ist, wir laden Sie ein, unseren Hof zu besuchen und wir freuen uns über Anrufe und Nachrichten auf allen Kanälen. Wir haben mit dem Dialog begonnen, steigen Sie mit ein!

Auf unseren Spargelfeldern legen wir jetzt die Folien, sodass der Boden schneller erwärmt wird und der Spargel durchstarten kann. Wir freuen uns schon jetzt auf das erste frische Gemüse des Jahres. Gleichzeitig freuen wir uns auf die Saisonmitarbeiter, die wie in jedem Jahr aus Polen und Rumänien anreisen. Die Wiedersehensfreude ist jedesmal groß. Dann wird der Trubel auf dem Hof noch ein wenig größer, als im übrigen Jahresverlauf, wenn uns lediglich die Hühner auf Trab halten.

Kommen Sie uns doch einmal besuchen, genießen Sie den Trubel oder entspannen Sie unter alten Eichen. Oder besuchen Sie uns auf Facebook unter „Cassenshof“.

Ihre Familie Vofß

