



Zutaten (6 Port.):

Füllung:

700 g Brombeeren
100 g Brombeerkonfitüre oder schwarze Johannisbeermarmelade
1 EL Gelierzucker
1 Feige

Teig:

200 g Mandeln
300 g weiche Butter
150 g Zucker
Prise Salz
2 Eier
350 g Mehl
Backoblaten
Puderzucker z. Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 190° vorheizen.

Die Mandeln mahlen und anschließend ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Mit Butter, Zucker, Eiern, Mehl, Salz zu einem zähflüssigen Teig vermengen.

Die Konfitüre erhitzen und den Gelierzucker einmischen bis er sich aufgelöst hat. Die Brombeeren und die klein geschnittene Feige einrühren.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser vorbereiten. Die Hälfte des Teiges einfüllen und den Rand dabei hochziehen. Den Teig mit den Oblaten belegen. Die Beerenmasse darauf geben. Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und als Gitter auf die Beeren spritzen.

Den Kuchen im Ofen bei 190°C ca. 35–40 min backen. Eventuell abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Nach dem Backen gut auskühlen lassen, so wird die Beerenfüllung schön fest. Wartet man nicht lange genug ab, läuft die Masse noch heraus. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

„Der höchste Lohn für unsere Bemühungen ist nicht das, was wir dafür bekommen, sondern das, was wir dadurch werden.“
John Ruskin

*L*iebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Ernte steht vor der Tür. Diesmal geht es nicht um die Produkte, die Sie von uns kennen, sondern um das Getreide, welches wir verfüttern oder an den Landhandel verkaufen. Für uns ist es immer wieder aufregend, wann die Ernte wohl starten wird. Schon Tage vorher wird der Mähdrescher schon mal vor die Scheune gefahren, um zu gucken, ob technisch alles tadellos funktioniert.

Anfang bis Mitte Juli ist die Gerste reif. Gerste ist die Getreideart, mit den langen Grannen, die im Wind so herrlich wogt. Uns erinnert sie immer ein wenig an La-Ola-Wellen. Viele Betriebe bauen nur einen kleinen Anteil Gerste an, der Großteil ist Weizen. So ist es auch bei unserem Betrieb in Watzum. Der Hauptteil der Ernte startet dann Anfang August. In Inzmühlen dagegen bauen wir Roggen und Triticale an. Diese beiden Getreide-Arten haben weniger Ansprüche an die Bodengüte, sodass sie auch auf unseren leichten Heide-Böden gedeihen.



Jetzt frisch

Bohnen in allen Varianten - grün, gelb, dick und dünn



Da unser Betriebsschwerpunkt in Inzmühlen auf Spargel und Kartoffeln liegt, ist die Getreideernte für uns weniger entscheidend. Anders sieht es in Watzum aus, wo das ganze Jahr auf die Getreideernte hingearbeitet und hingefiebert wird. Wenn der erste Landwirt des Ortes zum Dreschen rausfährt, steigt der Adrenalinspiegel und das Mittagessen ist nur schwer in Ruhe zu beenden. Ob man auch schon starten soll? Vielleicht geht da ja schon was... Häufig stellt man dann fest, dass es doch noch zu nass ist, und dass man sich noch ein bis zwei Tage gedulden muss. Fällt die Kornprobe schließlich positiv aus und ist das Korn trocken genug, wird ein Ernteplan aufgestellt. So lange es geht, wird bis in die Abendstunden gemäht. Kribbelig wird es immer dann, wenn Wolken aufziehen. Beginnt es zu regnen? Zieht das Regengebiet vielleicht an uns vorbei? Können wir trotz der paar Tropfen doch noch weiter dreschen? Und wenn es dann geregnet hat, ab wann kann man wieder starten? Das alles ist hochgradig aufregend. Das Essen wird in dieser Zeit oft zum Feld gebracht, um bloß keine wertvolle Zeit zu verlieren. Aber hier nimmt man sich dann doch Zeit für eine Pause. Der Drescherfahrer, diejenigen, die das Getreide abfahren und die Ehefrauen sitzen endlich

TIPP Machen Sie ein Picknick in der Heidelandschaft mit **frischen Früchten** aus unserem Hofladen!

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

mal in Ruhe für einen Moment zusammen, bevor es bis in die späten Abendstunden weitergeht. Ein Teil des Getreides lagern wir selbst über den Winter ein, einen Teil fahren wir am nächsten Morgen zum Landhandel. Ist man im Stress, nickt man sich zu, ist es etwas ruhiger, wird ein Schnack gehalten. Eines vereint alle Landwirte in diesem Moment, sie sind in ihrem Element. Für einen Ackerbauern ist dies die schönste Zeit des Jahres, in der er den Lohn für seine Mühe einfährt. Und wenn Sie mal einen Drescher sehen, denken Sie daran: Dort wird vielleicht mein Brot geerntet. Und wer nett fragt, darf natürlich auch mal mitfahren.

Manchmal bekommen Gäste in unserem Kaffeegarten auch etwas vom Erntegefühl ab: Wenn es aus der Scheune staubt, trocknen wir das Getreide, das wir gedroschen haben, bevor es auf dem Feld ganz trocken war. Der Duft des Sommers – vielleicht können Sie ihn jetzt genauso genießen wie wir!

Ihre Familie Voß

