



Zutaten

500 g Quark
200 ml Schlagsahne
500 g Heidelbeeren
1 EL Honig
2 EL Zucker
eine Prise Zimt

Zubereitung

Die Heidelbeeren waschen. 150g der Beeren für die Garnitur zur Seite legen.

Die Beeren mit dem Honig, Zucker und Zimt in einen Kochtopf geben. Alles gut vermischen und unter Rühren kurz aufkochen. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif aufschlagen. Nun die Heidelbeeren unter den Quark ziehen und die Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Den Heidelbeer-Quark in Schalen oder Gläser füllen, mit den frischen Heidelbeeren belegen und genießen.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Trotz der Wetterkapriolen sind wir mit der Getreideernte und den Erträgen in diesem Jahr sehr zufrieden. Auch in diesem Jahr können Sie bei uns Mehle aus unserem Lerchenschutzprogramm kaufen. Und natürlich backen wir unsere Kuchen und Torten mit dem eigenen Mehl mit Naturschutz-Mehrwert. Der Rohstoff ist etwas teurer durch den Mehraufwand und den geringeren Ertrag durch das Offenlassen der „Lerchenfenster“, der Freiflächen im Getreide. Wir hoffen aber, dass die Idee weitere Unterstützer findet, um dieses schöne Projekt fortführen zu können.

Wir erneuern zur Zeit wieder einige Gruppen in unserem Legehennenbestand. Eineinhalb bis zwei Jahre sind die jeweiligen Gruppen bei uns, bis die Legeleistung deutlich nachlässt. Bevor eine neue Gruppe Jungennen in den Stall einzieht, wird er gründlich mit einem Hochdruckreiniger gereinigt und desinfiziert. Dann können wir auch in Ruhe schadhafte Teile auswechseln oder reparieren. Bei den hohen Sommertempe-

„Wenn Menschen lachen,
sind sie fähig zu denken.“

Dalai Lama

Jetzt frisch

Unsere köstliche Buchweizentorte mit Blaubeeren



raturen ist alles wieder schnell trocken und nach zehn bis vierzehn Tagen ziehen die neuen Hennen in einen blitzsauberen Stall ein. Wir beobachten die Hennen in den ersten Wochen genau und geben teilweise Hilfestellung bei der Eingewöhnung, bis alle genau wissen, wo ihre Schlafstangen sind und wo sich die Legenester befinden. Wir wiegen die Tiere anfangs regelmäßig, um ihren Entwicklungsstand zu überprüfen. Wenn 95% der Hennen bereit sind für den Start, leiten wir durch ein Lichtprogramm die Legeperiode ein. Dann geht morgens im Stall eine halbe Stunde früher die Beleuchtung an – schön sanft heller werdend, wie ein Sonnenaufgang. Das ist das Signal für den Organismus der Hennen, mit dem Legen zu beginnen.

Die Obstbäume in den Ausläufen unserer Hühner sind schon kräftig gewachsen. Als Fallobst kommen die Früchte den Hennen als vitaminreicher und erfrischender Snack zugute. Wenn es heiß ist, bekommen unsere Hühner zusätzlich Vitamin C ins Trinkwasser – das stärkt das Immunsystem bei Hitzestress. Wenn es den Damen selbst im Schatten der Bäume zu heiß wird, ziehen sie es vor, den gut belüfteten Stall aufzusuchen.

TIPP Ein besonderes Erlebnis zur Heideblüte: Eine Wanderung auf den **Wilseder Berg** bei Sonnenaufgang!

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO–SO, 9–17 UHR

Unseren Spargel lassen wir nach der letzten Ernte aufwachsen, so sammeln die Pflanzen Kräfte für die nächste Vegetationsperiode. Anfang Juli blühen die Spargelpflanzen mit kleinen hellgelben Blüten. Wir haben einige Bienenbeuten an den Spargelfeldern aufstellen lassen und sind schon gespannt auf den diesjährigen Spargelhonig. Wenn alles klappt, können Sie diese seltene Spezialität im Herbst wieder in unserem Hofladen erwerben.

In diesem regenreichen Jahr hat die Heide schon früh begonnen zu blühen und wir freuen uns bereits über viele Besucher, die eine Wanderung durch die zauberhafte Landschaft dazu nutzen, bei uns einzukehren – zu einem vielfältigen Landfrühstück oder zum Kaffee mit unseren hausgebackenen Kuchen und Torten. An heißen Tagen sind die Plätze auf der Hofwiese an der Seeve unter den alten Eichen besonders beliebt. Wir freuen uns, auch Sie bei uns zu begrüßen!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum