



Zutaten

3 große Rote Beten
3 große Knoblauchzehen
1/2 Zitrone
6 getrocknete Tomaten
1 handvoll frische gehackte Petersilie
Olivenöl
Salz und Pfeffer
400 g Spaghetti



Zubereitung

Knoblauch abziehen und die Rote Beete gut abwaschen. Beides in eine Auflaufform legen, mit Olivenöl beträufeln und etwas salzen. Für eine Stunde bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen geben und backen. Die Tomaten klein schneiden und mit dem Abrieb und dem Saft der halben Zitrone in eine hohe Schüssel geben. Nudelwasser aufsetzen.

Die heißen Roten Beten schälen (Gummihandschuhe!), zerkleinern und mit den Tomaten und der Zitrone in der hohen Schüssel pürieren. Etwas Olivenöl dazugeben, bis es schön cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt noch schnell Spaghetti und etwas Salz in das kochende Wasser geben und al dente kochen. Kurz vorm Abgießen einen Becher des Kochwassers abschöpfen. Die abgegossenen noch heißen Spaghetti nun schnell mit dem Becher Kochwasser und der Rote-Beete-Creme vermischen und servieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Trubel der Weihnachtstage ist abgeklungen und wir tauchen ein in die ruhigste Zeit des Jahres. Die letzten Wochen im Hofladen und im Büro, in denen wir die Bestellungen der Weihnachtsgänse gemangt haben, waren noch einmal besonders umtriebig. Da im Bestellprozess immer mal etwas nicht perfekt klappt, halten wir stets ein kleines Reservekontingent an Gänsen vor. So können wir gewährleisten, dass wirklich am Ende jeder seine Gans für ein gelungenes Weihnachtsfest erhält. Denn eine schöne Feier ist der beste Ausgangspunkt, um sich in die anschließende freie und ruhige Zeit hinein zu entspannen. Endlich eröffnet sich mal Zeit für Dinge, die im Alltag zu kurz gekommen sind, etwa eine Wanderung in der schönen Heide-landschaft. Die stille Weite der sanften Hügel mit den hineingestreuten hochgewachsenen Gestalten der Wacholderbüsche, vielleicht alles noch überglänzt mit feinem Schnee oder Rauhref, schaffen eine besondere und magische Atmosphäre. Kein Wunder, dass die Überlie-

„Ohne Ordnung kann nichts existieren – ohne Chaos kann sich nichts entwickeln.“

Oskar Wilde

Jetzt frisch

aus unserer Hofküche: leckere Suppen und Eintöpfe



ferung sagt, in den Zeiten der Rauhnächte zwischen Weihnachten und Dreikönig sei man der geistigen Welt besonders nahe. Nicht zuletzt ist jetzt eine gute Zeit, sich mal wieder mit Menschen zu treffen, die man länger nicht gesehen hat oder mit denen man im hektischen Alltag keinen Raum für ein persönliches Gespräch gefunden hat.

Wir machen Winterpause bis 15. Januar. Ab Donnerstag, 16. Januar freuen wir uns wieder auf Ihren Besuch bei uns im Inzmühlener Hofladen und Hofcafé. Gerne verwöhnen wir Sie dann mit einem reichhaltigen Landfrühstück, als Auftakt zu einem Ausflug in die Heide. Oder Sie kommen nach einer schönen Wanderung vorbei zu einem gemütlichen Kaffee, einer sahnigen Torte oder einem leckeren Apfelkuchen.

Fürs neue Jahr haben wir uns entschlossen, die Selbstbedienung nicht weiterzuführen. Wir mussten die Erfahrung machen, dass zu viel verschwindet... und die Kunden, die gerne bei uns einkaufen, kommen sowieso am liebsten zu den normalen Öffnungszeiten von Donnerstag bis Sonntag.

TIPP Genießen Sie die Weite und Klarheit der **winterlichen Heidelandschaft** auf einem Kurzausflug

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN: Winterpause bis 15.1. – ab Do 16.1. wieder geöffnet von Do–So, 9–17 Uhr

Wir tanken jetzt Zeit und Kraft, wie die Pflanzen und Tiere in der Natur um uns herum, um dann gestärkt in ein neues Jahr zu starten, das wieder mit vielen Aufgaben und Chancen auf uns wartet. Der Spargel, die erste Kultur, die uns ab Ende Februar wieder beschäftigt, ruht unter den Winterdämmen. Das abgestorbene Pflanzenmaterial haben wir untergearbeitet. Mit der Schicht Erde obendrauf kann das organische Material gut verrotten und bildet Humus und Dünger für die kommende Wachstumsphase.

Besonders freuen wir uns in diesem Jahr auf die Frühlingsblumenpracht auf unserem Hof: Im Herbst haben wir 6000 Blumenzwiebeln gesteckt, auf der Wiese vor dem Hofladen und entlang der Wege – Krokusse, Narzissen und Tulpen. Bis es soweit ist, genießen wir die ruhige Zeit und laden Sie zu ebensolchen genussvollen Momenten auf unseren Hof ein!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

