

Lecker im Oktober

Kürbis-Orangen-Suppe



NEUES VOM CASSENSHOF

Oktober 2026

Land schmecken und erleben



Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis
(etwa 1 kg)
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
650 ml Gemüsebrühe
150 ml frisch gepresster
Orangensaft
(etwa 2 Orangen)
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer und eine
Prise Muskat
Zum Servieren:
4 TL Crème fraîche,
3 EL Kürbiskerne und
etwas Petersilie

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis entkernen und würfeln; Hokkaido muss nicht geschält werden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Kürbis und Zwiebeln mit Olivenöl und etwas Salz mischen. Auf einem Blech verteilen und 30–35 Minuten rösten, bis der Kürbis weich ist und die Ränder leicht bräunen.

Das geröstete Gemüse mit der Brühe in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren, dann Orangensaft und Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die glatte Konsistenz auf dem Foto bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben.

Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten. Die Suppe mit Crème fraîche, Kernen und Petersilie anrichten. Guten Appetit!



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Haben Sie in diesen bewegten Zeiten auch das starke Bedürfnis, einfach mal das ganze Getöse beiseitezuschieben und das Leben zu feiern? Mit allem, was wir haben und genießen können und vor allem mit einem schönen Miteinander in stimmungsvoller Umgebung? Genau das wollen wir wieder tun – mit Ihnen feiern, am Sonntag, 8. November auf unserem traditionellen Scheunenzauber. Und wir denken, dass es immer wichtiger wird, dass wir uns diese Räume der entspannten Geselligkeit schaffen, mit vielen Genussmomenten für Leib und Seele und schönen Anregungen für den Alltag.

Wir waren in der Vorbereitung wieder kreativ und freuen uns, Sie mit der ganzen Familie von 11 bis 17 Uhr auf unserem Hof zu begrüßen, mit einem bunten Kunsthandwerkermarkt voll schöner und praktischer handgemachter Dinge, wobei Sie auch wieder manchem Handwerker bei der Arbeit zusehen können. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit Kürbissuppe, deftigen Burgern und Bratwurst vom Grill, dazu

„Das Glück ist das einzige,
das sich verdoppelt,
wenn man es teilt.“

Albert Schweitzer

Jetzt frisch

Duftende Quitten - für leckeres Gelee und mehr



aromatische Rosmarinkartoffeln. Zu Kaffee, Kakao und Punsch locken sahnige Torten und fruchtige Kuchen vom Blech. Als besonderes Highlight gibt es diesmal frischgebackene Zimtschnecken. Und natürlich darf das beliebte Stockbrotgrillen an den Feuerkörben auf dem Hofplatz nicht fehlen.

Wie immer haben wir allerlei Mitmachangebote vor allem für die Kinder im Programm. Besonders freuen wir uns darauf, mit euch Laternen in Hühnerform zu basteln. Geschicklichkeit zählt auch beim Steckenpferd-Parcours. Und wir haben eine Schatzsuche vorbereitet: In der Sandkiste könnt ihr dort versteckte, glänzende Edelsteine aufspüren. Der Spielplatz wartet ebenso auf euch mit unseren Trettreckern, die einladen, den Hofplatz zu erkunden. Und die Villa Wunderbunt ist euer gemütliches Kreativparadies zum Malen und Basteln.

Groß und Klein laden wir auch wieder ein, bei unserer Tombola Lose zu ziehen – mit etwas Glück könnt ihr leckere Preise gewinnen, von unseren

TIPP Bestellen Sie jetzt Ihre **Weihnachtsgans** für ein gelungenes Fest: Tel. 04188-899640

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

aromatischen Heidekartoffeln bis zur Weihnachtsgans, die auf unseren Hofweiden ein glückliches Leben geführt hat. Unsere Gänse sind natürlich auch mit von der Partie und können auf dem Hofplatz besucht werden. Und wer kein Losglück hatte, kann seine Weihnachtsgans direkt bei uns im Hofladen bestellen.

Wir freuen uns auf einen genussreichen und vielfältigen Tag mit vielen netten Menschen, der auch wieder mit schöner Livemusik begleitet wird.

An den Adventswochenenden ab Ende November bieten wir auch wieder unser beliebtes Adventsfrühstück im Hofcafé an. Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung unter Tel. 04188-899640 und freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Pelka
und Familie Voß*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum