

# Fleischerei Hof Steffen bereitet sich auf den 40. Geburtstag vor

**Muxall** (gb) Gerade hat der Probsteierhagener Heimatforscher Horst Perry eine Urkunde entdeckt, in der 1719 die Hochzeit eines Jochim Steffen auf der Hufe Steffen angezeigt wird. Den Hof muss es aber schon sehr viel länger geben, denn bei den letzten Umbauten wurde ein uraltes Fundament unter dem 300 Jahre alten Bauernhof gefunden. Seit jeher war es ein rein landwirtschaftlicher Betrieb, bis 1970 der Strukturwandel die Landwirte zu mehr Spezialisierung zwang – auch Peter Steffen, den Vater des jetzigen Inhabers Bernd Steffen. Er entschied sich für einen Fleischereibetrieb und holte sich alle zwei Wochen zwei Schlachter ins Haus, die jeweils drei bis vier Schweine schlachteten, um daraus Schinken und Würste zu machen. Das war der Anfang.

Heute schlachtet Fleischermeister Bernd Steffen einmal in der Woche (am Sonntag) 30 selbst aufgezogene und mit selbst angebautem Getreide gefütterte Schweine, die am Montag zerlegt werden. Am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag wird dann Wurst gemacht. Verkauft wird die Ware (Wurst, Fleisch, Fertiggerichte) auf den Wochenmärkten in Kiel, Exerzierplatz (mittwochs und sonn-

abends), Kiel, Blücherplatz (montags und donnerstags) und Kiel-Holtenau (freitags) sowie in Preetz (mittwochs und sonnabends). Damit folgen Bernd Steffen und seine Frau Dörte dem Beispiel der Eltern, die schon vor 40 Jahren auf den Kieler Wochenmärkten Speck, Leberwurst, Mettwurst und alles vom Schwein anboten.

Mittlerweile ist noch mehr dazugekommen: das eigene Fleischereigeschäft in Heikendorf und der Hofverkauf am Freitag, bei dem die Kunden auf der Diele deftige Fleisch- und Wurstware und zugleich auch knackfrisches Gemüse der Händlerin Vera Kohn kaufen können. Die Kunden freuen sich jedes Mal über den Anblick des „Schinkenhimmels“ über der Diele und werfen auch gern mal einen Blick in die Räucherammer, in der die Schinken und Würste über Buchenholzspänen sanft geräuchert werden – so wie schon vor 300 Jahren, damals allerdings nur für den Eigenbedarf.

Die Produkte von Bernd Steffen und seinem Team sind schon mehrfach bundesweit ausgezeichnet worden. Jetzt gibt es noch ein neues Prädikat, denn seit Mitte April wird nach den Regeln von „Feinheimisch“ produziert, das heißt, auf Zusatzstoffe und Fertigprodukte wird bei Steffens komplett verzichtet, und es werden auch keinerlei Fertiggewürze mehr verwendet. Eine Plakette an der Tür weist den Hof als „Feinheimisch“-Betrieb aus. Nach EU-Richtlinien wird der Schlachtbetrieb schon seit Anfang des Jahres geführt, und am 1. März wurde die entsprechende EU-Schlachtzulassung erteilt.

„Den 40. Geburtstag unserer Fleischerei wollen wir mit unseren Kunden feiern“, sagt Dörte Steffen, „die erste Juniwoche ist bei uns Angebotswoche.“ Am Donnerstag, 3. Juni, gibt es auf dem Blücherplatz einen kleinen Empfang mit Schnitten, Sekt und den Senioren Peter und Anke Steffen, die sich bei den Kunden für 40 Jahre Treue bedanken. Am Freitag, 4. Juni, von 8 bis 18 Uhr wird der Empfang auf der Diele auf dem Hof wiederholt. Außerdem gibt es eine „Jubiläumstüte“ mit Fleischwurst, Mettwurst und vielem anderen. Und der Clou: „Schinkenpreise wie vor 40 Jahren“ und der Spargel von Vera Kohn laden dazu ein, sich mit den Probsteier Delikatessen einzudecken. Guten Appetit!



Dörte und Bernd Steffen sind für den köstlichen Probsteier Schinken bekannt, der aus eigener Schlachtereibetrieb stammt und über Buchenspäne sanft geräuchert wurde. Foto Butzke