

VON SIBYLLE BREMER

Es ist eine Spezialität, die besonders zur Spargelzeit mit auf die Teller gehört: Holsteiner Katenschinken!

In der Region Holstein gibt es mehrere Betriebe, die diese Köstlichkeit herstellen. Aber nicht alle produzieren auch tatsächlich in einer Kate. Die reetgedeckte RäucherKate des Familienbetriebs „Hof Steffen“ am Kasseteich in Muxall entspricht dagegen dem Bild, das wohl die meisten Verbraucher von einer typischen RäucherKate haben. So wie in der kleinen Kammer wird Holsteiner Katenschinken traditionell schon seit Jahrhunderten hergestellt. Dicker Rauch steht im Raum. Es riecht nach Späne, Fleisch, Pökelsalz. Ein Geruch, der sich sofort in den Haaren und in der Kleidung festsetzt – und Appetit macht.

Erst gesalzen und gestapelt, dann geräuchert

Fleischermeister Bernd Steffen betreibt mit seinen 15 Mitarbeitern konventionelle Tierhaltung. An festen Wochentagen wird auf dem Hof geschlachtet und zerlegt. Bis jedoch aus der frischen Fleischware Holsteiner Katenschinken entsteht, müssen erst verschiedene Arbeitsgänge durchlaufen werden, angefangen beim Salzen, das nicht nur dem Geschmack, sondern auch der Reifung und Konservierung dient.

Je nach Jahreszeit werden zwischen 30 und 60 Schinken pro Woche mit einem speziellen Pökelsalzmischung per Hand eingerieben. Anschließend stapeln Mitarbeiter die Schinken im Kühlraum. Dort ruhen sie, werden später erneut gesalzen und umgestapelt. Ein Prozess, der sich wiederholt. Rund sechs Wochen bleibt das Fleisch im Kühlraum. Erst dann sind die Schinken für den Kaltrauch vorbereitet.

In der RäucherKammer hängen bis zu 700 deftige Schinken neben Mettwürsten oder Speckstücken auf dicken Holzstäben. Buchenspäne glimmt in einer breiten Rinne auf dem Steinboden langsam vor sich hin. In der RäucherKammer gibt es keinen Schornstein, denn der Dunst zieht durch das Reetdach ab. Acht bis zehn Wochen hängt nun noch der Schinken, dann ist er endlich reif und kann verkauft werden.

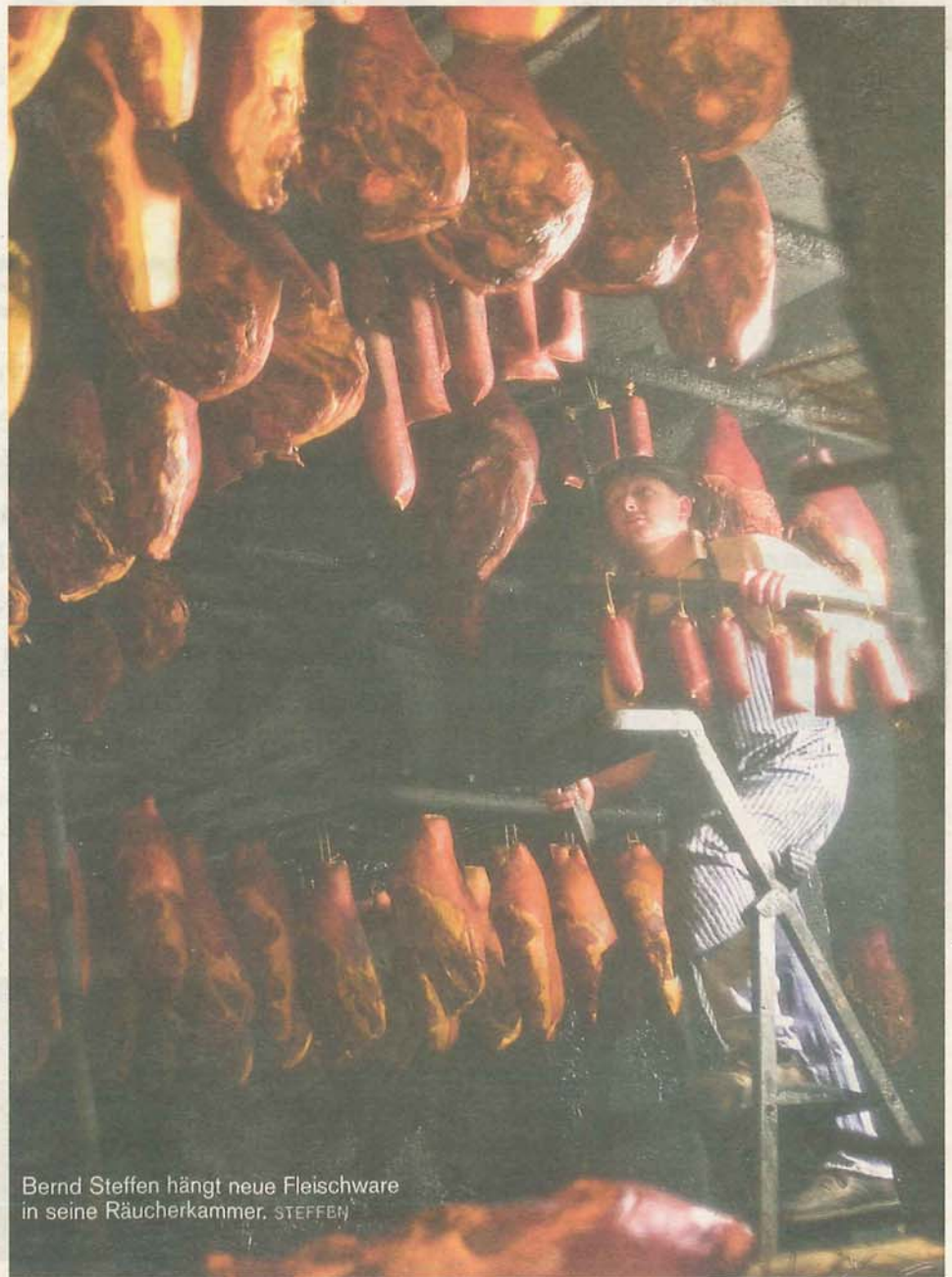
Familie Steffen bietet ihren frischen Holsteiner Katenschinken direkt auf dem Hof, auf einem Wochenmarkt und in einem Heikendorfer Ladengeschäft an. Geschätzt wird die Spezialität aus Holstein dort von verschiedenen Gastronomiebetrieben, vor allem aber auch von den Endverbrauchern – den Spargelliehabern beispielsweise.



MADE IN SH

Holsteiner Katenschinken

„Wenn der Kuckuck ruft, dann ist der Schinken gut“, besagt eine alte Bauernregel. Jetzt ist der Vogel zu hören. Und jetzt ist daher auch Hauptsaison für den Schinkenverkauf bei Familie Steffen in Muxall.



Bernd Steffen hängt neue Fleischware in seine RäucherKammer. STEFFEN