

## Peter Bandler gewann Katenrauchschinken bei Bernd Steffen



Schlachtermeister Bernd Steffen (links) überreicht an den Sieger Peter Bandler einen deftigen Schinken frisch aus der betriebseigenen Räucherkate. Foto rb.

**rb. Muxall.** Im Rahmen der Probsteier Korntage gewann Peter Bandler aus Preetz einen deftigen Schinken, der ihm vom Schlachtermeister und staatlich geprüfem Landwirt Bernd Steffen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Muxall überreicht wurde. Peter Bandler hatte sich mit vielen anderen Teilnehmern in die Homepage des landwirtschaftlichen Betriebes Hof Steffen eingeklickt, um sich hier über den Betrieb mit all seinen Facetten, angefangen von der moder-

nen artgerechten Vieh-Stallhaltung, der Räucherkate mit 300 Schinken im Rauch und diversen Würsten, dem Qualitätsfleisch aus eigener Schlachtung, der Hauswirtschaft und vieles mehr zu informieren und dabei an dem ausgeschriebenen Schinkengewinn teilzunehmen.

Schlachtermeister Bernd Steffen und Diplomökotrophologin Dörte Steffen sowie die Gestalter der Homepage, Kay Sobottka und Silke Wilde, haben rechtzeitig zu den Korntagen die „Betriebs-Homepage“ ([www.Steffen-Muxall.de](http://www.Steffen-Muxall.de)) eingerichtet, damit die Touristen sich entsprechend informieren können. Die Homepage-Seiten ändern sich laufend und sind immer mit Gewinnspielen gekoppelt. Für September hat Hauswirtschafterin Katja zwei Kilo Kartoffelsalat und zwei Pakete Grillwürstchen als Gewinn ausgeschrieben.

Die anlässlich der Korntage angebotene Stallführung auf dem Betrieb Steffen wurde von rund 50 Touristen aus Berlin, Hannover und auch Einheimischen wahrgenommen. Meister Steffen gab ausführliche Informationen über die Bewirtschaftung des 110 Hektar großen Betriebes, der immerhin 100 Rinder und 550 Schweine aufweist und ein modernes Schlachthaus besitzt. Achtzehn Mitarbeiter arbeiten auf dem Meisterbetrieb in Muxall.