

# »Schinkenpreise wie vor 40 Jahren« zum Schlachtereigeburtstag

Muxall (bz) Über 300 Jahre haben die Steffens auf ihrer Hufe in Muxall Landwirtschaft betrieben. Dann zwang 1970 der Strukturwandel die Landwirte zu mehr Spezialisierung. Auch Peter Steffen, der Vater des jetzigen Inhabers Bernd Steffen, musste handeln.

Er entschied sich gegen die Milchwirtschaft – statt dessen für die Schweinezucht und einen Flei-



Dörte und Bernd Steffens echt Probsteier Schinken aus eigener Schlachtereigeburtstag wurde schon mehrmals in bundesweiten Vergleichen ausgezeichnet. Foto: bz

schereibetrieb. Anfangs holte er sich alle zwei Wochen zwei Schlachter auf den Hof, die je drei bis vier Schweine schlachteten, um daraus Schinken und Würste zu machen. Verkauft wurde die Ware von ihm und seiner Frau Anke auf den Kieler Wochenmärkten. Den Verkauf auf den Wochenmärkten haben Fleischermeister

Bernd Steffen und seine Frau Dörte auch 40 Jahre später noch beibehalten. Aber das Geschäftsvolumen hat sich erheblich vergrößert. Einmal in der Woche (am Sonntag) werden 30 selbst aufgezogene und mit eigenem Getreide gefütterte Schweine geschlachtet, die dann am Montag zerlegt werden. Am Dienstag, Mittwoch und Donners-

tag werden Wurst und Fertiggerichte gemacht und auf den Wochenmärkten in Kiel, Exerzierplatz (Mi. u. Sa.), Blücherplatz (Mo. u. Do.) und Holtenau (Fr.), sowie in Preetz (Mi. u. Sa.) verkauft. Auch in Steffens Fleischereigeschäft in Heikendorf und beim Hofverkauf am Freitag in Muxall können die Kunden deftige Fleisch- und Wurstware kaufen – auf der Hofdiele auch Gemüse der Händlerin Vera Kohn. Wer möchte, wirft bei dieser Gelegenheit einen Blick in die Räucherammer, in der die mehrfach ausgezeichneten Schinken und Würste über Buchenholzspänen sanft geräuchert werden wie schon vor 300 Jahren.

Seit Mitte April produzieren Steffens ausschließlich nach den Regeln von »Feinheimisch«, das heißt auf Zusatzstoffe und Fertigprodukte wird komplett verzichtet und es werden auch keinerlei Fertiggewürze verwendet. Eine Plakette an der Tür weist den Hof jetzt als »Feinheimisch«-Betrieb aus. »Die erste Juniwoche ist bei uns Angebotswoche, denn wir wollen den 40. Geburtstag unserer Fleischerei zusammen mit unseren Kunden feiern«, sagt Dörte Steffen.

Nach dem Donnerstag, 3. Juni, den die Senioren Peter und Anke Steffen auf dem Blücherplatz mit einem kleinen Empfang feiern, geht's am Freitag, 4. Juni, von 8 bis 18 Uhr auf der Diele von Hof Steffen in Muxall rund. »Schinkenpreise wie vor 40 Jahren« werden angeboten, dazu eine »Jubiläumstüte« mit Fleischwurst, Mettwurst und vielem anderen. Natürlich kann man zum echt Probsteier Schinken auch Spargel von Vera Kohn kaufen. Und auf treue Kunden wartet ein Gläschen Sekt. Alles gute Gründe, sich den 4. Juni im Kalender rot anzustreichen.