



Bei den leckeren Schinkenhäppchen von Fleischermeister Bernd Steffen greift auch Kornkönigin Hannah Kübli gern zu. Fotos Butzke

**Delikatessen der letzten Räucherkatze der Probstei wurden vorgestellt**

# Der Weg „vom Getreide zum Katenschinken“

**Muxall (gb) Einen Probsteier Bauernhof erleben – das wollten am Donnerstag Nachmittag ein halbes Dutzend Touristen und dazu noch einmal die doppelte Menge an Probsteiern. Das Be-**

**sondere an dem über 300 Jahre alten Hof Steffen in Muxall, der im Rahmen der Korntage zur Veranstaltung „Vom Getreide zum Katenschinken“ eingeladen hatte, ist nämlich die Fleischprodukti-**

**on. Wo das Fleisch herkommt, das die Steffens ab Hof, auf den Wochenmärkten (seit 40 Jahren) und im eigenen Heikendorfer Fleischergeschäft anbieten, interessiert viele Verbraucher.**

Im Getreidelager an den Ställen – rund 300 Meter vom Hof entfernt – begann Fleischermeister Bernd

Steffen seine Führung. Zehn Tonnen Schrot (aus 50 Prozent Gerste, 30 Prozent Weizen, 18 Prozent Soja-schrot und zwei Prozent Mineralfutter) werden jede Woche für die Schweine gemischt, wobei das Getreide auf den eigenen Feldern angebaut wird. Der Stall bietet Platz für rund 550 Schweine, die bei einem Endgewicht von 120 Kilo geschlachtet werden.

Nach einem Abstecher zum ganzjährig offenen Stall der Rinder – allesamt Kreuzungen aus Milchkühen und Fleischbullen – folgten die Besucher dem Weg der Schweine ins Schlachthaus, die laut neuer EU-Verordnung als Einbahnstraße angelegt ist. Jede Woche schlachtet Fleischermeister Steffen 30 Schweine, fängt deren Blut

für die Blutwurst auf, entborstet sie, hängt sie an einer Winde auf, weidet sie aus und halbiert sie. „Wieviel Leute sind Sie denn beim Schlachten?“, wurde gefragt. „Wir sind vier Mann“, antwortete Steffen. „Und wie lang ist dein Messer?“, wollte ein Junge wissen. „Mein Arbeitsmesser ist acht Zentimeter lang“, so Steffen.

Natürlich mussten die Besucher wie alle anderen, die das Schlachthaus betreten, ihre Schuhe desinfizieren lassen. Weitere Hygienemaßnahmen waren diesmal nicht erforderlich, denn das Fleisch hing wohlverwahrt in den Kühlräumen. Nur in die „Salzerei“ durfte ein kurzer Blick geworfen werden. Hier werden die Schinken, für die Steffens so bekannt sind, mit einer

Salzmischung aus eigenem Rezept eingerieben und gestapelt. Nach sechs Wochen Nachsalzen, Umpacken und Wässern sind die Schinken reif für den Rauch.

Steffens Räucherkatze ist die letzte in der Probstei. Über glimmenden Buchenspänen werden bis zu 700 Schinken mild geräuchert und erhalten ihren typischen, delikaten Geschmack, der seit Kurzem das bekannte Siegel „Feinheimisch“ trägt. Zeit für die Besucher, Steffens deftigen Schinken zu verkosten. Das war der Höhepunkt für alle, die an der Führung teilgenommen hatten – wie auch Kornkönigin Hannah Kübli. „Sehr lecker!“, meinte sie und ließ sich gern ein weiteres Häppchen mit Mettwurst aus dem Rauch servieren.



In der „Salzerei“ erhalten die Schinken mit der Mischung nach eigenem Rezept ihren deftigen Geschmack.