

## Frische Lämmer bei der Fleischerei Steffen

**Muxall** (t). Rechtzeitig zu Ostern blökt es in den Ställen der Fleischerei Steffen in Muxall: Die Osterlämmer sind da! Meister Bernd Steffen schwärmt: Lammfleisch ist eine Delikatesse - sehr zart und mild, aber würzig! Gutes Lammfleisch ist an seiner hellroten Farbe und seiner leichten Fettabdeckung zu erkennen. In Muxall wird das Fleisch küchenfertig zubereitet. Tolle Rezepte bietet der Familienbetrieb auf seiner Webseite [www.steffen-muxall.de](http://www.steffen-muxall.de) im Download-Bereich an. Online

schinken vor. Jeder einzelne Schinken braucht viel Handarbeit und Geduld, bevor er nach Wochen der Reife über Buchenholz geräuchert wird: Das schmeckt man!

Weil die Muxaller Fleischerei auf Tradition setzt, bauen die Steffens zum Sommer ihre Diele mit dem eindrucksvollen Schinkenhimmel um:

An einem alten Swibogenherd führt der Meister dann das Räuchern vor. Der Umbau soll rechtzeitig zum Hoffest am 24. Mai



oder telefonisch unter 04348/334 kann der Kunde seinen Osterbedarf genau so bestellen wie auch persönlich auf den Wochenmärkten.

Der Meister und sein Geselle Nico Hellmann, der den Stand auf dem Preetzer Wochenmarkt leitet, bereiten mit ihrer Mannschaft aktuell nicht nur Leckereien zu Ostern, sondern auch den ausgezeichneten Katenrauch-

2009 fertig sein. Der Meisterbetrieb hält darüber online auf dem Laufenden.

Nico Hellmann, der sich auch im Namen der Familie Steffen herzlich für die vielen Glückwünsche und Geschenke zu seinem Jubiläum im Januar bedankt, freut sich ganz besonders auf das Hoffest: „Dort können Sie am Grill bei einem heißen Würstchen mit mir klönen!“