

Markttag auf dem Hof Steffen

Muxall (bz) Immer freitags von 8 bis 12 Uhr ist Markt auf dem Hof Steffen in Muxall. Bernd Steffen hat den Verkaufswagen mit den leckeren Fleisch- und Wurstsorten und dem prämierten Schinken auf die Diele gefahren.

Davor steht Vera Kohn mit ihrem frischen Obst und Gemüse. Und da alles unter Dach und Fach ist, können die Kunden auch bei Regen

oder Schnee im Trockenen einkaufen. Wer möchte, kann dazu noch einen Blick in die Wurstküche oder die Räucherammer werfen. »Es macht Spaß, bei uns auf dem Hof einzukaufen«, sagt Dörte Steffen, »außerdem können wir beweisen, dass das Fleisch den Ursprung bei uns hat und dass keine Chemie in die Wurst kommt. Bei alledem können wir preislich durchaus mit den Fleischtheken der Supermärkte mithalten.« Preisbewusste Ver-

braucher wird das freuen – vor allem, wenn sie die Möglichkeit haben, sich in den Ställen der Steffens vom »Rohmaterial« zu überzeugen.

Auch der Besuch der Räucherammer lohnt sich allemal, denn nirgendwo sonst in der Probstei wird noch über Buchenholz geräuchert; alle Räucherkatzen sind mittlerweile abgerissen worden. Damit sich die Touristen etwas so Ursprüngliches wie die Räucherammer ansehen können, planen die Steffens einen Umbau. Hinten in der Diele mit dem eindrucksvollen Schinkenhimmel soll ein alter Schwibbogenherd eingebaut werden, mit dessen Hilfe das Räuchern demonstriert wird. Und es soll einen Fleischtresen geben, damit im Sommer auch außerhalb des Freitagmarktes eingekauft werden kann.

Bis zum großen Hoffest, das dieses Jahr am Sonntag, 24. Mai, gefeiert wird, soll alles fertig sein. Einen Monat später lädt Dörte Steffen wieder zum »Tag des Offenen Gartens« ein.

Wer sich vorher informieren möchte, schaut ins Internet unter www.steffen-muxall.de.



Bernd Steffen und Vera Kohn verkaufen freitags von 8 bis 12 Uhr ihre Produkte.

Foto: bz