



MADE IN SH

Holsteiner Katenschinken

„Wenn der Kuckuck ruft, dann ist der Schinken gut“, besagt eine alte Bauernregel. Jetzt ist der Vogel zu hören. Und jetzt ist daher auch Hauptsaison für den Schinkenverkauf bei Familie Steffen in Muxall.

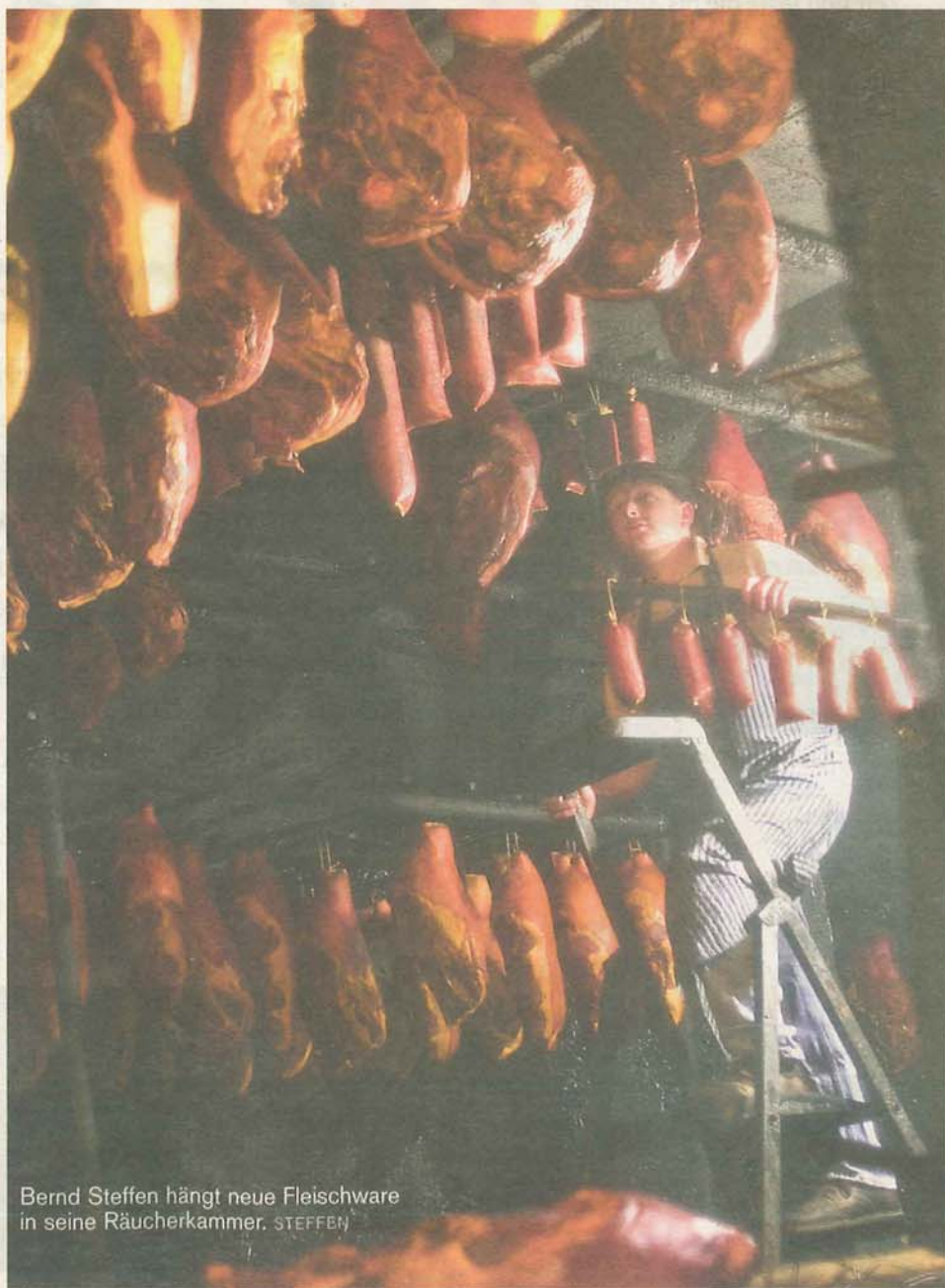
Erst gesalzen und gestapelt, dann geräuchert

Fleischermeister Bernd Steffen betreibt mit seinen 15 Mitarbeitern konventionelle Tierhaltung. An festen Wochentagen wird auf dem Hof geschlachtet und zerlegt. Bis jedoch aus der frischen Fleischware Holsteiner Katenschinken entsteht, müssen erst verschiedene Arbeitsgänge durchlaufen werden, angefangen beim Salzen, das nicht nur dem Geschmack, sondern auch der Reifung und Konservierung dient.

Je nach Jahreszeit werden zwischen 30 und 60 Schinken pro Woche mit einem speziellen Pökelsalzmischung per Hand eingerieben. Anschließend stapeln Mitarbeiter die Schinken im Kühlraum. Dort ruhen sie, werden später erneut gesalzen und umgestapelt. Ein Prozess, der sich wiederholt. Rund sechs Wochen bleibt das Fleisch im Kühlraum. Erst dann sind die Schinken für den Kaltrauch vorbereitet.

In der Räucherammer hängen bis zu 700 deftige Schinken neben Mettwürsten oder Speckstücken auf dicken Holzstäben. Buchenspäne glimmt in einer breiten Rinne auf dem Steinboden langsam vor sich hin. In der Räucherammer gibt es keinen Schornstein, denn der Dunst zieht durch das Reetdach ab. Acht bis zehn Wochen hängt nun noch der Schinken, dann ist er endlich reif und kann verkauft werden.

Familie Steffen bietet ihren frischen Holsteiner Katenschinken direkt auf dem Hof, auf einem Wochenmarkt und in einem Heikendorfer Ladengeschäft an. Geschätzt wird die Spezialität aus Holstein dort von verschiedenen Gastronomiebetrieben, vor allem aber auch von den Endverbrauchern – den Spargelliehabern beispielsweise.



Bernd Steffen hängt neue Fleischware in seine Räucherammer. STEFFEN