

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

Eingeweckt: Vielfalt im Glas

Mit rund 80 verschiedenen Mittagsgerichten und 40 Sorten Feinkost im Glas hat sich Familie Steffen aus Muxall in der Region einen Namen gemacht. Chefin Dörte Steffen ist der kreative Kopf, sie kümmert sich um Nachschub, feilt an neuen Rezepturen und optimiert wo nötig automatisierte Abläufe.



Ob deftig oder süß, Dörte Steffen probiert sich in Sachen Fertiggerichte oder Feinkost immer wieder neu aus. Inzwischen beinhaltet das Sortiment auch 15 vegetarische Mittagsgerichte wie Rote-Linsen-Bolognese oder Küsten-Veggie.

Fotos: F. Schildmann

► Idyllisch am Rande der Probstei in Muxall steht die mehr als 300 Jahre alte Reetdachkate von Bernd und Dörte Steffen. Auf dem Hof laufen Landwirtschaft und Fleischerei Hand in Hand. Die Familie betreibt Ackerbau, hält Schweine, Rinder und Hühner für die eigene Fleisch-, Wurst- und Geflügelproduktion. Geschlachtet wird in der hofeigenen EU-

zertifizierten Schlachtereier. „25 Schweine und 2 Rinder schlachten und vermarkten wir pro Woche“, erklärt Dörte Steffen.

Hochkonjunktur für Glasgerichte

Neben der Vermarktung von Fleisch, Holsteiner Katenschinken und Wurstwaren hat sich der Familienbetrieb auf

Mittagsgerichte und Feinkost im Glas spezialisiert. Freitags ist dafür von 8 bis 17 Uhr der Hofverkauf geöffnet. Außerdem betreiben Steffens vier Ladengeschäfte mit Mittagsküche in den größeren Nachbarorten. Zusätzlich verkaufen sie ihre Produkte fünf Tage die Woche auf mehreren Wochenmärkten in Kiel.

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

In Sachen Mittagsgerichte im Glas wie Erbsensuppe, Grünkohl, Braten, Kalbsgeschmetzeltes, Gulasch, Bolognese, Königsberger Klopse, Bohneneintopf, Hühnerfrikassee, Rinderrouladen, Kartoffel- oder Möhren-Ingwer-Suppe ist die 56-jährige Betriebsleiterin seit 20 Jahren der kreative Kopf im Betrieb. Gleiches gilt für die verschiedensten Salate, kalten Soßen, Pestos, Relishes, Chutneys oder süßen Brotaufstriche. Inzwischen ist das Sortiment auf rund 80 verschiedene Mittagsgerichte und 40 Feinkostspezialitäten angewachsen. Tendenz steigend, denn ihr fallen immer wieder neue Rezepturen ein, die sie ausprobiert. „Schließlich bietet jede Jahreszeit ihre eigenen besonderen Spezialitäten im Glas“, erklärt Dörte Steffen lachend. Dabei gilt: Dauerrenner wie Rouladen, Bolognese oder Hühnerfrikassee gehören zum Pflichtprogramm. Andere Gerichte entstehen spontan zwischendurch. „Bringen meine Mitarbeiter zufällig frisches Saison Gemüse vom Markt mit, verarbeite ich es kurzfristig zu einer Gemüsesuppe“, verdeutlicht die Geschäftsfrau. Sie zeigt sich sehr zufrieden, dass die Nachfrage nach ihren Mittagsgerichten im 1/2-l-Weckglas auch nach der Corona-Pandemie weiterhin auf Wachstumskurs ist.

Mit Volldampf nachproduzieren

Um die hohe Nachfrage zu bedienen, weckt sie mit ihrem Team im Schnitt 2 000 Gläser pro Woche und bis zu 18 verschiedene Gerichte ein, das erfordert ein gutes Management und Flexibilität. Dienstag, Mittwoch und Freitag wird in der Gläserküche gekocht und eingeweckt, Montag und Donnerstag sind für den Wareneinkauf und erste Vorbereitungsarbeiten vorgesehen.

An den Hauptproduktionstagen steht Dörte Steffen spätestens ab fünf Uhr in der Früh am Herd, brät Fleisch an und kocht die ersten Mahlzeiten nach vorab

festgelegter Rezeptur. Koch Manuel Wieland unterstützt sie dabei. Um das Gekochte schneller ins Glas zu bekommen und zur Arbeitsentlastung, investierte die 56-jährige vor gut 1,5 Jahren rund 14 500 € in die druckluftbetriebene Dosieranlage Compact Powerlift 500 von Boyens Backservice aus Ibbenbüren. Im Sekundentakt portioniert sie weiche und feste Massen, präzise und gewichtsgenau. Das Gerät ist aus Edelstahl gefertigt und steht auf Rädern, somit kann es flexibel zum Einsatz kommen. Bei Nichtgebrauch ist es schnell beiseite geschoben.

Abfüllen im Takt

Dank des pneumatischen Antriebs lässt sich die motorlose Anlage mitsamt des 52 l großen Trichters zum Befüllen stufenlos auf den Boden versenken. Zum Abfüllen der Fertiggerichte und Feinkost verwendet der Betrieb unterschiedlich große Produktzylinder: Die Größe von



Bei der Compact Powerlift 500 von Boyens Backservice lässt sich der Trichter zum bequemen Befüllen auf den Boden senken.



Zeitersparnis dank präziser Dosierhilfe: Koch Manuel Wieland füllt etwa 100 Gläser Bolognese (à 480 ml) innerhalb von 5 Minuten ab.



Erst den Gummiring auf den Deckel legen, dann das Glas schließen. Zwei Metallklipse garantieren sicheren Halt beim Einkochen.

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



Mit etwas Routine beim Einstellen lassen sich auch kleine Mengen Feinkost schnell und präzise automatisiert abfüllen.

3" ist für größere Abfüllvolumen und stückigere Masse wie Eintöpfe oder Suppen im 1/2-l-Weckglas ideal. Der kleinere Produktzylinder mit 1" ist dagegen für Gläser mit geringen Füllmengen für Pestos, Aufstriche oder Soßen gedacht. Die Produktzylinder aus Edelstahl inklusive Kunststoffkolben und Dichtungen (auch O-Ringe genannt) zählen zum Zubehör und kosten rund 200 € je Stück. Steht ein Produktwechsel während des Abfüllens an, sind für das Umrüsten der Maschine inklusive Austausch der Produktzylinder und Reinigung etwa 15 Minuten Arbeitszeit einzuplanen. „Um zu gewährleisten, dass die Dichtungen nicht schlapp machen, sollten sie vor jedem Einsatz mit einem speziellem Lebensmittelfett eingefettet werden“, weiß Manuel Wieland. Bedient wird die Maschine per Fußpedal. Vorab wird das Volumen der Masse festgelegt, welches abgefüllt werden soll. Hierzu befindet sich an der Dosieranlage eine Spindel mit einer Skala von 0 bis 100 %. Sie bestimmt den Fahrweg des Kolbens, der die Masse per Druckluft durch den Produktzylinder



Dosieranlage umrüsten und pflegen: Die Dichtungen müssen bei jedem Durchgang erneut gefettet werden.

ins Glas drückt. Die genaue Prozentzahl für eine bestimmte Glasgröße und ein bestimmtes Produkt wird durch Ausprobieren und mit Hilfe von Erfahrungswerten ermittelt.

Um im Alltag einen zügigen Produktwechsel zu gewährleisten, empfiehlt der Hersteller für jedes Produkt in tabellarischer Form folgende Punkte festzuhalten: Produktname, Größe des Produktzylinders, Füllmenge Glas und die erforderliche eingestellte Prozentzahl der Spindel. Hof Steffen ist diesem Rat gefolgt. Heute genügt ein Blick in die Tabelle, um die Dosieranlage für das entsprechende Gericht einzustellen. Theoretisch lässt sich auch die Geschwindigkeit, sprich die Taktung der Maschine, durch eine Rendelschraube regulieren. Soll eine Masse sehr schnell abgefüllt werden, bleibt der Fuß auf dem Pedal stehen, die Masse lässt sich dann beispielsweise mit Hilfe einer Handpistole fix in Gläser füllen. Für Dörte Steffen ist letztere Einstellvariante aktuell jedoch keine Option, um die Investition im Rahmen zu halten, hat sie die Handpistole vorerst nicht

angeschafft. Mit der Anschaffung der Dosieranlage zeigt sie sich dennoch sehr zufrieden: „Das Abfüllen von Gerichten wie Braten mit Soße, Rouladen, Gulasch oder Hühnerfrikassee bleibt zwar Handarbeit, aber die Dosieranlage ist ideal zum Abfüllen unserer sämigen Suppen, Soßen, Pestos, Eintöpfe oder Bolognese. Auch für feste Produkte wie Griebenschmalz ist die Dosieranlage eine echte Erleichterung. Selbst Steffens feinstückiges Geschnetzeltes packt die Maschine problemlos. Bei der haus-eigenen Currywurst in Soße kommt die Maschine allerdings an ihre Grenzen. Das gewünschte Mischungsverhältnis von Soße und Wurststücken im Glas gelingt nur, wenn die Masse im Trichter regelmäßig mit einem Kochlöffel aufgerührt wird und das Abfüllen sehr schnell passiert. Dies erfordert Erfahrung und ein gewisses schnelles Händchen. Für Manuel Wieland ist dies Routine. Da er technikaffin ist, hat er sich schnell mit dem Gerät vertraut gemacht. Nach ein bis zwei Probegläsern für die Feinjustierung füllt er beispielsweise 100 Gläser Bolognese à 480 ml innerhalb von 5 Minuten ab.

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



Der Hof Steffen verwendet für seine Feinkostprodukte wie Griebenschmalz ausschließlich 230-g-Gläser mit Schraubverschluss.

Deckel drauf und sterilisieren

Während des Abfüllens sind parallel zwei Mitarbeiter beschäftigt, die frisch abgefüllten 1/2-l-Sturzgläser zu deckeln. „Zuerst kommt der Gummiring auf den Deckel und dann beides zusammen auf das Glas“, beschreibt Dörte Steffen den Vorgang. Jedes Glas wird mit drei Metallklipsen verschlossen. Ein weiterer Mitarbeiter ist ausschließlich für das Einwickeln der Gläser abgestellt. Um der großen Menge Herr zu werden, hat der Betrieb insgesamt drei Autoklaven von Korimat im Einsatz. Mindestens zwei davon sind an den Produktionstagen im Dauereinsatz, um die gefüllten Gläser bei 110 bis 120 °C zu sterilisieren. Inklusive Beschicken, Entnehmen und Endkontrolle der Gläser dauert dieser Prozess etwa drei Stunden pro Charge mit 60 Gläsern. Im Schnitt fällt dabei pro Durchgang ein offenes Glas an, welches aussortiert wird. Die Gläser gehen als Vollkonserven mit einer Haltbarkeit von mindestens einem Jahr in den Verkauf ab Hof oder in die vier Filialen. Bei der Preiskalkulation bestimmt letztendlich der Inhalt den Preis. So verkauft Dörte Steffen

ihr Hühnerfrikassee für 6,50 €, Königsberger Klopse kosten 6 €, Currywurst 5,50 € und Möhrensuppe oder Linseneintopf 5 € je Glas mit 480 ml Einwaage. Der Familienbetrieb berechnet für seine Gläser keinen Pfand, dennoch kommen 50 % der Gläser zurück zum Betrieb. Bei der Produktion ihrer Fertiggerichte ist noch Luft nach oben, ist sich die Unternehmerin sicher. Die Nachfrage nach guter Hausmannskost ist nach wie vor ungebrochen. Um die Kunden einzufangen, die ihren Fokus auf fleischlose Ernährung legen, steht inzwischen auch ein großes Repertoire an vegetarischen Gerichten in ihren Verkaufsergalen. ◀

Stefanie Jaisfeld

Abfüllgeräte für flüssige und pastöse Produkte, wie Saft oder Fruchtaufstrich, haben wir ausführlich in Folge 5/2018 im Beitrag „Präzise abgefüllt“ vorgestellt.

[www.](http://www.hofdirekt.com)

hofdirekt.com

BETRIEBSSPIEGEL

Betriebsleiter

Bernd Steffen (57), Fleischermeister und staatl. gepr. Landwirt, Dörte Steffen (56), Dipl.-Oecotrophologin, Kinder im Betrieb: Christopher (31), Landwirt, mit Partnerin Leila (33), Betriebswirtin, Anna (28), Fleischermeisterin, mit Ehemann Nico (44), Fleischergehilfe; 5 weitere Kinder zwischen 15 und 25, die teilweise im Betrieb mithelfen

Lage des Betriebs

Muxall gehört zur Gemeinde Probstierhagen im Kreis Plön in Schleswig-Holstein, 8 km von Kiel entfernt

Landwirtschaft

165 ha Ackerbau, 550 Mastschweine, 100 Rinder, 10 Durchgänge à 100 Hähnchen/Jahr

Direktvermarktung

Seit 1970, Hoffleischerei mit Verkauf in Muxall, vier Filialen: Kiel, Preetz, Lütjenburg und Heikendorf, Partyservice

Produkte

Frischfleisch, Wurst, Schinken, Wildfleisch und -wurst, Lammfleisch und -wurst, 80 Mittagsgerichte, 40 Feinkostprodukte wie Relishes und kalte Soßen, Fruchtaufstriche

Mitarbeiter

Produktion: 1 Fleischermeister, 4 Fleischergehilfen, 2 Auszubildende, 1 Koch, 2 Hauswirtschafterinnen, Verkauf: 40 Vollzeit- und Teilzeitkräfte

[www.](http://www.steffen-muxall.de)

steffen-muxall.de

