

Katenrauch-Spezialitäten

**Familienbetrieb
in dritter Generation**

Schinkenräucherei Langer

Holmkamp 9 · 23701 Süsel-Ottendorf · Tel. (04524) 363
Fax (04524) 1818

Holsteiner Katenschinken



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags 15.00 – 18.00 Uhr
Dienstag	vormittags geschlossen	nachmittags geschlossen
Mittwoch	vormittags geschlossen	nachmittags geschlossen
Donnerstag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags 15.00 – 18.00 Uhr
Freitag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags 15.00 – 18.00 Uhr
Samstag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags geschlossen
Sonn- und feiertags geschlossen		

**Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.schinken-langer-ostholstein.de**

Holsteiner Katenrauschschrinken

seit 1958 nach überlieferter
Familientradition im
Natturreifeverfahren hergestellt.
In unserem Meisterbetrieb bieten wir
für Sie an:

Holst. Katenschinken im Ganzen
Papenschnitt vom Katenschinken
im Stück oder in Scheiben
Kappe vom Katenschinken
im Stück oder in Scheiben

**So wird bei uns ein Schinken zu
einer geräucherten Köstlichkeit:**

Bei der Auswahl der Rohschinken
achten wir besonders auf Frische,
Konsistenz, pH-Wert, Fettbesatz
und Zuschnitt. Der pH-Wert gibt uns
eine zuverlässige Aussage über die
Fleischqualität. Jeder Schinken wird
bei uns von Hand eingepökelt und
nicht gespritzt.

Wir verwenden beim Pökeln reines
Speisesalz, etwas
Salpeter (für Umrö-
tung und Aroma-
bildung), etwas
Zucker und eine
Naturgewürz-
mischung. Die
Pökelperiode beträgt
je nach Größe 2
bis 3 Wochen.

Anschließend lassen wir
die Schinken 10 Tage „nachbrennen“.
Das bedeutet: kein Salz mehr, der
Salzgehalt der Pökelperiode dringt dabei
bis zum Schinkenkern durch und
macht ihn zart.



Nun werden die Schinken ca.
12 Stunden gewässert, da sonst die
äußere Schicht im Geschmack zu
kräftig wird. Im Kaltrauch werden
sie dann mit reiner, trockener
Buchenspäne (kein Holz, sonst
entsteht Schnell- oder Schwitzrauch)
ca. 8 bis 10 Wochen bei natürlicher
Belüftung geräuchert. Dabei reifen
die Schinken und entwickeln sich
zu unseren mild-aromatischen
Ottendorfer Katenrauschschrinken,
die Sie exklusiv bei uns erhalten.

Es handelt sich bei unseren
Schinkenspezialitäten nicht um
Industrieware, sondern um hand-
werklich hergestellte Köstlichkeiten,
die nach jahrzehntealten
Familienrezepten hergestellt werden.

**Natürlich bieten wir nicht nur
Schinken, sondern auch andere
hausgemachte Holsteiner
Spezialitäten aus unserer
Räucherei an –
alles aus erstklassigen,
natürlichen Zutaten hergestellt.**



Präsentkörbe

Wir erstellen Präsentkörbe in jeder
Preislage, für jeden Anlass,
nach Ihren Wünschen.
Auch für Firmen als Präsente,
für Kunden oder Mitarbeiter.

Verkauf und Versand

Gerne können Sie sich unsere Schin-
ken- und Wurstwaren auch nach
Hause schicken lassen.

Viele Artikel können Sie bei uns
probieren.



Wir beraten Sie gerne beim Kauf
eines ganzen Katenschinkens.

Auf Wunsch wird der Schinken
fachgerecht zerlegt und in Stücke
oder Scheiben geschnitten und dann
portionsweise vakuumverpackt.

Bei einem Warenwert bis 49,99 € sind
2 Vakuum-Verpackungen inklusive.
Bei einem Warenwert ab 50,00 € sind
6 Vakuum-Verpackungen inklusive.
Danach berechnen wir pro Vakuum-
tüte 50 Cent.



Schinken (im Stück oder in
Scheiben, auch kleine Mengen) und
viele andere Artikel versenden wir
auf dem Postweg. – Rufen Sie uns
an, wir beraten Sie gerne:

Telefon (04524) 363.

Lassen Sie uns bei Ihrer
Schinkenbestellung Ihre
Geschmacksvorstellung wissen.

Bevorzugen Sie einen festen oder
etwas weicheren Schinken, einen
mageren oder etwas fetteren,
einen milden oder einen herzhaften
Schinken?

Lassen Sie es uns wissen, wir
haben auch für Ihren Geschmack
den richtigen Schinken!



Katenrauch-Spezialitäten

Familienbetrieb
in dritter Generation

Schinkenräucherei Langer

Holmkamp 9 · 23701 Süsel-Ottendorf · Tel. (04524) 363 · Fax (04524) 1818

Seit 1958 werden in unserem handwerklichen Familienbetrieb Holsteiner Katenrauchschinken nach dem gleichen Rezept erfolgreich produziert.



Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag und Freitag
von 8 bis 13 Uhr und
von 15 bis 18 Uhr.

Samstag von 8 bis 13 Uhr.

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Sonn- und feiertags geschlossen.

→ Sie finden uns an der L309 zwischen Süseler Baum und Pönitz, Abfahrt Ottendorf, Nähe Wasserskilift, ca. 10 Minuten von Scharbeutz.



Katenrauch-Spezialitäten

Schinkenräucherei
Langer

Holmkamp 9 · 23701 Süsel-Ottendorf · Tel. (04524) 363 · Fax (04524) 1818

SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Bitte Menge angeben.

Holsteiner Katenschinken im Ganzen komplett in Scheiben geschnitten

100 g 1,40 €

Gewicht ca. 8 bis 10 kg. Auf Wunsch fachmännisch vom Knochen gelöst, komplett in Scheiben geschnitten. Für Sie portioniert und vakuumverpackt. Falls nicht anders von Ihnen angegeben, schneiden wir den kompletten Schinken auf 2,5 mm auf und vakuumieren ihn zu je 10 Scheiben.

würzig/fest ca. 8 kg
 milde/weich ca. 10 kg

Holsteiner Katenschinken im Ganzen komplett in Stücke zerlegt

100 g 1,40 €

Gewicht ca. 8 bis 10 kg. Auf Wunsch fachmännisch zerlegt, vom Knochen gelöst, in 3, 4, 5 oder 6 Teile portioniert und vakuumverpackt.

in Teile
 würzig/fest ca. 8 kg
 milde/weich ca. 10 kg

Pape im Stück vom Holsteiner Katenschinken

100 g 3,20 €

Das Beste vom Holsteiner Katenschinken mit Schwarte und ohne Knochen. Eine ganze Pape wiegt ca. 3,8 kg. Verkauf von Stücken ab 1 kg/Stck.

würzig/fest
 milde/weich

Pape in Scheiben vom Holsteiner Katenschinken

100 g 4,10 €

Das Beste vom Katenschinken in Scheiben geschnitten ohne Schwarte und ohne Knochen. Für Sie in Scheiben geschnitten, portioniert und vakuumverpackt.

würzig/fest
 milde/weich

Kappe im Stück vom Holsteiner Katenschinken

100 g 2,10 €

Der untere Teil vom Katenschinken mit Schwarte und ohne Knochen. Die Kappe ist der meist etwas herzhaftere und etwas durchwachsenere Teil vom Katenschinken. Eine ganze Kappe wiegt ca. 2,5 kg. Verkauf von Stücken ab 0,5 kg/Stck.

würzig/fest
 milde/weich

Kappe in Scheiben vom Holsteiner Katenschinken

100 g 2,85 €

Der untere Teil vom Katenschinken ohne Schwarte und ohne Knochen. Die Kappe ist der meist etwas herzhaftere und etwas durchwachsenere Teil vom Katenschinken. Für Sie in Scheiben geschnitten, portioniert und vakuumverpackt.

würzig/fest
 milde/weich

WURSTSPEZIALITÄTEN

Menge

Ottendorfer Bauernmettwurst in Scheiben,

100 g 2,45 €

Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert.

Ottendorfer Bauernmettwurst 900 g Stück

Stück 13,00 €

Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert. Mindestgewicht 900 g.

www.schinken-langer-ostholstein.de

Menge

Ottendorfer Bauernmettwurst klein 400 g Stück Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert. Mindestgewicht 400 g.	Stück 6,95 €	
Ottendorfer Katenrauchmettwurst Hergestellt aus Schweinefleisch und Rindfleisch. Die Katenrauchmettwurst ist eine magere, schnittfeste, würzige Mettwurst mit Senfkörnern, ca. 2,2 kg	100 g 2,85 €	
Ottendorfer Knoblauchwurst Die Krakauer mit Knoblauch ist eine schnittfeste, geräucherte Mettwurst mit Knoblauch, aus Schweinefleisch hergestellt. Ganze Wurst ca. 350 – 400 g	100 g 2,45 €	
Bierknacker mit ganzem Kümmel Bierknacker sind aus Schweinefleisch hergestellt und über Buchenspäne geräuchert. Der ganze Kümmel gibt ihnen einen besonderen Geschmack. Stück ca. 60 g	100 g 2,10 €	
Truthahnsalami Die Truthahnsalami ist eine feste, magere Salami, aus Truthahnfleisch hergestellt. Mit Knoblauch. Ca. 1,2 kg. Verkauf auch in kleinen Stücken oder in Scheiben.	100 g 2,60 €	
Pfeffersalami Die Pfeffersalami ist eine feste Salami aus Schweinefleisch, im Pfeffermantel und mit Knoblauch. Ca. 1,8 kg. Verkauf auch in kleinen Stücken oder in Scheiben.	100 g 2,60 €	
Hirschsalami Die Hirschsalami ist eine feste, geräucherte Mettwurst mit Knoblaucharoma. Sie wird aus Hirschfleisch und Schweinespeck hergestellt. Stück ca. 250 g.	100 g 2,75 €	
Holsteiner Rauchenden Die Rauchenden sind kleine Mettwürste, aus reinem Schweinefleisch hergestellt. Sie werden über Buchenspäne milde geräuchert und heiß zu Grünkohl oder Sauerkraut gereicht. Stück ca. 100 g.	100 g 1,95 €	
Holsteiner Pfefferbeißer Der Pfefferbeißer ist eine luftgetrocknete, schnittfeste Mettwurst mit ganzen Pfefferkörnern, aus Schweinefleisch hergestellt. Dünne Würste, ca. 300 g. Verkauf auch in kleinen Stücken.	100 g 2,75 €	

Notizen:

Blutwurst In Naturdärme gefüllt, herzhaft gewürzt und über Buchenspäne geräuchert. Ganze Wurst ca. 350 g. Verkauf auch in kleineren Stücken.	100 g 1,75 €	
Kümmelsülze Die Kümmelsülze ist eine magere Sülze aus Vorderschinkenstücken, die mit Kümmel herzhaft gewürzt ist. Verkauf in Stücken oder in Scheiben.	100 g 1,80 €	
Bauernsülze Eine säuerliche Sülze aus Schweinefleisch mit Gewürzgurkenstückchen, Senfkörnern und Petersilie. Verkauf in Scheiben oder in Stücken.	100 g 1,80 €	
Grobe Schinkenstreichmettwurst Eine grobe Streichmettwurst, hergestellt aus Bauch- und Schinkenfleisch. Ganze Wurst ca. 600 g. Verkauf auch in kleineren Stücken.	100 g 1,85 €	
Hamburger gekochte Streichmettwurst Die Hamburger Gekochte ist eine gekochte Streichmettwurst, mild geräuchert und aus Schweinefleisch und Speck hergestellt. Ca. 0,6 kg.	100 g 1,75 €	
Kringelleberwurst Die Kringelleberwurst wird nach Hausmacher Rezeptur hergestellt, mit frischen Zwiebeln, Majoran und Thymian herzhaft abgeschmeckt. Ca. 200 g/Kringel.	100 g 1,50 €	
Ottendorfer Pfeffersäckchen Das Pfeffersäckchen ist eine feine, geräucherte Streichmettwurst aus Schweinefleisch und Speck mit ganzen, grünen Pfefferkörnern. Mindestgewicht 150 g/Stück.	Stück 2,20 €	

LECKERES AUS DEM RAUCH

Menge

Schinkenabschnitte für den Suppeneintopf Eisbein, Knochen und Schwarten vom Katenschinken. 1,5 kg Packung.	Stück 2,30 €	
Katengeräuchertes Bauchfleisch Der Katenrauchspeck ist milde gesalzen und wird über Buchenspäne geräuchert.	100 g 1,65 €	
Geräucherte Schweinebacke milde gesalzen und geräuchert für Ihr Grünkohllessen.	100 g 1,45 €	

SCHMALZSPEZIALITÄTEN

Menge

Ottendorfer Griebenschmalztopf aus frischen Schweineflomen mit Äpfeln und Zwiebeln	150 g Glas 2,95 €	
--	--------------------------	--

SPEZIALITÄTEN IN GLÄSERN

Menge

Ottendorfer Eisbein im Glas

Mageres Eisbeinfleisch in Aspick eingekocht mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeer, Nelke und Liebstöck abgeschmeckt.

450 g Glas **7,95 €**

900 g Glas **13,95 €**

Holsteiner Sauerfleisch im Glas

Mageres Bauchfleisch in Scheiben geschnitten und in einem säuerlichen Aspick im Glas eingekocht.

160 g Glas **4,75 €**

450 g Glas **7,15 €**

900 g Glas **11,75 €**

Holsteiner Grützwurst, weiß, im Glas

Wird gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.

350 g Glas **4,65 €**

700 g Glas **7,65 €**

Holsteiner Grützwurst, rot, im Glas

Wird gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.

350 g Glas **4,65 €**

700 g Glas **7,65 €**

Holsteiner feine Leberwurst

150 g Glas **2,95 €**

Holsteiner grobe Leberwurst

150 g Glas **2,95 €**

Holsteiner gekochte Mettwurst

150 g Glas **2,95 €**

Ottendorfer Schmalzfleisch

150 g Glas **2,95 €**

Würzige Zwiebelwurst

150 g Glas **2,95 €**

ETWAS NETTES ZUM VERSCHENKEN

Ottendorfer Katenschinkenteller

250 g Stück **9,50 €**

400 g Stück **13,50 €**