

**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](http://www.schinken-langer-ostholstein.de)**

## Holsteiner Katenrauschsinken

seit 1958 nach überlieferter Familientradition im Naturreifeverfahren 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 Umrötung und Aromabildung), etwas Zucker und eine Naturgewürzmischung. 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 Katenrauschsinken, die Sie exklusiv bei uns erhalten.

Es handelt sich bei unseren Schinkenspezialitäten nicht um Industrieware, sondern um handwerklich 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 Schinken- 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.

Aufgrund steigender Rohstoff- und Verpackungskosten, berechnen wir für das extra Vakuumverpacken **50 Cent** pro Vacuumtüte. Von uns bereits vorverpackte Ware ist davon ausgenommen.



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 Wasserskillf,  
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 1,45 €

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 1,45 €

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 3,30 €

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 4,25 €

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 2,20 €

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 2,95 €

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 2,65 €

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

### Ottendorfer Bauernmettwurst 900 g Stück

Stück 13,50 €

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

[www.schinken-langer-ostholstein.de](http://www.schinken-langer-ostholstein.de)

Menge

<b>Ottendorfer Bauernmettwurst klein</b> 400 g Stück Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert. Mindestgewicht 400 g.	Stück <b>7,15 €</b>	
<b>Ottendorfer Katenrauchmettwurst</b> Hergestellt aus Schweinefleisch und Rindfleisch. Die Katenrauchmettwurst ist eine magere, schnittfeste, würzige Mettwurst mit Senfkörnern, ca. 2,2 kg	100 g <b>2,95 €</b>	
<b>Ottendorfer Knoblauchwurst</b> Die Krakauer mit Knoblauch ist eine schnittfeste, geräucherte Mettwurst mit Knoblauch, aus Schweinefleisch hergestellt. Ganze Wurst ca. 350 – 400 g	100 g <b>2,60 €</b>	
<b>Bierknacker mit ganzem Kümmel</b> Bierknacker sind aus Schweinefleisch hergestellt und über Buchenspäne geräuchert. Der ganze Kümmel gibt ihnen einen besonderen Geschmack. Stück ca. 60 g	100 g <b>2,20 €</b>	
<b>Truthahnsalami</b> 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 <b>2,60 €</b>	
<b>Pfeffersalami</b> 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 <b>2,60 €</b>	
<b>Hirschsalami</b> Die Hirschsalami ist eine feste, geräucherte Mettwurst mit Knoblaucharoma. Sie wird aus Hirschfleisch und Schweinespeck hergestellt. Stück ca. 250 g.	100 g <b>2,95 €</b>	
<b>Holsteiner Rauchenden</b> 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 <b>2,10 €</b>	
<b>Holsteiner Pfefferbeißer</b> 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 <b>2,95 €</b>	

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

<b>Kümmelsülze</b> Die Kümmelsülze ist eine magere Sülze aus Vorderschinkenstücken, die mit Kümmel herzhaft gewürzt ist. Verkauf in Stücken oder in Scheiben.	100 g <b>1,95 €</b>	
<b>Bauernsülze</b> Eine säuerliche Sülze aus Schweinefleisch mit Gewürzgurkenstückchen, Senfkörnern und Petersilie. Verkauf in Scheiben oder in Stücken.	100 g <b>1,95 €</b>	
<b>Grobe Schinkenstreichmettwurst</b> Eine grobe Streichmettwurst, hergestellt aus Bauch- und Schinkenfleisch. Ganze Wurst ca. 600 g. Verkauf auch in kleineren Stücken.	100 g <b>2,05 €</b>	
<b>Hamburger gekochte Streichmettwurst</b> Die Hamburger Gekochte ist eine gekochte Streichmettwurst, mild geräuchert und aus Schweinefleisch und Speck hergestellt. Ca. 0,6 kg.	100 g <b>1,90 €</b>	
<b>Kringelleberwurst</b> Die Kringelleberwurst wird nach Hausmacher Rezeptur hergestellt, mit frischen Zwiebeln, Majoran und Thymian herzhaft abgeschmeckt. Ca. 200 g/Kringel.	100 g <b>1,65 €</b>	
<b>Ottendorfer Pfeffersäckchen</b> Das Pfeffersäckchen ist eine feine, geräucherte Streichmettwurst aus Schweinefleisch und Speck mit ganzen, grünen Pfefferkörnern. Mindestgewicht 150 g/Stück.	Stück <b>2,30 €</b>	

**LECKERES AUS DEM RAUCH**

Menge

<b>Schinkenabschnitte für den Suppeneintopf</b> Eisbein, Knochen und Schwarten vom Katenschinken. 1,5 kg Packung.	Stück <b>2,30 €</b>	
<b>Katengeräuchertes Bauchfleisch</b> Der Katenrauchspeck ist milde gesalzen und wird über Buchenspäne geräuchert.	100 g <b>1,95 €</b>	
<b>Geräucherte Schweinebacke</b> milde gesalzen und geräuchert für Ihr Grünkohlessen.	100 g <b>1,75 €</b>	

**SCHMALZSPEZIALITÄTEN**

Menge

<b>Ottendorfer Griebenschmalztopf</b> aus frischen Schweinefetten mit Äpfeln und Zwiebeln	150 g Glas <b>3,10 €</b>	
--	--------------------------	--

Aufgrund steigender Rohstoff- und Verpackungskosten, berechnen wir für das extra Vakuumverpacken **50 Cent pro Vacuumtüte**. Von uns bereits vorverpackte Ware ist davon ausgenommen.

## SPEZIALITÄTEN IN GLÄSERN

Menge

<b>Ottendorfer Eisbein im Glas</b>			
Mageres Eisbeinfleisch in Aspick eingekocht mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeer und Nelke abgeschmeckt.	450 g Glas	<b>8,10 €</b>	<input type="radio"/>
	900 g Glas	<b>14,10 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Holsteiner Sauerfleisch im Glas</b>	160 g Glas	<b>4,95 €</b>	<input type="radio"/>
Mageres Bauchfleisch in Scheiben geschnitten und in einem säuerlichen Aspick im Glas eingekocht.	450 g Glas	<b>7,35 €</b>	<input type="radio"/>
	900 g Glas	<b>11,95 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Holsteiner Grützwurst, weiß, im Glas</b>	350 g Glas	<b>4,95 €</b>	<input type="radio"/>
Wird gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.	700 g Glas	<b>7,95 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Holsteiner Grützwurst, rot, im Glas</b>	350 g Glas	<b>4,95 €</b>	<input type="radio"/>
Wird gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.	700 g Glas	<b>7,95 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Holsteiner feine Leberwurst</b>	150 g Glas	<b>3,10 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Holsteiner grobe Leberwurst</b>	150 g Glas	<b>3,10 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Holsteiner gekochte Mettwurst</b>	150 g Glas	<b>3,10 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Ottendorfer Schmalzfleisch</b>	150 g Glas	<b>3,10 €</b>	<input type="radio"/>
<b>Würzige Zwiebelwurst</b>	150 g Glas	<b>3,10 €</b>	<input type="radio"/>

## ETWAS NETTES ZUM VERSCHENKEN

<b>Ottendorfer Katenschinkenteller</b>	250 g Stück	<b>9,95 €</b>	<input type="radio"/>
	400 g Stück	<b>13,95 €</b>	<input type="radio"/>