

Wild, geräuchert, delikates

Auf dem Stuxenberger Hof werden Köstlichkeiten aus eigener Herstellung verkauft

VON STEFAN VILLINGER

Hennef. Zahlreiche Produkte aus der Region werden auf dem Hof von Familie Jungblut angeboten. In der Kühltruhe im Laden findet sich eine große Auswahl von Wild. Salami, Wildschinken. Dauerwürste und Wildschweinleberwurst ergänzen dieses Programm. Und wer zum Hofladen kommt, der wird von einer Schar Gänse begrüßt, die dort auf der Weide zu finden ist. Hühner, Perlhühner und Puten gehören auch zum kulinarischen Angebot.

In der dritten Generation wird auf dem Stuxenberger Hof der Familie Jungblut Damwild gezüchtet. Auch dieses Fleisch wird im Hofladen verkauft. Tochter Hannah hat den Betrieb vor einigen Jahren zusammen mit ihrem Mann Markus von ihren Eltern Edith und Johannes übernommen. Sie arbeitet noch als Heilerziehungspflegerin und ist deswegen auf Unterstützung angewiesen. Für die 36-Jährige ist klar, dass der Hof fortbestehen muss. Als ihre Eltern im Jahr 2015 ein wenig kürzertreten wollten, war sie da. „Der Hof sollte nicht verpachtet werden.“



Stets frische Ware: Johannes Jungblut und seine Tochter Hannah beim Würsten.
Foto: Villinger

In der Wurstküche ist Johannes Jungblut zu finden. Er produziert gerade frische Ware. Seine Bratwürste können im Laden gekauft werden. Aber ein großer Teil wird noch speziell behandelt: In der Räucherammer auf dem Hof bekommen diese Würste ihren unverwechselbaren Geschmack. „Eine Nacht bleiben sie alle drin“, so Jungblut. „Je nachdem, wie sie den Rauch angenommen haben, folgt

eine zweite Nacht.“ So entstehen die leckeren „Knacker“. Die Salami kommt derweil in den Reiferaum, und nach einigen Tagen folgt eine dritte Nacht in der Kammer, die mit Buchenspänen beräuchert wird. Dann ist auch sie fertig zum Verkauf.

Der Wildschinken vom Stuxenberger Hof ist bekannt. Mit einer speziellen Gewürzmischung wird das Fleisch mehrere Wochen ein-

gelegt. Dann kommt es in den Räucherofen und ruht danach bis zu sechs Monaten im Reiferaum.

Die Leberwurst gibt es in zwei Geschmacksrichtungen: die klassische Variante und eine Sorte, die mit Preiselbeeren verfeinert ist. „Das Fleisch wird zuerst gekocht, grob gewolft und dann abgeschmeckt“, erklärt Hannah Jungblut. In 200-Gramm-Gläsern steht es gekühlt im Hofladen.

Wildfleisch wird auch mariniert angeboten. „Auf dem Grill ist es dann besonders lecker“, sagt Edith Jungblut. Nachschub bekommen die Hofinhaber von Jägern aus der Umgebung, wenn der eigene Abschuss nicht reicht.

Tochter Edith hat vor zwei Jahren den Verkauf von Eiern aus Freilandhaltung eingeführt. „Die Hühner sind fröhlich und ganzjährig draußen unterwegs“, so Jungblut.

Stuxenberger Hof der Familie Jungblut, Wiersberger Straße 10, 53773 Hennef-Wellesberg, 02248/23 77. Wer besondere Wildstücke möchte, sollte vorher anrufen, und fragen, ob sie vorrätig sind.
stuxenbergerhof-jungblut.de