

Die neue Vielfalt des Senfs

Senf hat als Zutat zu Speisen eine lange Tradition. Unter anderem verlieh er der Tafel von Karl dem Großen die richtige Schärfe. Mit dem scharfen Korn lässt sich eine ganze Menge anstellen. Kleine Manufakturen und regionale Senfmöhlen verbreiten ihre Kreationen heute auf Märkten und online.

VON VOLKER KÖLLING

Wir geben überall unseren Senf dazu“, sagt Bärbel Grunwald und lacht, während sie schwarze Senfkörner in das hölzerne Mahlwerk kippt. Vor 40 Jahren war ihr Mann Detlev nach einem Besuch in der historischen Senfmühle in Monschau so begeistert, dass er die gelben Körner aus dem Gurkengewürz pulte und sie in die alte Kaffeemühle füllte. Bis 2002 hatte er soviel Zuspruch für seine Hobby-Senfcreationen bekommen, dass sich Grunwalds in Oldenburg mit einer eigenen Senfmühle selbstständig machten.

„Mein Mann werkelt ständig in unserer Hexenküche und kommt immer wieder mit etwas Neuem an“, erzählt Bärbel Grunwald. Waren es anfangs sieben Sorten, so bietet die „Senfonie“ auch auf dem Bremer Findorffmarkt heute 30 verschiedene Kreationen Senf an. Neueste Produkte sind ein scharf-fruchtiger Cassis-Senf und ein milder Apfelsenf. „Aber der Apfelsenf ist anders, als man ihn kennt: Die Industrie nimmt die Frucht und macht sie mit Senf-roma würzig. Bei uns wird alles aus dem Senf heraus entwickelt“, so Bärbel Grunwald, die im Laden Kunden anhand einer Senfpflanze sowie Töpfchen mit gelbem, braunem und schwarzem Senf ganz genau erklären kann, wie Senf gemacht wird und worin die Unterschiede der verschiedenen Sorten bestehen.

Winzige helle Schoten enthalten jeweils zehn bis elf der kleinen Körnchen. „Das schwarze Korn hat 15 Prozent mehr ätherische Öle als das gelbe – dadurch entfaltet es mehr Schärfe“, so die Senfmüllerin. Als trockenes, kalt gemahlenes Senfmehl ist das Pulver im Geruch allerdings langweilig. Sein Aroma entfaltet der Senf erst im Zusammenspiel mit Flüssigkeiten wie Wasser, Essig, Frucht- oder Traubenmost sowie durch Wärme.

An der Stelle erklärt sich der besondere Effekt von Senfsorten wie dem Ganzkornsenf, den Daniel König vom Bremer Gewürzhandel per Internet und auf Märkten der Umgebung vertreibt: „Die Zähne übernehmen die Rolle des Mahlwerks und öffnen das Senfkorn. Die Flüssigkeit und die Wärme im Mund sorgen dafür, dass sich dann plötzlich die Schärfe entfaltet.“ Alles, was scharf ist, fördert die Verdauung. Wobei Senf seit alters her auch für seine antibiotische Wirkung bekannt ist. Zu Zeiten



Der Bremer Gewürzhandel hat 15 verschiedene Sorten Senf im Angebot.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

der Großeltern gab es bei der Erkältung durchaus schon einmal Senfwickel.

König hat vor sechs Jahren den Speisesenf für sich wiederentdeckt und lange gesucht, bis er in der Schwerter Senfmühle die richtigen Produkte fand. „Man muss gucken, dass der Senf wirklich noch alle seine Inhaltsstoffe enthält. Industriebetriebe verkaufen die ätherischen Öle gerne an die Arzneimittelindustrie“, so der passionierte Gewürzhändler. Die Schwerter Mühle habe trotz aller möglichen neuzeitlichen Verfahren am Kaltmahlen der Senfkörner festgehalten und verzichte auf Farbstoffe und künstliche Aromen. Eine junge Müllergeneration führe dort die Tradition aus dem Gründungsjahr 1845 fort.

Am Anfang der Senfrenaissance war die Vielfalt der Sorten noch nicht wieder so groß wie heute. König bietet momentan 15 verschiedene Kreationen an. Dabei werden nicht nur neue Variationen erfunden, sondern schlicht auch uralte Rezepte wiederentdeckt. Daniel König hat einen Biersenf oder auch einen Rotweinsenf im Programm: „Der Rotweinsenf ist ausgezeichnet, wenn man ihn an eine schöne Wildbratwurst tut, den Honig-Dill-Senf nehme ich für Fischgerichte oder auch Salattendressings.“ Der Currysenf gehe auch ganz gut. Der liebste Senf der Deutschen müsse allerdings immer mittelscharf sein. Und so gehen auch die Adrian-185-Milliliter-Senfgläser immer noch am besten beim Bremer Gewürzhandel.

Auf dem Rittergut Valenbrook nahe Bad Bederkesa haben sie mit dem neuen Bratwurstsenf ähnliche Erfahrungen gemacht: „Es kommen Leute mitunter in unseren Hofladen, nur um diesen Senf zu bekommen“, erzählt der Valenbrook-Betriebsleiter und Küchenchef Falko Ulrich. Die Idee hinter dem milden Bratwurstsenf: Er darf nicht so scharf sein, damit man seine Kräuter und außerdem den Eigengeschmack der Wurst noch gut herausschmeckt. Die 300 Gläser Monatsverbrauch werden direkt neben dem Laden und dem Café-Restaurant in einer gläsernen Manufaktur hergestellt, in der Besucher zugucken dürfen beim Senfmachen.

Das riesige Rittergut mit Herrenhaus und umfangreichen Stallungen lädt regelmäßig zu Veranstaltungen wie einer Genusswanderung im September, Koch-Events nach

Motto wie dem Biermenü am 26. September oder auch dem Sommerfest Ende Juni ein: „Dazu mache ich ganz sicher auch Gerichte mit unseren Senfcreationen“, so Ulrich. Sein Kartoffelsalat etwa ist denkbar einfach: Kleine Kartoffeln mit dünner Schale kochen, eine Gemüsegurke dazu und ein Glas Senf der Sorte „Barbecue Glace“ – fertig.

„Unser Stammhaus ist ja das Bremer Feinkost Contor an der Schlachte, dort spüren sie auch in Sachen Senf den neuesten Trends nach“, erzählt Ulrich und rät, doch einfach mal die honigsüßen Barbecue-Senfsorten zum Glasieren von Grillfleisch auszuprobieren. Gesagt, getan: Und abends sind aus vier Portionen Entenbrust Köstlichkeiten geworden – der historischen asiatischen Herkunft der Körner folgend begleitet vom Kokos-Curry im Wok.



Die Palette an Senfsorten vom Rittergut Valenbrook.



Bärbel Grunwald schüttet schwarze Senfkörner in das hölzerne Mahlwerk einer Senfmühle.



Valenbrooker Rock'n'Roll-Senf als Glasur für gebratene Ente.