

Würzige Säulchen

Der Supermarkt kennt nicht nur keine Jahreszeiten, er kennt auch keine Grenzen. Dinge, die man früher nur im Urlaub kaufen konnte, sind heute in jeder großen Stadt zu haben. Und als ob das nicht reichte: Es kommen auch laufend neue Produkte hinzu. In dieser Kolumne wollen wir Streifzüge in die Warenwelt unternehmen und Ihnen unsere Fundstücke vorstellen.

Da liegt man also faul auf der Picknickdecke und überlegt was jetzt noch dem Gaumen schmeicheln könnte. Wie wär es denn noch mit einem Gehörknöchelchen aufs Würstchen? Mit Estragon vielleicht? Oder doch besser Meerrettich-Wacholder? Zitrone-Ingwer wäre noch eine Überlegung wert...

Sonnenstich? Fieberwahn? Was soll der Schmarren? Gehörknöchelchen gehören doch auf kein Würstchen. Aber doch. Und wie. Columella heißt Säulchen. Columella heißen die Gehörknöchelchen im Mittelohr von Wirbeltieren und Columella heißt der Senf, der hier aufs Würstchen kommt. Und weil Columella – die außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen deuten es schon an – eher eine Senfdiva ist, erhält man diese auch nicht in einem herkömmlichen Supermarkt. Columella ist bei ausgewählten Anbietern erhältlich. In der Augsburger Innenstadt ist der Senf zum Beispiel nur in einer Apotheke erhältlich – rezeptfrei. Beschreibungspflichtig ist allerdings ihre Herstellungsweise von Columella, einem Säulchen regionaler Lebensmittelproduktion. Das junge Familienunternehmen mit Sitz in Planegg bei München gibt seit vier Jahren seinen Senf dazu – sechs Sorten in kleinen Säulengläsern. Tatsächlich lehnt sich der Name Columella an den römischen Gelehrten Lucius Columella an, der 42 nach Christus das wohl erste Senfrezept niederschrieb. Darauf ein Würstchen mit...

Doris Wegner



Foto: Doris Wegner

- **Produktbeschreibung** Den Senf von Columella gibt es in sechs Sorten. Hersteller ist die Firma Mostarda. Der Senf ist ein Bioprodukt.
- **Fundort** Römer-Apotheke in Augsburg
- **Preis** 5,95 Euro für 200 Milliliter
- **Wissenswertes** Hoher Suchtfaktor vor allem bei Männern. Wer gezielt mit den Senfsorten kochen möchte, findet auf der Homepage www.mostarda.de passende Rezepte.