

Kleinkunst aus dem Topf: Senf

TEXT: SABINE KNAPPE, FOTO: GÖTZ WRAGE

Von wegen arme Würstchen! Die Senflandschaft wird immer reicher an interessanten, guten Varianten des altbewährten Scharfmachers. Unter den Senfmüllern sind beherzte Quereinsteiger wie die Soziologin Eva Osterholz, deren Manufakturname „Senf P.a.u.l.i.“ die Abkürzung für „Senf-Produkte aus umweltbewusstem lokalem Idealismus“ ist. Wie ihre Kollegen von der Einbecker Mühle, drei ältere Herren mit gutem Geschmack, verwendet sie Biozutaten und Senfsaat aus regionalem Anbau. Evert Kornmayer ist eigentlich Verleger und Autor und entspannte sich nach der Arbeit beim Senfmachen in der eigenen Küche. Er hat mit Frankfurter Senf begonnen und inzwischen professionell viele weitere Sorten entwickelt. Der Tauberhase Mostrich entsprang der Freundschaft dreier Köche, und der Columella war ursprünglich das Weihnachtspresent von Computerberatern für ihre Kunden. „Wir wollten einfach unseren Senf dazugeben“, erinnert sich der Geschäftsführer Hermann Ascherl, „schließlich sind wir Berater.“

Sieben auf einen Streich

① TAUBERHASE MOSTRICH

Die Gastronomen Jürgen Koch, Christian Mittermaier und Lars Zwick unterhalten nicht nur einen gemeinsamen Weinberg im Taubertal, sie haben auch zu dritt diesen grob gemahlene Senf mit eigenem Verjus und Honig entwickelt. Vorbild: Rotisseursenf.

Geschmack und Verwendung: Sein kräftiger, leicht malziger Geschmack und die Mischung aus groben Körnern und Paste machen ihn zu einem rustikalen, komplexen **Küchensenf**. Zu **Fleischgerichten**, Wurst, in Senfsaucen und zu Fisch sehr gut geeignet. Preis (200 ml): etwa € 4,50.
Bezugsquelle: www.gourmea.de

② SENF P.A.U.L.I.

In Kröppelshagen bei Hamburg rührt Eva Osterholz ihren Senf selbst an und gibt den Sorten Namen wie „Mord im Orient“ oder „Josephine Baker in Bollywood“. Besonders gelungen ist ihr der hier vorgestellte „Knobiversum“ (mit viel Knoblauch).
Geschmack und Verwendung: Sehr gut eingebunden ist der Knoblauch in diesem cremigen Senf. In **Marinaden**, Vinaigrettes und Saucen setzt er Akzente und passt zur **Wurst**. Preis (110 ml): etwa € 5.
Bezugsquelle: *Senf P.a.u.l.i.*, Tel. 04104-97 58 83, www.senfpauli.de

③ ABB-SENF

Dieser scharfe Klassiker von 1726, benannt nach dem einstigen Produzenten Adam Bernhard Bergrath, steht in jedem anständigen Düsseldorfer Bierlokal. Dort schmiert man ihn aufs Käsebrötchen, tunkt das Eisbein hinein, und überhaupt ...
Geschmack und Verwendung: Scharf ist er und malzig. Sein Geschmack ist klar und eindeutig. Er ist der ideale Senf zu fettem **Fleisch** und Blutwurst. Und er schmeckt sogar ganz einfach **pur**. Preis (270 ml): etwa € 4.
Bezugsquellen nennt Kräuterhexe, Tel. 0211-32 45 07, ABB.Mostert@t-online.de

④ COLUMELLA „II“

Mit Ingwer und Zitrone ist diese zweite Sorte aus einer bayerischen Firma für Computerberatung gewürzt; die erste war mit Feigen verfeinert. Beide sind grobkörnig mit cremigen Anteilen.
Geschmack und Verwendung: Der markante Geschmack und die Säure passen zu **Weißwurst**, gebratenem Fisch und Geflügel. Als würziger Begleiter schmeckt der Senf auch gut zu **Hartkäse**. Preis (200 ml): etwa € 7.
Bezugsquellen nennt Mostarda, Tel. 089-89 52 51 60, www.mostarda.de

⑤ BIER SENF PORTER

Aus der Senfküche der Schwedin Liss Ella Bengtsson kommt eine neue Serie von Bierseifen, die ebenso hervorragend sind wie alle Vorgänger, die sie mit ihrem Mann Olle herstellt. Dieser hier ist mit starkem Porterbier gemacht, zwei weitere enthalten Ale.
Geschmack und Verwendung: Der grobkörnige, rustikale Senf schmeckt zum **Steak** und auf dem Käsebrot. Auch für Saucen zu kräftigen **Wintersalaten** geeignet. Preis (110 ml): etwa € 7.
Bezugsquellen nennt foodgourmet, Tel. 02206-852 41 46, info@food-gourmet.com

⑥ EINBECKER SENF

Unzufrieden mit dem normalen Senfangebot im Norden, taten sich drei Gesellschafter zusammen und begannen in diesem Frühjahr, in Einbeck eine eigene Senfmühle zu betreiben. Es hat sich gelohnt.
Geschmack und Verwendung: Luftig und cremig schmilzt er fast im Mund. Das **Chili** ist scharf, aber nicht vordergründig. Dieser Senf schmeckt zu **Gemüse**, in Dips und Marinaden und zu gebratenem Fleisch. Preis (200 ml): etwa € 4,50.
Bezugsquelle: *Einbecker Senfmühle*, Tel. 05561-97 16 73, www.einbeckersenf.de

⑦ FRANKFURTER SENF

Als Frankfurter kreierte Evert Kornmayer zuallererst einen Senf mit den originalen Kräutern der Frankfurter Grünen Sauce. Er ist fein gemahlen und enthält deutlich sichtbare Kräuterstückchen.
Geschmack und Verwendung: Ein geradezu frühlingshafter, frischer Senf, der für helles Fleisch und **Fisch**, zur Brühwurst und in warmen wie kalten **Saucen** oder Vinaigrettes schmeckt. Er hat eine angenehme mittlere Schärfe. Preis (210 ml): etwa € 6.
Bezugsquelle: *Bosfood*, Tel. 02132-13 90, www.bosfood.de

Senf hat sich seit einigen Jahren zur Passion vieler Genießer entwickelt, manche haben daraus einen Beruf gemacht. Wir stellen sieben interessante Sorten unterschiedlichsten Geschmacks vor, darunter einen geliebten Klassiker: den Düsseldorfer ABB-Senf

