

Scharf oder süß war gestern

Ob Chili oder Ingwer, Zitronen oder Aprikosen: Miriam Ascherl aus München macht mit ihren Kreationen aus herkömmlichem Senf ein Geschmackserlebnis der exotischen Art

MARTINA KAUSCH

Wenn Miriam Ascherl über Senf spricht, kann sich die 26-jährige Münchnerin kaum

mehr stoppen. Natürlich nicht irgendeinen Senf. Ins Schwärmen gerät die hübsche Blondine vor allem über ihre eigenen Kreationen: Columella eins bis fünf.

„Am liebsten verarbeite ich Columella eins in Salatsoße. Aber auch Tomatensuppe gibt er eine gute Würze, denn wenn er warm wird, entwickelt sich das Feigenaroma besonders gut“, sagt sie. Da muss etwas dran sein. Denn der Senf, den Miriam Ascherl seit 2008 in ihrer kleinen Manufaktur in Planegg bei München herstellt, wurde bei der Senf-Weltmeisterschaft 2010 im kalifornischen Napa Valley ausgezeichnet und auf Anhieb auf den dritten Platz der weltbesten Senferzeugnisse gewählt. Was Columella im Handumdrehen in der Gourmetwelt bekannt machte.

Doch wie um Himmels willen kommt man auf die Idee, Senf zu kreieren und herzustellen? Ausgerechnet in Bayern, wo der Senf zur Weißwurst gehört wie die Brezn und es schon deshalb an Herstellern nicht mangelt. Es war die Umtriebigkeit des Vaters, die Pate stand bei der Firmengründung.

„Mein Vater“, erzählt Miriam Ascherl, „besitzt ein IT-Unternehmen und suchte für seine Kunden andere Weihnachtsgeschenke als die üblichen Rotweinflaschen.“ Und weil er so oft seinen sprichwörtlichen Senf dazugebe, wenn es um IT-Lösungen geht, „wollte er einen eigenen Senf entwickeln“. Das fiel dem passionierten Hobbykoch nicht schwer, als er die Fürstenfeldbrucker Senfmühle entdeckte, die den unkonventionellen Ideen eines begeisterten Feinschmeckers Raum gab. 2008 mischte Hermann Ascherl erstmals Senfkörner mit Feigen und Chili zusammen. Doch ging es so schnell – einmal mischen und fertig war das Geschmackserlebnis?

So einfach war die Prozedur natürlich nicht, die die Familie Ascherl zu Senfprofis machte. „Man muss doch eine

Miriam Ascherl mit dem Ausgangsprodukt: Senfkörner in einem Mörser



Menge wissen, um Senfkörner richtig zu verarbeiten“, sagt Tochter Miriam. Das fange beim Aussuchen der Rohstoffe an und ende bei Produktions-, Abfüll- und Lagerungsverfahren. Zumal „von Anfang an klar war, dass es ein besonderes Produkt werden sollte, das mit den Senfsorten aus der Massenproduktion nichts zu tun hat“, erinnert sie sich.

Also verwenden die Ascherls Senfkörner aus regionalem Anbau und fast ausschließlich ökologische Zutaten. Denn Senf wächst in Bayern: „Bei vielen Land-

wirten ist der Kreuzblütler eine Zwischenfrucht zwischen Sommer- und Wintergetreide. Was im Spätsommer auf den Feldern gelb blüht, ist oft kein Raps, sondern Senf.“ Die Körner in Ascherls Produkten stammen aus dem Raum Pfaffenhofen oder auch Niederbayern.

Besonders ist vor allem aber die Verarbeitung des Senfs. In der Fürstenfeldbrucker Senfmühle werden die Körner für Columella eins bis vier nicht wie sonst üblich zu Senfmehl gemahlen, sondern durch Siebe gepresst. „Die Schale

bleibt im Sieb, sie hat keine Schärfe und ist deswegen überflüssig“, sagt Miriam Ascherl. Das Innere des Korns hat das bekannte Aroma und die charakteristische Schärfe. Weitere Zutaten müssen getrennt verarbeitet, zerkleinert und dann der Senfmasse zugegeben werden. Bei manchen Sorten wird der Senf entölt, bevor die Weiterverarbeitung erfolgt. In jedem Fall aber hat jede der Sorten einen ganz eigenen Charakter. Bei Columella eins, dem Berühmten, sorgen Feigen und Chili für das besondere Aroma, bei Columella fünf, gerade erst auf den Markt gekommen, sind es geriebener Meerrettich und Wacholderbeeren.

Dass die aufwendige Verarbeitung ihren Preis hat, schreckt die Kunden überhaupt nicht: „Der Geschmack ist einfach überzeugend.“ Immerhin kostet – je nach Sorte – das 100- oder 200-Milliliter-Glas zwischen fünf und sechs Euro.

Rund 2000 Gläser Columella verlassen zurzeit jährlich die Produktion, Tendenz steigend. Immer mehr Feinkost- und Bioläden sowie Endkunden zwischen Hamburg und Wien ordern per Internet Columella. Miriam Ascherl kümmert sich auf vielen Messen und Veranstaltungen um die Verbreitung des Produkts. „Am beliebtesten ist Senf im Frühling und im Winter. Wir versuchen, Engpässe in der Produktion zu vermeiden, aber wenn's ein paar Tage länger dauert, haben die meisten Kunden Verständnis“, ist Miriam Ascherls Erfahrung. Schließlich handele es sich um ein handwerkliches Produkt – und da müsse man auch mal ein, zwei Tage warten.

Sehr viele Sorten gibt es von Columella nicht und viele Sorten sollen es auch nicht werden. „Man weiß ja, wie leicht man verwirrt und überfordert ist, wenn man zu viel Auswahl hat“, sagt Miriam Ascherl. „Auch beim Probieren kann man ja nach einigen Sorten die Geschmacksrichtungen kaum mehr unterscheiden.“ Dabei sollte Columella fünf eigentlich ein Senf fürs Frühjahr sein, der besonders gut zu Osterschinken und Lachs passt. Aus dem Saisonprodukt

wurde dank der Nachfrage ein Dauerbrenner. „Jede Sorte hat einen eigenen Charakter“, sagt Ascherl. Columella zwei mit Ingwer und Zitrone passt gut zu asiatischen Gerichten, Columella drei ist eine senfhaltige Feinkostsauce mit extrem hohem Aprikose-Fruchtanteil. Estragon macht Columella vier aus und passt gut zu Fleisch und Wurst, Lucinella mit Aprikose ist durch Senföl besonders scharf und gibt Käse und kalten Braten eine besondere Note.

Übrigens weist der Name auf den römischen Gelehrten und „Urvater des Senfs“, Lucius Columella, hin. Der Landwirtschaftsautor schrieb im Jahr 42 nach Christus das erste Senfrezepthier.

Seit 2008 produziert Miriam Ascherl zusammen mit ihrem Vater Hermann Ascherl als Geschäftsführer der Mostarda GmbH die feinen Spezialitäten in der Senfmühle Fürstenfeldbruck, einer der traditionellen Mühlen in Bayern. Die Inhaber haben viel Verständnis für Lebensmittel- und Qualitätsbegeisterte, „das ist eine ganz tolle Zusammenarbeit“, freut sich Miriam Ascherl.

Zusammen hat man noch viel vor. An diesem Wochenende beginnt die Arbeit der „Genusszentrale“ in Fürstenfeldbruck – eine Probierlounge, in der man immer freitags verschiedene besonders feine handgemachte Lebensmittel kosten und kaufen kann. Auch für Rahmenprogramme wird gesorgt. Hier reihen sich die hübschen Columella-Gläser zwischen sizilianischem Olivenöl, Weinen und Trüffelprodukten ein – und anderen Anbietern gediegener Körner.

Auch feinen Pfeffer kann man dort bekommen und selber Mischungen herstellen. Denn für Feines aller Art hat Miriam Ascherl ebensoviele Verständnis wie Begeisterung für Columella in der Salatsoße: „Da spürt man die Natur, es knackt ein bisschen beim Essen.“

Und einen Tipp zur Aufbewahrung hat sie auch: Senf gehört in den Kühlschrank, sonst verliert er nach einigen Monaten langsam seine Schärfe.

