

Planegg: Bronzemedaille bei der Lebensmittel-WM

Vom Geschenk zum Weltmeister-Senf

PLANEGG Sie bezeichnet sich selbst als eine Genussbeauftragte. „Ich bin ein Genussmensch aus Überzeugung“, sagt Miriam Ascherl (28) – und zögert kurz, als sie an sich hinab sieht. „Okay, ich sehe nicht so aus“, sagt sie und lacht. In der Tat ist die Statur der Münchnerin eher zierlich. Gleichwohl schätzt sie die gute Küche. Und das hat ihr schon zweimal den dritten Platz bei der Senf-Weltmeisterschaft in Kalifornien eingebracht. Wer die Geschäftsräume der Münchnerin in Planegg betritt, der kommt erst einmal nicht auf die Idee, dass hier das Rezept für weltmeisterlichen Senf entsteht. Im Regal stapeln sich Festplatten, ein Raum steht voller Computer-Server. Der Grund: Ascherl hat ihren Arbeitsplatz im väterlichen IT-Betrieb. Und hier – zwischen all den Rechnern – liegt kurioserweise auch der Grundstein für Miriam Ascherls Karriere

als preisgekrönte Genussfrau. „Mein Vater war auf der Suche nach einem Kundengeschenk“, erzählt die junge Frau. Und weil sie gleichzeitig ein Thema für ihre Bachelorarbeit gesucht hat, taten sich Vater und Tochter kurzerhand zusammen. Aber warum Senf? „Mein Vater hat als Kind schon Senf gemacht. Beim Frühstück sind wir dann auf die Idee gekommen, dass das ein schönes Kundengeschenk wäre“, erzählt Ascherl. Ein Rezept von Fernseh-Ikone Jean Pütz („Isch hab da mal was vorbereitet.“) war schnell zur Hand. Weil Miriam Ascherl als passionierte Hobbyköchin auch gerne mal experimentiert, lag es nahe, eine eigene Note ins Produkt zu geben. Chillie und Feige waren es bei ihrem ersten Senf – gemixt in der Küche des väterlichen Betriebs. In der Kombination ergaben die Zutaten einen Geschmack, der Ascherl bei der Senf-WM 2010

die Bronzemedaille einbrachte. Über die Vermarktung des Senfs schrieb Ascherl letztlich ihre Bachelorarbeit. Letztes Jahr folgte erneut der dritte Platz mit einem Meerrettich-Wacholder-Senf. Heute produziert Miriam Ascherl mehrere Senfsorten, ein Chutney und eine ganze Reihe von Gewürzmischungen. Zur Senf-WM tritt sie auch heuer wieder an, voraussichtlich mit einem Ingwer-Zitrone-Senf. „Mal sehen, welcher Platz es diesmal wird“, sagt sie.

Andreas Däschner



Ganz schön scharf: Miriam Ascherl stellt nicht nur weltmeisterlichen Senf, sondern auch Gewürzmischungen her.

Fotos: ad