



Seit 2003 bieten Christoph und Merit Schambach in ihrer kleinen Manufaktur im Berliner Stadtteil Kreuzberg rund 40 Senfsorten an. ❶ Am Anfang steht immer die Senfsaat. ❷ Diese wird in der Mühle gemahlen und zu Senfmehl verarbeitet. ❸ Für eine zusätzliche Geschmacksnote sorgen hier z. B. gekochte Feigen und Pfefferkörner. ❹ In einer speziellen Maschine vermischen sich diese mit dem Senfmehl. ❺ Es folgt die Abfüllung in Gläser. ❻ Der fertige Senf muss verschlossen einige Wochen lagern.



feinere Struktur bekommt. Mit Gewürzen erhält der Senf seinen eigenen Charakter. Die Endreife erreicht die Masse allerdings erst ein paar Wochen später im Glas oder in der Tube. Frisch abgefüllt ist sie viel zu scharf.

So ähnlich stellten vermutlich schon die alten Chinesen vor mehr als 3000 Jahren die beliebte Würzpaste her. Bis heute kommt sie im Haushalt zu Wurst, Fleisch, Fisch oder in Saucen und Mayonnaise auf den Tisch. Am weitesten verbreitet sind in Deutschland mittelscharfe Sorten. Immer beliebter werden aber Spezialitäten wie stark gezuckerte, süßer Senf zu Weißwürsten oder Leberkäse, Dijon-Senf aus braunen Senfkörnern in Saucen, grob geschroteter Rötisseur-Senf für Marinaden oder Grillfleisch sowie Kräutersenf (mit u. a. Estragon und Kerbel) zu Fisch und Geflügel.

Da es kein Patent für Senf gibt, hütet jeder Fabrikant sein genaues Rezept wie einen Schatz. Auch das Ehepaar Schambach hält streng geheim, wie viel genau an Pfeffer, Feigen, Lavendel oder gar Lakritz

in den Kessel wandert. Bis zu 38 Sorten verkaufen sie in ihrem Geschäft – im Frühling auch saisonale Kreationen mit Dill und Lauch, nächsten Herbst erstmals mit Kürbiskernen. Welche Kreationen gut ankommen und welche gar nicht, wissen sie aus Erfahrung: „Senf mit Zimt ist toll. Das passt sogar zu Vanilleeis“, rät Christoph Schambach. Der Versuch mit Steinpilzmehl gelangte erst gar nicht in den Verkauf: „Er schmeckte muffig, wirklich furchtbar!“ Heute sind kreative Würzmischungen längst salonfähig geworden. Schambachs Mixturen werden mittlerweile bundesweit und auch nach Österreich, Spanien oder in die Schweiz verkauft. Viele Feinkostläden und sogar Supermärkte haben aufgerüstet und ihr Senfsortiment erweitert. Selbst Weinhandlungen oder exklusive Metzger bieten mittlerweile Senf-Degustationen an. Manchmal muss man eben auf den Geschmack kommen – und auch mal kindliche Ideen in die Tat umsetzen!

Clarissa Hupertz

Senf-Delikatessen

Hier werden besondere Sorten in bester Qualität angeboten:

Senfsalon In Berlin-Kreuzberg gibt es Geschmacksrichtungen von „orientalisch“ bis „milder Mohn“. Infos: www.senfsalon.de

Die Senferia Die sympathische Familienmanufaktur aus dem Schwarzwälder St. Georgen bietet 20 Senfsorten von süß bis deftig an – alle in Bioqualität! Infos: www.senferia.de

Lucullus Ohne künstliche Geschmacksverstärker stellt die kleine Manufaktur in Hövelhof (NRW) herzhafte-fruchtige Spezialitäten her. Infos: www.lucullus-feinkost.de

