



Unsere
Helden
des guten
Geschmacks

Senfonie in Gelb

Christoph und Merit Schambach liefern Scharfes in kleinen Dosen

Als die beiden freischaffenden Künstler – er Komponist, sie Fotografin – im Sommer 2002 immer häufiger zu Grillpartys eingeladen wurden, dachten sie sich erstmal nichts dabei. „Irgendwann kamen wir aber drauf. Die haben uns nicht nur eingeladen, weil wir so nett sind, sondern auch, weil sie wussten: Die bringen wieder so einen abgefahrener Senf mit!“, sagt Christoph Schambach. So was bringt Hobby-Senfköche ins

Grübeln. Das Ergebnis: ein eigener Laden in Berlin-Kreuzberg. Rund 35 verschiedene Sorten stehen dort in den Regalen, von „Sanfter Sesam“ über „Herbe Preiselbeere“ bis zum „Kumpelsenf“. Der ist durch Lakritz dunkelbraun und wurde extra für einen Bioladen aus dem Ruhrpott entworfen, der ein zur Braunkohleregion passendes Produkt wollte. Inzwischen sichert der Laden Christoph und Merit ein gutes und regelmäßiges Einkommen

und beschert den beiden jeden Tag aufs Neue neugierige und überraschte Gesichtsausdrücke. „Die Freude der Kunden überträgt sich. So etwas mit einer praktischen, bodenständigen Arbeit zu schaffen ist toll“, erklärt Christoph Schambach. Sein Tipp zu allem Ge grillten: der „Karibische Senf“ mit Mango und Kokos. Und nicht so Zartbesaiteten empfiehlt er den „Kumpelsenf“ – z. B. zu einem kräftigen Appenzeller. Mehr Infos unter www.senssalon.de