

Gute Geschäfte

Natürlich kann man Honig- oder Estragon-senf kaufen im **SenfSalon** von Merit und Christoph Schambach, oder auch Himbeer-senf. Doch das ist längst nicht alles, was es in dem Kreuzberger Souterrain gibt. Der orientalische Senf mit Zimt eignet sich wunderbar zum Abschmecken dunkler Saucen, Bananensenf gibt Grill- oder Bratfisch eine karibisch-fruchtige Note. Herb schmeckt der „Kolonialsenf“ mit Kaffee und Kakao. Mit ihm kann man Gans oder Ente auf holländische Art bepinseln, bevor man sie in die Bratröhre schiebt, das macht sie noch knuspriger. Die Namen der Senfmischungen klingen nach Parfümkompositionen: Milder Mohn, Pfeffrige Orange, Sanfter Sesam. Köstlich ist das – und mitunter auch etwas gewöhnungsbedürftig. Renner ist der toskanische Senf mit Oli-

ven, Tomatenmark und feinem Weißwein, etwa als Crostinibelag. Senfrohmasse und frische Zutaten werden ohne künstliche Aromen gemixt und in 105-ml-Behältnisse abgefüllt. Jede der 21 aktuellen Sorten kostet 2,50 Euro pro Glas. Ungeöffnet hält die Würze mindestens ein Jahr. Chutneys (von Apfel-Minze bis Pflaume-Zimt) und Konfitüren runden das Angebot ab. *Inge Ahrens*

„SenfSalon“, Hagelberger Str. 46, 10965

Berlin (Kreuzberg),
Tel. 030-78 89 11 01,
Fax 332 28 43,
mail@senfsalon.de,
www.senfsalon.de,
Mo-Do 12-16, Fr 12-
15 Uhr, Sa auf dem
Markt am Winterfeldt-
platz in Berlin-Schöne-
berg (8-16 Uhr), auch
Versand   

21 Sorten Senf: Merit Schambach in ihrem Kreuzberger „SenfSalon“

