

# Life Style www.gour-med.de

## Gour-med

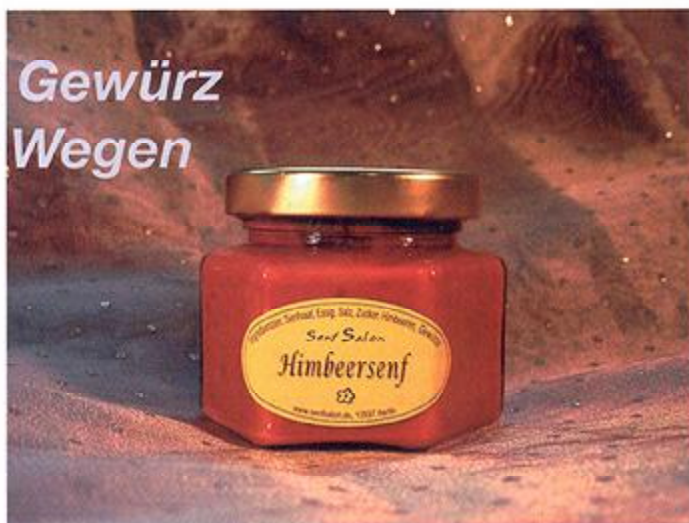
### Senf – ein altes Gewürz auf neuen Wegen

Für den großen Philosophen Pythagoras war bereits 600 J.v.Chr. klar: Senf schärft den Verstand. Ob das stimmt ist nicht wissenschaftlich nachgewiesen, aber eins wissen wir bestimmt – Senf schmeckt! Den Römern haben wir es zu verdanken, dass Senf in unsere Region kam. Schon gekrönte Häupter wussten den Senf zu schätzen. Ludwig XI von Frankreich hatte stets bei seinen Ausflügen ein Senftöpfchen dabei.

Findige Köpfe und Gourmets haben mit immer wieder anderen Rezepten Senf-Kreationen geschaffen, die so manchen Genießer vor Freude erschauern lassen.

Die Berlinerin Merit Schambach kreiert in ihrem „SenfSalon“ Senf-Geschmackserlebnisse, die auch ohne Fleisch, Wurst oder sonstige Beilagen erstklassig schmecken. Ihre stets immer frisch zubereiteten Senfsorten wie z. B. ihr Himbeer- oder Ingwersenf eignen sich zum Verfeinern von Braten, warmen und kalten Saucen, zu Gemüse oder Reis, für Salat-Dressings oder als Brotaufstrich.

Wir empfehlen Ihnen selbst zu probieren, welcher Senf Ihnen wozu am Besten schmeckt. Die fein abgestimmten Senfsorten treffen sicher auch Ihren Geschmack.



Ein berühmter Senffabrikant, dessen Namen wir hier nicht verraten, erklärte einmal: „Reich bin ich nicht von dem Senf, der gegessen wird, geworden. Reich bin ich geworden von dem Senf, der auf dem Teller liegen bleibt“. Womit er sagen wollte, dass Senf ein Genussmittel ist, von dem man sich stets zuviel zutraut. Unseren Lesern wünschen wir das richtige Augenmaß bei den Senfportionen.

Fotos: SenfSalon

Weitere Informationen:

SenfSalon  
Hagelberger Str. 46  
10965 Berlin  
mail@senfsalon.de  
www.senfsalon.de