

Ein *senf* feiner Klecks Tradition

Wer im Eifelstädtchen Monschau die historische Senfmühle besucht, glaubt, die Zeit stände still: Familie Breuer bereitet hier ihren delikaten Senf zu – wie vor 130 Jahren

als scharfe Tunke für eine einfache Grillwurst sind die Kreationen von Guido Breuer entschieden zu schade. Nach alter Familienrezeptur und mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl beim Würzen stellt der Senfmüller in vierter Generation mit seiner Tochter Ruth Breuer Senf her. Für viele Feinschmecker ist das, was in kleinen Tontöpfchen die Mühle im malerischen Eifelstädtchen Monschau verlässt, der beste Senf der Welt. Hier, nur einen Steinwurf entfernt von der belgischen Grenze, begann im Jahr 1882 die Erfolgsgeschichte der Breuers, wie eine Anzeige aus der damaligen Zeit belegt: „Nach Düsseldorfer Methode selbst fabrizierter reiner Tafelsenf – sowohl in Töpfen als auch Pfundweise.“ Schnell wuchs die Nachfrage, und bald lieferte die Familie die scharfe Paste bis nach Belgien, Luxemburg und Frankreich. Selbst die heimliche Senfhauptstadt Düsseldorf orderte den feinen „Moutarde de Montjoie“ aus der Eifel. Heute haben es die Monschauer Mischungen bis in die Spitzengastronomie geschafft und für ihre Vielseitigkeit mindestens einen Stern verdient. Zum kulinarischen Sortiment gehört etwa der Rieslingsenf, der – hauchdünn aufgetragen – Fischfilets eine feinsäuerliche Schärfe verleiht, oder die Variante „Honig-Mohn“, die seidigen Weiß-



Qualität seit Generationen

Seniorchef Guido Breuer und Tochter Ruth (im Bild mit Sohn Emil) führen die Senfmühle und das Restaurant „Schnabuleum“



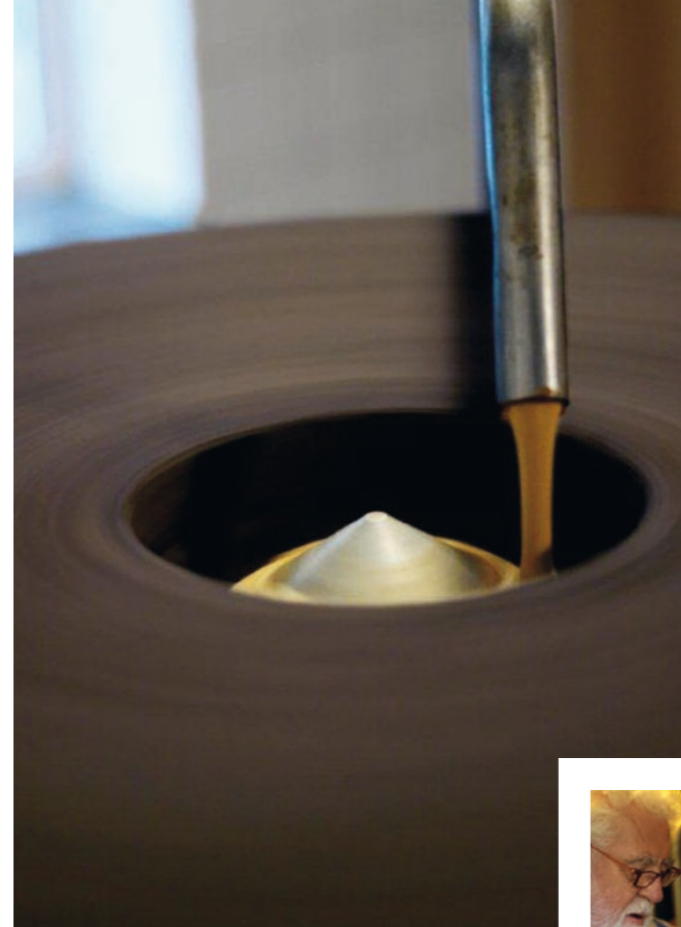
weinsaucen nicht nur kräftig süßes Aroma, sondern auch Farbe gibt. Die Basis für alle 19 (!) Sorten der Breuers ist Senfsaat. Das Verhältnis von heller Saat (gibt Würze) zu schwarzer Saat (gibt die Schärfe) spiegelt den Charakter der späteren Senfspezialität wider. Die Saatmischung wird mit Essig, Salz und Gewürzen eingemaischt und entwickelt so ihr typisches Bouquet. In zwei Mahlgängen zwischen zentnerschweren Mühlsteinen aus Basalt entsteht schließlich der gewünschte, cremigelbte Senf – ein Naturprodukt ohne industrielle Zusatzstoffe. Frisch in zünftige Töpfchen abgefüllt, warten die Köstlichkeiten im kleinen Mühlenlädchen auf Kundschaft aus ganz Deutschland.

Wer nach dem Einkauf nicht ohne kulinarische Anregungen heimfahren möchte, den verschlägt es noch ins „Schnabuleum“, dem rustikalen Restaurant der Mühle. Dort gibt der Küchenchef wirklich überall seinen Senf dazu: in Senfcremesuppen, auf Eifler Senfbraten, unter süße Honig-Senf-Parfaits. Hat der Philosoph Pythagoras recht, verlässt man danach Monschau als kluger Mensch. Denn schon der weise Grieche wusste: „Senf schärft den Verstand.“

Marc Nitsch

Bestelladresse:

Historische Senfmühle Monschau
Laufenstraße 118
52156 Monschau
Tel. 0 24 72/22 45
Onlineshop auf www.senfmuehle.de



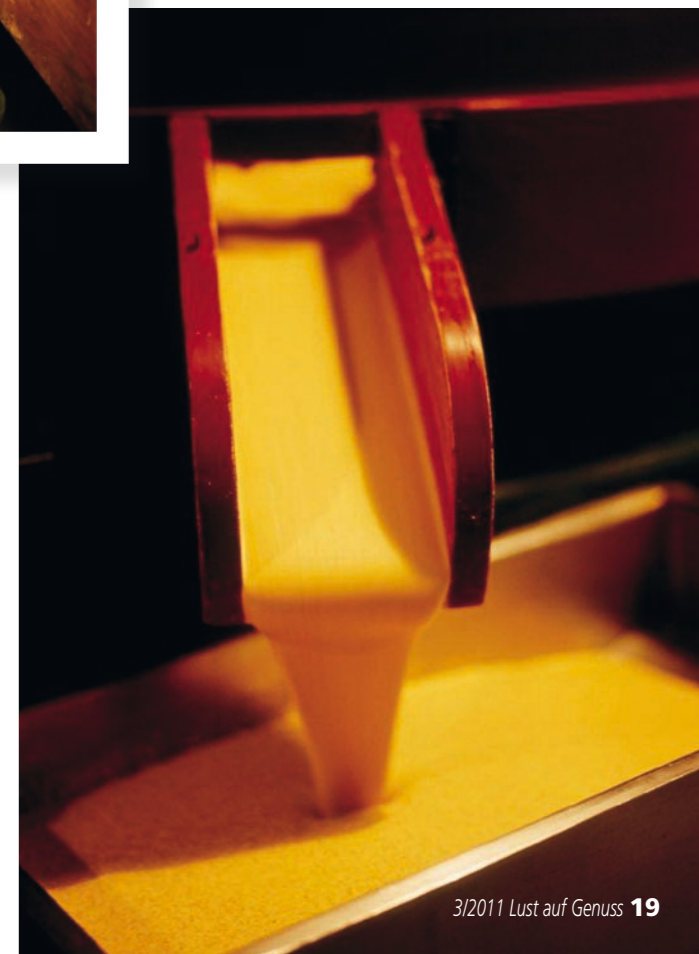
Vom Stein in den Topf

Schwere Mühlsteine vermahlen die Senfsaat zu feuriger Paste. Senfmüller Breuer würzt sie nach geheimem Familienrezept



Scharfe Meisterwerke

19 Senfsorten stehen im Mühlenlädchen zur Wahl – vom körnigen Ursef bis zum trendigen Ingwer-Mix. Wer gerne Außergewöhnliches probiert, kann zu Senfpralinen und -likör greifen



Fotos: Contrastwerkstatt, 4; privat, 4; StockFood (Gerhard Bumann)