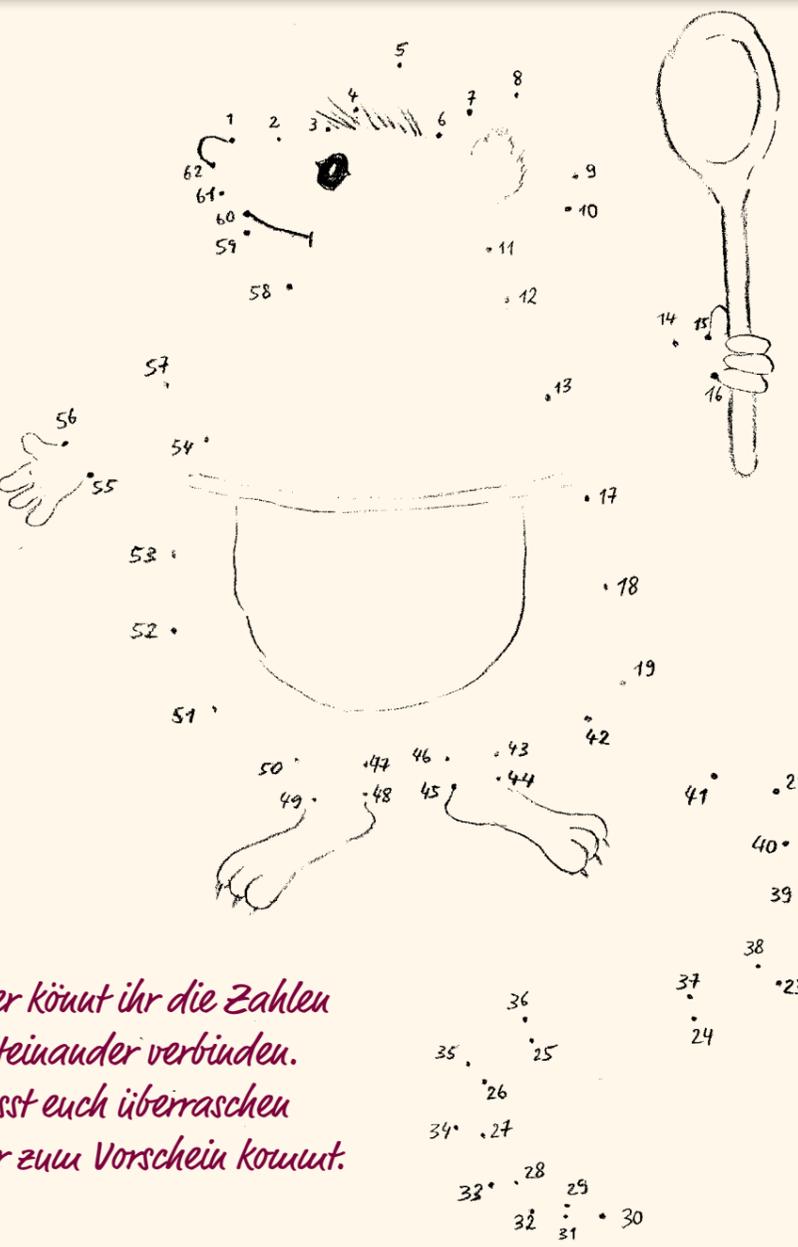


# Wer ist das ?

# Senf aus Wasserkraft . . .



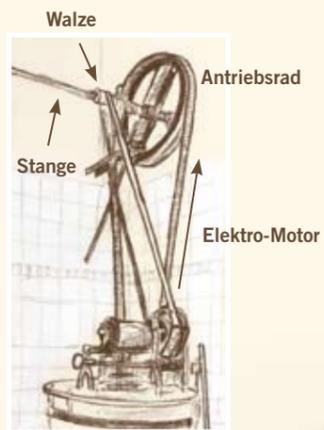
## Historische Senfmühle Monschau



Hier könnt ihr die Zahlen  
miteinander verbinden.  
Lasst euch überraschen  
wer zum Vorschein kommt.

Früher bewegte in der alten Mühle unten in Monschau das Wasser der Rur das alte Wasserrad, das mit seiner Kraft die Mühlsteine und den Rührer im Maischebottich über eine sogenannte Transmission antrieb. Heute dreht ein Elektromotor das Antriebsrad der Transmission.

An dem Rad ist eine lange Stange befestigt, auf der verschiedene Rollen (Walzen) sitzen. Über jede Walze ist ein Flachlederriemen gespannt, der viel breiter als ein normaler Gürtel ist und bei seinem Rundlauf am anderen Ende den Rührer oder die Mühlsteine antreibt.



*Das ist eine tolle ganz alte Technik, so kann man vieles in Bewegung setzen!*

Diese Kreisbewegung geht wieder auf die Zahnräder über (das kennt ihr vielleicht vom Gänge-Wechseln beim Radfahren) und die drehen dann die Mühlsteine.



### Wissensfenster

TRANSMISSION: das kommt von „transmittere“ - „hinüberschicken, übersetzen“, das ist also etwas wie ein „Hinüberschicker“ – aber das Wort gibt es nicht, deshalb verwenden wir weiter den lateinischen Begriff oder sprechen auch von der mechanischen Kraft-„Übertragung“



*Wollt ihr weiter von der Senfmaus Emil und über Senf? Bald gibt es mehr ...*

*Geschichte und Geschichten aus der Historischen Senfmühle Monschau erzählt von ...*

# Emil

die Senfmaus

Herausgeber: Historische Senfmühle Monschau - www.senfmuehle.de - Illustrationen: Christine Augerot - Layout: info@w-design.biz - Wissenschaftliche Mitarbeit: Uli Arndt

# Tief in der Eifel, . . .

# Vom Senfkorn zum Senf . . .



»Tief in der Eifel, im Monschauer Land, bei Großen und Kleinen wohl bekannt, im Tal der Rur eine Mühle steht, in der sich alles um Senf nur dreht.

Es erzählte euch Emil, die Senfmaus, denn die ist hier in der Mühle zu Haus. Emil ist ein bisschen frech und obendrein weiß er alles, was sonst ist geheim von den Senfgeschichten aus Monschau...«

## Von Senfmüllern und Senfmäusen

Angefangen hat die Geschichte vom Senf in Monschau vor langer Zeit: 1882 begann Clemens August Breuer zusammen mit seinem Bruder hier Senf zu machen. Seit dieser Zeit lebten in der Mühle bis zum heutigen Tag Generationen von Senfmäusen und Senfmüllern ...

1909 übernahm einer seiner Söhne, Emil Bruno, das Geschäft und war fast 40 Jahre Senfmüller. Hier auf dem Bild seht ihr ihn mit meinem Uropa, Senfmaus Emil Bruno, nach dem ich „Emil“ genannt wurde.



In der dritten Generation folgte wieder ein Clemens August und schließlich 1981 der vierte Senfmüller, Guido Emil. Hier ist er mit meinem Vater, der Senfmaus Guido Emil, zusammen abgebildet, der noch bis heute in der Senfmühle ein Auge auf mich und den Senf hat...

*Die Beiden da unten sehen echt krass aus, oder?!*



Heute stellen Senfmüller Guido Emil und in fünfter Generation Tochter Ruth immer noch auf der alten Mühle den Senf her. Dass wir Senfmäuse, mein Papa und ich, auch im Verborgenen arbeiten, weiß niemand so genau.

Wir erleben hier zusammen jeden Tag spannende Geschichten rund um den Senf...

Wollt ihr wissen, wie man Senf macht? Dann schaut mal auf die nächsten Seiten.



Senf wird aus den Samenkörnern der Senfpflanze gemacht. Wenn die gelben Blüten der Senfpflanze verblüht sind, bilden sich Schoten – so ähnlich wie bei Erbsen – die kleine Samen enthalten – wie ihr unten links auf dem Bild sehen könnt.

Es gibt mehrere Sorten von Senfpflanzen, die alle verschieden farbige Senfkörner haben: weiße, gelbe, braune oder schwarze – und alle schmecken ein bisschen anders.

Dann kommt es darauf an, wie man sie mischt: die dunklen Senfkörner schmecken z.B. schärfer als die hellen. Um aus diesen Senfkörnern Senf zu machen, müssen die Körner zu Senfmehl vermahlen werden. Das Senfmehl wird dann mit Essig, Kochsalz und unserer Gewürzmischung in einem großen Bottich zusammengerrührt – wie zu Hause beim Kuchenbacken, aber alles viel größer. Unsere Gewürzmischung verraten wir natürlich nicht - nur Senfmüller und Senfmäuse kennen das Rezept.

Dieses Gemisch nennt man „Maische“. Die Maische wird zwischen unseren alten sehr schweren Mühlsteinen weiter vermahlen. Das muss zweimal geschehen, damit der Geschmack aus den Senfkörnern heraus kommt und sich mit den anderen Zutaten gut vermischt und daraus unser besonders guter Monschauer Senf wird.

