









KALT GERÜHRT Der fertige Senf fließt in eine

SENFMÜHLE Mühlsteine, Treibriemen. Schütten und Maischbottich

(rechts)

"Ich würze auch Kartoffelpüree

bis heute Leidenschaft der Familie Breuer geblieben. Und Monschau weiterhin der Ort, an dem sie ihre Kunst von Generation zu Generation weitergeben.

Wer in das Eifelstädtchen mit den schiefergedeckten Dächern fährt, wer die Rur rauschen hört und durch die engen Gassen spaziert, der kommt sich vor, als wäre er versehentlich in einem Bilderbuch gelandet. Die heutigen Senfmüller passen perfekt in den Rahmen: Inhaber Guido Breuer (72) ähnelt mit seinem grauen Bart und der roten Brille dem unvergessenen Kölner Original Willy Millowitsch. Seine Tochter Ruth (48), eine studierte Germanistin, arbeitet als Geschäftsführerin. Und Junior Emil (10) weiß schon genau, was er mal werden will: Senfmüller nämlich. Senfmüller in Monschau. Nur dass er nicht mehr mit der Kiepe auf dem Rücken durchs Land ziehen wird, wie der gusseiserne Händler auf dem Schild oberhalb

der Eingangstür. ",Dat Mostardmännsche kommt ', hieß es hier früher", erläutert Guido Breuer im Dialekt der Eifel. Auf Hochdeutsch: Der Mann mit dem Senf ("Mostard" stammt vom französischen "Moutarde" ab) ist da!

Zügig lässt der Patriarch die Ahnen hinter sich und stößt die Tür zur Produktion auf. Der Duft von Senf legt sich unvermittelt wie ein Mulltuch auf die Nase: säuerlich und scharf, mit der Kopfnote von Essig. Hier steht die alte Senfmühle, der ganze Stolz der Familie. Herzstück sind die beiden schweren Mahlsteine aus Eifeler Lavastein, jeder 400 Kilo schwer. Rechts ein hölzerner Bottich für die Maische aus Senfmehl, Essig und Gewürzen. Früher wurden die Treibriemen für die Mühle

und Rührei mit Senf."

Ruth Breuer, Geschäftsführerin der Senfmühle, 48 Jahre

noch von Wasser angetrieben, heute drückt Ruth Breuer auf einen Schalter, und ein Motor springt an. Die Steine beginnen, die Maische zu zermahlen. Zweimal wird die Senfsoße durch das Mahlwerk getrieben, damit sich die Zutaten perfekt verbinden. Dann quillt frischer Senf aus der Schütte, der Duft explodiert schier im Raum. Senfmehl, Essig, Salz und Zucker sind die Grundzutaten jeder Senfzubereitung. Klingt ziemlich simpel, oder? Ruth und Guido Breuer schauen sich stumm an, Emil kichert. So eine Frage kann nur ein Laie stellen. Eine wahre Kunst ist es nämlich, die Körner so zu zermahlen, dass die ätherischen Öle freigesetzt werden, dass sie duften und ihr Aroma lange halten! Den Unterschied zu Fabriksenf merkt jeder Feinschmecker auf Anhieb. "Senf aus einer großen Fabrik steigt von der Nase in den Kopf, unser Senf geht gleich in den Bauch", erläutert Guido Breuer. Was am

Monschauer Senf so besonders ist? Die riesigen Mahlsteine arbeiten ohne Zusatz von Wärme, so wird das Aroma des Senföls erhalten. Und dann natürlich die Rezepte. Was die Breuers in ihrer Senfwerkstatt mit einer ganz speziellen Mischung aus Erfahrung und Experimentierfreude zusammenrühren, grenzt an Zauberei ...

IDEEN AM MÜHLRAD

Regelmäßig wandert Guido durch die Räume des Hauses und spielt in Gedanken neue Rezepte durch. Manchmal bindet er seine lederne Schürze um, die mit den speckigen Flecken, und geht hinunter zum Mühlrad, das die Mühle bis ins Jahr 1896 in Schwung hielt. An diesem besonderen

Ort holt er sich Inspiration für neue Sorten. Was könnte schmecken: Senf mit Nüssen? Vielleicht doch lieber Senf mit Honig? Oder sollte er der Anfrage einer Brauerei nachgehen und Biersenf kreieren? Soll nur keiner denken, das Erfinden neuer Sorten sei einfach. Manch ein Versuch endete kläglich: Der Versuch mit den Nüssen etwa überstand die Lagerung nicht. "Senf muss ja mindestens ein Jahr lang gut schmecken." Eine Sorte mit Bier wird noch erwogen: "Es ist ja nicht damit getan, in den Senf nur Bier zu schütten." Der Honigsenf schien ihm erst gelungen, nachdem er ein Jahr lang verschiedene Emulsionen probiert hatte. "Irgendwas fehlte immer." Nach vielen schlaflosen Nächten hatte

HÖRZU Heimat

er Weg zum Allerheiligsten

führt an streng blickenden

Vorfahren in dunkel gebeiz-

ten Rahmen vorbei: Clemens

August und Mathilde Breuer erinnern an

die Gründung des Unternehmens vor ge-

nau 130 Jahren. Die beiden entwickelten

eine Könnerschaft darin, Senfkörner im

Mörser zu zerreiben und mit Essig und Ge-

würzen anzureichern. Die cremig scharfe

Emulsion schmeckte nicht nur ihnen, und

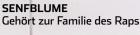
so begannen Clemens und Mathilde, ihren

selbst gemachten Senf zu vertreiben - erst

zu Fuß, später mit Hundeschlitten und

Pferdefuhrwerk. Hausgemachter Senf ist

LAND & LEUTE











Zutaten für 4-6 Personen

4 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Butter, 2 EL Mehl, 0,75 l Kraftbrühe, 0,25 l Milch, Salz, Pfeffer, 0,2 l Weißwein, 125 ml süße Sahne, 1 Eigelb, 4 EL Monschauer Senf -Urrezept, Senfkörnchen

Zubereitung

Fein gewürfelte Zwiebeln und fein gehackten Knoblauch in der Butter leicht anschwitzen, Mehl darüberstäuben, mitschwitzen lassen, die kochende Bouillon und die Milch dazurühren, ca. 20 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und dem Wein abschmecken. Sahne mit dem Eigelb verquirlen und in die nicht mehr köchelnde Suppe einrühren. Nach Geschmack 4 EL Monschauer Senf – Urrezept unterheben. Mit etwas geschlagener Sahne und Senfkörnchen garnieren.





er eine Eingabe: "Mohn gehört dazu." Seitdem gibt es Honigsenf mit Mohn, er ist ein Renner im Regal.

Wir wechseln vom Ladengeschäft über den gepflasterten Hof ins "Schnabuleum", das angeschlossene Restaurant. Ruth Breuer streicht die Tischdecke glatt und reicht die Speisekarten herüber. Das "Schnabuleum" ist auch so ein Ergebnis der Kreativwerkstatt: ein Restaurant auf dem eigenen Hof, in dem alles mit Senf zubereitet wird. "Gibt's denn jetzt zu jedem Gericht einen Klacks Senf?", fragten die Gäste anfangs skeptisch. Da müssen die Breuers heute noch lächeln. So wie sie ihre Küche verstehen, wirkt Senf als unsichtbarer Helfer, rundet Soßen ab, gibt Dressings das gewisse Etwas. Die "Monschauer Senfcremesuppe" ist ein Gedicht, der "Eifeler Senfbraten" ein Erlebnis. Sogar der Nachtisch, ein Parfait, gewinnt durch einen Hauch von Würze. "Ich esse

alles mit Senf", versichert Ruth Breuer. Zum Frühstück streicht sie süßen Senf aufs Käsebrot, mittags wird die Salatsoße mit Senf abgeschmeckt, ins Rührei gibt sie Tomatensenf, sogar Kartoffelpüree steigt mit Senf zum Aromakünstler auf.

GEGEN HUSTEN HILFT ER AUCH

Senf, erzählen die Breuers, ist ja nicht nur ein Gewürz, sondern ein Heilmittel. Wenn der Hals schwillt und die Mandeln eitern, gibt man einen Senfwickel um den Hals. Altes Hausrezept. Wer Senf isst, tut auch dem Darm etwas Gutes. "Wirkt wie eine Bürste!", tönt der Chef. Schließlich bringt der Genuss von reichlich Senf die grauen Zellen auf Trab, großes Ehrenwort, der Senior zwinkert mit hellblauen Augen.

der Nase direkt in den Bauch."

Guido Breuer, Senfmüller, 72 Jahre

Was die Breuers umtreibt, ist die Herkunft ihrer Senfkörner. Früher wuchs die Senfblume mit ihren gelben Blüten noch in der Landschaft hier ringsum, heute wird der Bedarf nicht mehr gedeckt, das Senfmehl wird mittlerweile aus Osteuropa und sogar aus Kanada importiert.

SENF-MUSEUM Familie Breuer hortet Senftöpfe und alte Geräte zur Senfmischung

Zurück im Hofladen, hin zu dem Regal mit den vielen Steingutgläsern. 20 Sorten sind es zurzeit. Zum 125. Betriebsjubiläum haben sie den Kaisersenf noch mal aufgelegt, einen groben Rotisseur-Senf, der sich ideal zum Grillen oder Marinieren eignet. Wer mit kleinen Löffelchen probiert, wird gleich ausführlich beraten:

Der Limonensenf passt prima zu Spargel, Apfel-Meerrettich- zu Tafelspitz, der Altdeutsche ist lecker zum Sauerbraten. Wenn Franzosen nach Monschau kommen, verlangen sie den Estragonsenf. Englisch-Curry- passt zu Eiern und Gemüse, Feigensenf harmoniert perfekt mit Käse,

und Rieslingsenf empfiehlt sich für jene, die am Herd zu höheren Weihen streben. "Kabeljau mit Rieslingsenf-Soße", flüstert der Senior und verdreht verzückt die Augen. Nicht zu vergessen der Schlesische, auf den ihn ein Kunde brachte. Mit seinem Kümmelgeschmack passt er gut zu Sauerkraut und Kartoffelsalat.

SCHARFE VERSUCHUNG

Im "Schnabuleum" wird der Kaffee serviert, dazu gibt es Pralinen der Marke "Scharfe Versuchung", natürlich mit Senf Danach noch einen Likör, benannt nach Urgroßmutter Maria - woher der Hauch von Schärfe kommt, ist unschwer zu erraten. Anschließend unternehmen wir einen Spaziergang durch Monschau, das einst

durch Tuchmacher zu Wohlstand kam. Im Ortseingang unterhalten die Breuers noch einen kleinen Laden, damit Touristen gleich auf den Geschmack gebracht werden. An einer schiefen Hauswand lehnt das alte Mühlrad, das früher das Mahlwerk antrieb. Vergangenheit steht neben der Zukunft in Monschau, alles greift hier ineinander. Guido wandert schon wieder unruhig durch die Gassen und überlegt: Der Gedanke an einen Senf mit Trüffel und Balsamico lässt ihn schon seit einer Weile nicht los. Wäre dann die 21. Sorte im kleinen, feinen Sortiment. Dass anderswo Fabriken den Senf tonnenweise abfüllen, kümmert die Breuers kaum. "Wir haben die Mühle, wir haben die Rezepte." Und damit hüten sie einen Schatz. 🕮

*** Kontakt

Historische Senfmühle Monschau, 52156 Monschau, Laufenstraße 118, Tel.

02472/2245, www.senfmuehle.de

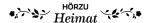
Inhaber: Guido Breuer,

Geschäftsführerin: Ruth Breuer.

Die Familie bietet auch Führungen an.







00