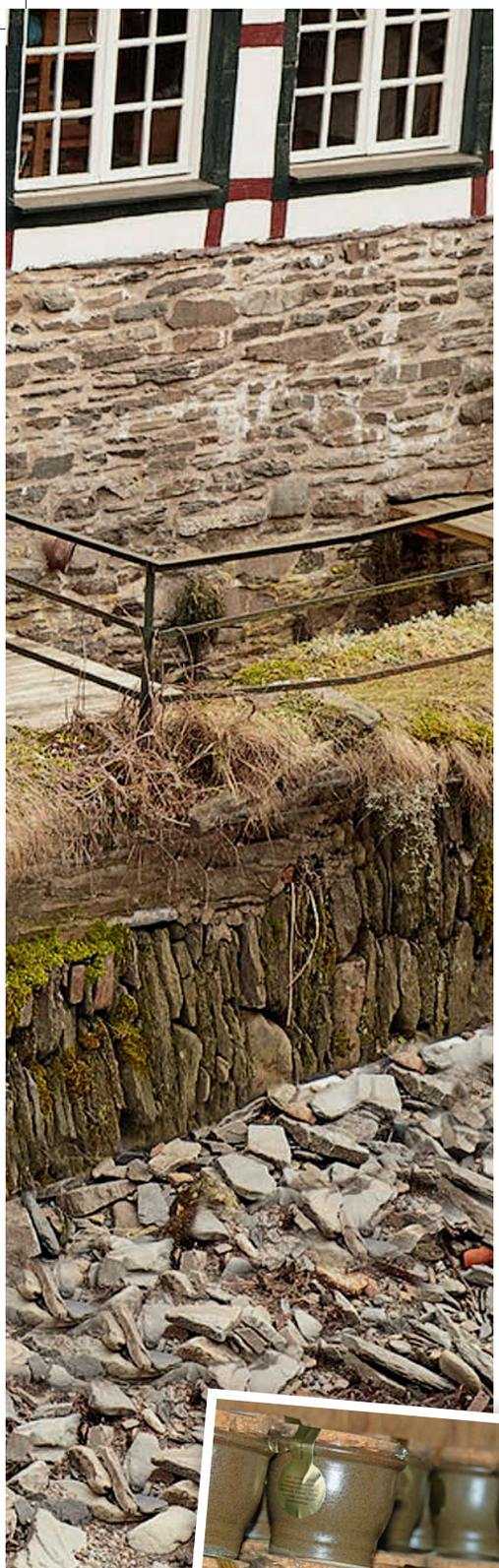
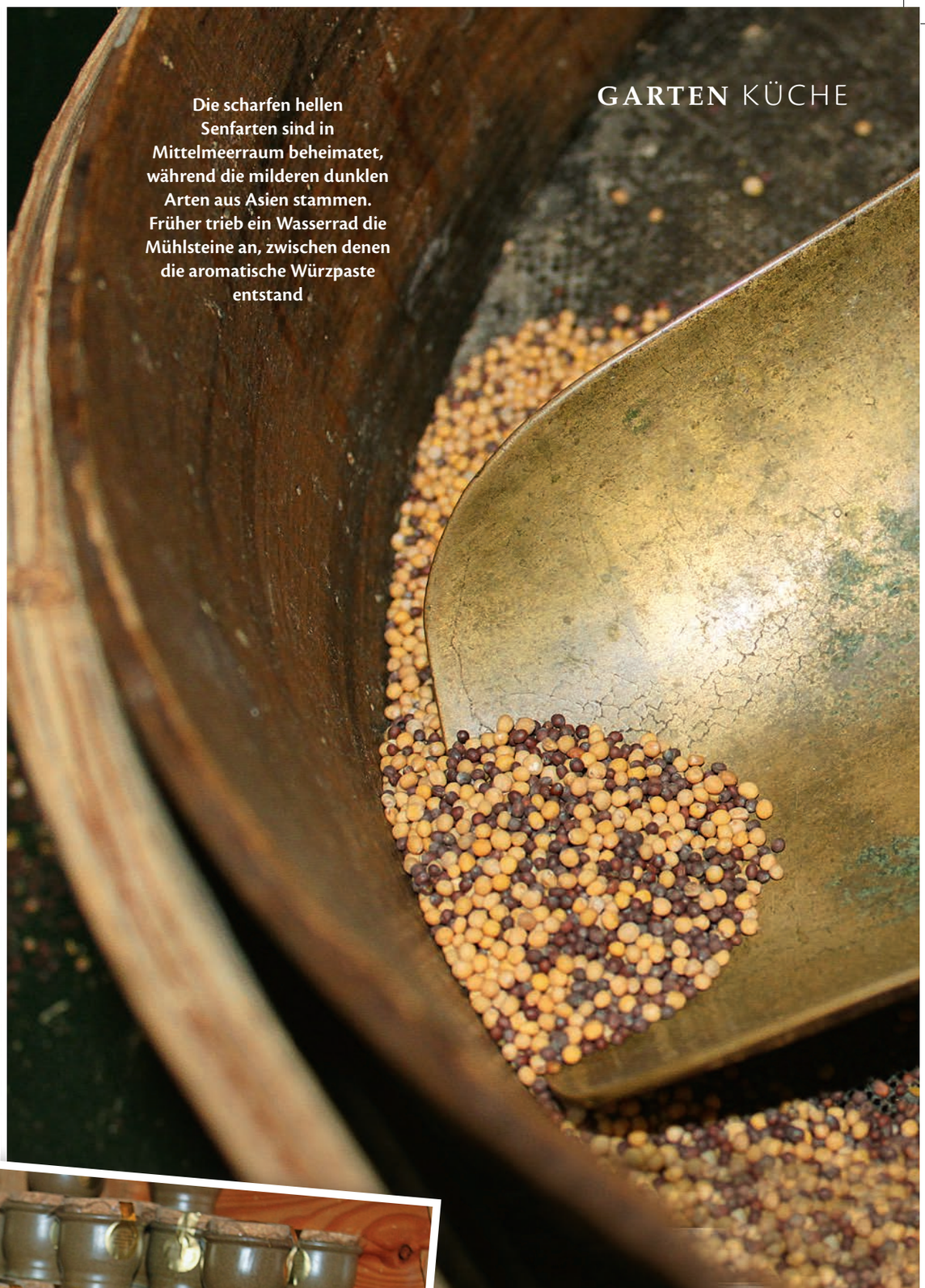
Scharfmacher mit Tradition

076-080_LG_03.indd 76 09.09.13 10:27





Die scharfen hellen Senfarten sind in Mittelmeerraum beheimatet, während die milderen dunklen Arten aus Asien stammen. Früher trieb ein Wasserrad die Mühlsteine an, zwischen denen die aromatische Würzpaste entstand

In der historischen Senfmühle von Familie Breuer entsteht seit mehr als 130 Jahren der berühmte „Moutarde de Montjoie“.

076-080_LG_03.indd 77 09.09.13 10:27

Estragon-Senf und Schoko mit Pfiff

Bringe hiermit meinen garantiert reinen Tafelsenf in empfehlende Erinnerung.“ So charmant warb Clemens August Breuer 1897 im Monschauer „Stadt- und Landbote“ für das damals bekannteste Erzeugnis seiner „Dampfsenffabrik“ – und führte bei der Gelegenheit gleich seinen neu entwickelten „Kaisersenf“ ein.
Kaisersenf aus der Dampfsenffabrikation. Die Einwohner des beschaulichen Eifelstädtchens Monschau waren es ja gewohnt, dass der gelernte Bau- und Kunstschlosser Breuer ein vielseitig begabter und interessierter Mensch war, der neben seinem eigentlichen Beruf auch Fahrräder reparierte, Essig und Sauerkraut verkaufte und zwischenzeitlich sogar eine Gasolin-Station betrieb. Auch Senfmüller gab es Ende des 20. Jahrhunderts noch einige im Eifeler Land. Aber die erst 1882 erbaute Senfmühle mit dem traditionellen Wasserrad aufzugeben, um die pikante Würzpaste fortan per dampfgetriebenem Motor herzustellen – das war doch eine rechte Sensation.

Ruth Breuer führt die historische Senfmühle bereits in fünfter Generation

Von der Eifel in die Welt

„Mein Ururgroßvater war einfach ein richtiger Tausendsassa, der Spaß an vielem hatte – das hat sich in der Familie auch ein bisschen so fortgesetzt“, sagt Ruth Breuer mit einem Schmunzeln, und wer das Blitzen in ihren Augen sieht, glaubt ihr sofort. Die 50-Jährige, die die historische Senfmühle Monschau bereits in fünfter Generation führt, vermutet, dass es eigentlich Ehefrau Mathilde war, die den Senf herstellte. „Aber weil Geschäftsfrauen damals unüblich waren, lief die Produktion unter Clemens Augusts Namen.“ Der Verkauf hingegen war definitiv Männersache: „Besonders im Winter zog Clemens viel über Land, denn dann konnte er den Hundeschlitten einsetzen und weitere Strecken zurücklegen“, erzählt Ruth Breuer. „Pferde leisteten sich nur wohlhabende Bürger, insofern müssen die Geschäfte gut gegangen sein, denn 1905 erstand die Familie tatsächlich ein Pferd und konnte den Senf somit bis nach Luxemburg verkaufen.“
Charmant und gewitzt, heimatverbunden und weltoffen, diese Eigenschaften haben sich über die vielen Generationen Monschauer Senfmüller bis heute gehalten. Ruth Breuers Vater Emil Guido etwa erweiterte das Sortiment auf stattliche 20 Sorten. Basierend auf dem – natürlich streng geheimen – Ur-Rezept entstanden solch verführerische Rezepturen wie der Altdeutsche Senf, dem Lebkuchengewürze ein rustikal-süßliches Aroma verleihen, Estragon-Senf oder der wahrhaft köstliche Honig-Mohn-Senf. Auch die Idee mit den Senf-Pralinen stammte von Ruth Breuers Vater: „Damals haben einige Leute gedacht, jetzt ist er völlig durchgedreht. Aber er hat nur gemeint, die Azteken hätten schließlich auch Kakao und Chili gemischt, und sich einen Confiseur gesucht, der bereit war, das Experiment zu wagen.“ Heraus kam eine Leckerei, bei der 15 Prozent Senfanteil für einen echten Aha-Effekt sorgen.
Ausgebaut wurde nicht nur das Sortenangebot, sondern auch die Senffabrik. 1952 zogen die Senfmüller mit ihrem Geschäft in eine alte Tuchfabrik am Orts-

ZU BESUCH IN DER SENFMÜHLE

Feinschmecker und Technikfans kommen bei einer Besichtigung der Senfmühle gleichermaßen auf ihre Kosten – wortwörtlich, denn natürlich dürfen alle der mittlerweile 20 Senfsorten probiert werden. Einzelführungen sind ohne Voranmeldung von März bis Oktober jeweils mittwochs und von April bis Oktober freitags möglich, jeweils um 11 Uhr und um 14 Uhr. Eintritt: 2,50 Euro. Gruppenführungen sind nach Absprache möglich. Wer dabei auf den Geschmack kommt, kann sich im schmucken Hofladen mit angeschlossenem Weinkontor versorgen oder sich im hauseigenen Restaurant „Schnabuleum“ mit köstlichen, mit Senf verfeinerten Gerichten verwöhnen lassen.
Historische Senfmühle Monschau, Laufenstr. 116–124, 52156 Monschau

076-080_LG_03.indd 78 09.09.13 10:27

Wenn die fertige Senfmasse goldgelb und feinkörnig in den Abfüllbottich quillt, verbreitet sich im Haus ein aromatischer Duft. 20 verschiedene Sorten entstehen in Monschau – da kommt jeder auf seinen Geschmack. Ein beliebtes Fotomotiv ist der alte Maischebottich samt einer Sammlung unterschiedlichster Senfgefäße

Die historischen Maschinen laufen täglich

Das denkmalgeschützte Riemengetriebe überträgt die Motorkraft auf die beiden Mahlwerke. Der zweite Mahlgang lässt den Senf noch feiner und schärfer werden

eingang. Das historische Wasserrad blieb im Ortskern zurück, doch das Herzstück der Fabrik wurde in der Laufenstraße 116 Stück für Stück wieder errichtet: die Transmission. Dieses während der industriellen Revolution entwickelte Wunderwerk der Technik ermöglichte es erstmals, mit einem einzigen Motor mehrere Maschinen auf einmal anzutreiben. Für die Kraftübertragung sorgen das Transmissionsgestänge und die daran befestigten meterlangen, von Hand vernähten und straff gespannten Lederriemen – eine simple, aber effektive Technik.

Das Riemengetriebe zählt inzwischen als Industriedenkmal, doch von verstaubter Vergangenheit ist in Monschau keine Spur. Zwar werden die Maschinen heute von einem Elektromotor aus den 20er-Jahren angetrieben anstelle eines Dampfkessels, doch davon abgesehen funktioniert die Senfherstellung hier noch genauso wie zuzeiten Clemens Augusts. Abends wird die Senfmaische angesetzt. Dafür kommen Senfmehl, Zucker, Salz, Gewürze, Essig und Wasser in den Maischebottich, wo alles vom Rührwerk vermischt wird und anschließend die Nacht über durchziehen kann. Das Senfmehl nimmt dabei das Drei- bis Vierfache seines Gewichts an Flüssigkeit auf. Viel Geschmack hat diese Masse allerdings noch nicht. „Erst durch den Mahlvorgang entfalten sich die ätherischen Öle", erläutert Ruth Breuer.

Gespür für Trends

Um diese Öle möglichst vollständig zu erhalten, wird die Masse in Monschau zwischen den riesigen Mühlsteinen kalt vermahlen. Das ist ähnlich wie beim kalt gepressten Olivenöl ein Qualitätsmerkmal – und ein entscheidender Unterschied zum Industriesenf. „Bei dessen Herstellung kommen anstelle von Mühlsteinen nämlich Platten aus dem extrem harten Mineral Korund zum Einsatz. Dadurch, und weil die Vermahlung bei 30 bis 40 Tonnen Senf täglich entsprechend schnell gehen muss, heizt sich der Senf auf." In Monschau hingegen durchlaufen gerade mal 400 Kilogramm Senfpaste pro Tag die beiden Mahlgänge – und das schmeckt man. Industriesenf wird nämlich meist mit Meerrettich nachgewürzt, weil sich ein Großteil der ätherischen Öle verflüchtigt hat. Das Ergebnis ist eine Schärfe, die in den Kopf steigt, die sogenannte Nasenschärfe. „Kalt vermahlener Senf besitzt hingegen eine feine Schärfe, die die Speiseröhre hinabgleitet und in den Magen geht – Mundschärfe nennen wir das."

Jedes der beiden an die Transmission angeschlossenen Mahlwerke besteht aus einem fest installierten Mühlstein und einem, der sich darüber dreht, dem sogenannten Läufer. Durch ein Loch in der Steinmitte, das Mühlenauge, wird Senfpaste zwischen die Mahlflächen gepumpt. Eine wichtige Rolle spielt dabei das in die Steine getriebene Rillenmuster. Über diese „Bogenschärfe" gelangt der einmal vermahlene Senf vom Mühlenauge zum Steinrand, von wo er zum zweiten Mahlwerk transportiert wird – und sich anschließend goldgelb und duftend in bereitstehende Bottiche ergießt.

Wenn Ruth Breuer die Senfproduktion erklärt, spürt man, wie begeistert sie bis heute von dem feinen Scharfmacher ist. Von ihrem Vater hat sie aber nicht nur das feine Näschen für Senf geerbt, sondern auch seine Experimentierfreude. So entstanden erstmals auch Pflegeprodukte wie ein Massageöl mit Senf. „Schließlich hat der Senf eine lange Tradition als Heilpflanze." Dass dieses Wissen erhalten bleibt, scheint ebenso gesichert wie die Tradition des „Moutarde de Montjoie". Denn für den 12-jährigen Emil, den jüngsten Spross der Senfmüller-Familie, steht der Berufswunsch fest: „Jetzt ist erst mal die Mama Chef – und dann ich!"

Mascha Schacht

FRISCH AUS DER SENFMÜHLE: SPEZIAL-PAKET ZUM BESTELLEN – EXKLUSIV FÜR UNSERE LESER

Das Geschenkpaket besteht aus:

- 200-ml-Topf Sonderedition „Moutarde de Montjoie Kaisersenf"
- 100-ml-Topf „Moutarde de Montjoie Tomate"
- 200-g-Glas „Monschauer Senf-Mojo mit Chilisenf"
- 100-g-Glas "Monschauer Senfchutney"
- 200-ml-Flasche Kaffee-Sahne-Senflikör „Moutardino"
- Nostalgiedose mit sechs „Moutardino-Trüffelpralinen"
- Holzlöffel, spülmaschinenfest
- Frühstücksbrettchen mit Senfrezept

Zum Preis von 45,95 Euro zuzüglich 7,95 Euro Versandkosten zu bestellen bei: Historische Senfmühle Monschau, Laufenstr. 118, 52156 Monschau, Tel. 02472/2245 oder *info@senfmuehle.de*

FOTOS: MASCHA SCHACHT (8), SUSANNE TAUBER (1)

076-080_LG_03.indd 80 09.09.13 10:27

076-080_LG_03.indd 81 09.09.13 10:27