

ZU BESUCH IN DER HISTORISCHEN SENFMÜHLE

Scharfe Tradition

Schon seit 132 Jahren stellt Familie Breuer in dem idyllischen Eifelstädtchen Monschau Senf her. Mit kreativen, schmackhaften Rezepten, einer alten Senfmühle und einer großen Portion Liebe verleiht sie dieser scharfen Würze ein ganz besonderes Aroma



OBEN Senfmüller aus Leidenschaft: Guido Breuer vor dem alten Mühlrad, das einst als Antrieb zur Senferstellung diente
UNTEN Knoblauch, Chili, Estragon – 21 Sorten bieten die Breuers in ihrem Senfladen an, basierend auf dem Ur-Rezept vom Ururgroßvater



Montjoier Ursenf-Samtsüppchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Butter, 2 EL Mehl oder Kartoffelmehl, 750 ml Kraftbrühe (gekörnte Brühe), 250 ml Milch, 200 ml Weißwein, 125 g süße Sahne, 1 Eigelb, 4 EL Monschauer Ur-Senf, etwas Salz und Pfeffer, frischer Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter leicht anschwitzen. Dann das Mehl darüberstäuben und ein wenig mit schwitzen lassen.
- Die Kraftbrühe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, anschließend mit der Milch zur Mehlschwitze geben. Alles ca. 20 Min. köcheln lassen, danach mit dem Weißwein abschmecken, vom Herd ziehen.
- Sahne mit dem Eigelb verquirlen und in die nicht mehr köchelnde Suppe rühren, Senf unterheben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, vor dem Servieren noch mit etwas Schnittlauch garnieren.



GANZ OBEN Vom Holzbottich bis zum Glas – die Breuers haben den Senf schon in Gefäßen aller Form und Größe vertrieben
OBEN Mancher Besucher gibt auch gerne seinen Senf dazu – und schickt nach dem Besuch Sorten aus fernen Ländern

Rauschend zieht die Rur ihre Bahn, vorbei an schiefergedeckten Fachwerkhäusern und verwinkelten Gassen. Wer durch das beschauliche Eifelstädtchen Monschau läuft, könnte meinen, die Zeit wäre hier stehen geblieben. Am Mühlrad im Ortskern verweilt Guido Breuer, 74, besonders gerne. Dann schwelgt der Monschauer in Erinnerungen, betrachtet das Haus, in dem seine Familie einst lebte, und das Rad, das als Antrieb für die Senfherstellung diente. Lange ist das her, heute sind die Breuers etwas außerhalb im Laufental heimisch. „Aber unseren Senf produzieren wir immer noch nach alter Familientradition“, betont Guido Breuer stolz. Und das schon seit 132 Jahren. Mit Clemens August und Mathilde fing alles an. Die Urgroßeltern von Guido Breuer hatten eine Schwäche für die scharfe Würze und bereiteten sie nach eigenem Rezept aus zermahlenden Senfkörnern, Essig und Gewürzen zu. Schnell machte die schmackhafte Emulsion in Monschau die Runde, die Nachfrage stieg. Und so begannen die Breuers damit, ihren selbst gemachten

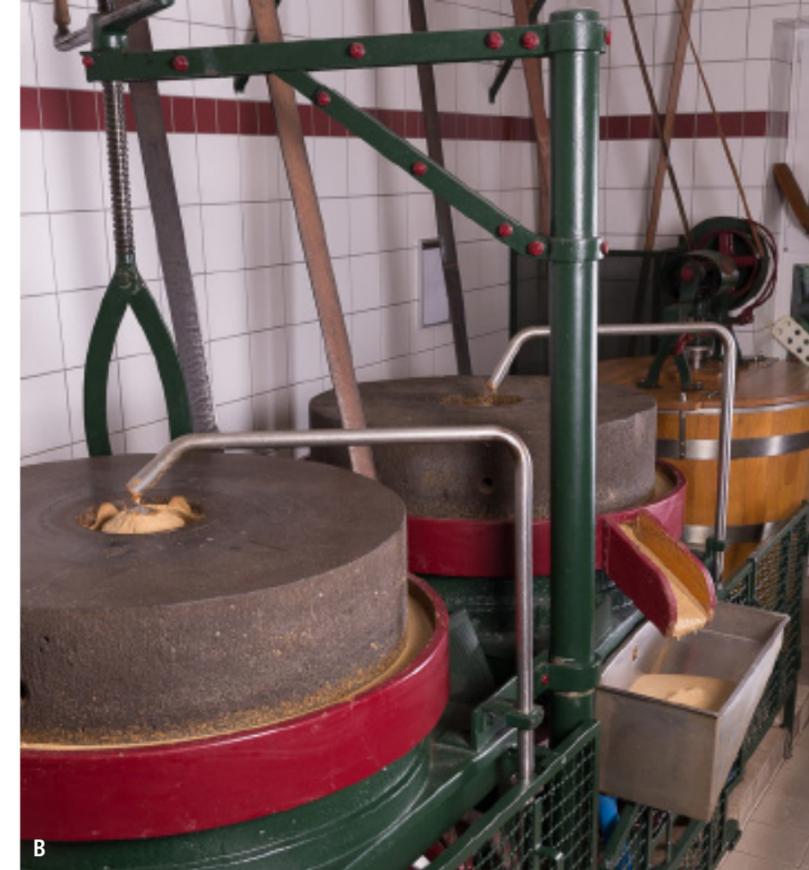


A Ruth Breuer macht sich ans Einmaischen. Die dunklen Senfkörner sind schärfer als die hellen, das Verhältnis von dunkler zu heller Saat ist das Geheimnis eines jeden Senfmüllers
B Zweimal wird die Senfsoße kalt zermahlen, dadurch können sich die Zutaten gleichmäßig und auch besonders aromareich verbinden
C Etwas grobkörnig, aber dennoch cremig fließt der fertige Senf aus der Schütte. Da er keinerlei Konservierungsstoffe enthält, ist er – kühl und dunkel gelagert – etwa ein Jahr haltbar

Senf zu vertreiben. Erst zu Fuß, später wurden die großen Senfbottiche aus Holz auf den Hundeschlitten oder das Pferdefuhrwerk verfrachtet. Bis heute widmen sich die Breuers in Monschau voller Leidenschaft dem Scharfmacher. 1981 stieg Guido Breuer ins Senfgeschäft ein, seit über einem Jahr leitet seine Tochter Ruth, 51, nun in fünfter Generation den Betrieb. Lächelnd begrüßt sie das Liebes Land-Team und führt uns auch gleich in den Produktionsraum zum Allerheiligsten der Familie: der historischen Senfmühle.

Doppelt zermahlen schmeckt besser

Die Tür geht auf, und prompt liegt ein scharf-säuerlicher Geruch in der Luft. „Das kommt von den ätherischen Ölen, die beim Mahlen freigesetzt werden“, erklärt Ruth Breuer und zieht sich ihren braunen Arbeitskittel über. Denn jetzt wird Senf gemacht. Die Herstellung besteht aus drei Arbeitsschritten: das Einmaischen und das zweimalige Vermahlen. Zunächst werden Senfmehl, Essig, Salz und Gewürze





Hirschrücken mit Senfsoße

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
 800 g Hirschrücken, etwas Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten, 1 Schuss Rotwein, 100 g Monschauer Senf Altdeutsche Art, 500 ml Wildfond, 1 EL Brombeermarmelade zum Verfeinern

- ZUBEREITUNG**
- Den Hirschrücken von Sehnen und Häuten befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne mit ein wenig Öl rundum gleichmäßig anbraten, anschließend im vorgeheizten Backofen bei 120°C je nach Dicke in 20–30 Min. fertig garen. Hilfreich ist ein Thermometer zum Messen der Kerntemperatur. Diese sollte 50°C oder mehr betragen. Ist die Kerntemperatur erreicht, das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und bei 80°C warm halten.
 - Den Bratensatz mit einem Schuss Rotwein lösen, leicht köcheln lassen. Erst den Senf einrühren, dann mit dem Wildfond aufgießen. Die Soße etwa 10 Min. köcheln lassen, evtl. mit etwas Speisestärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch die Zugabe von etwas Brombeermarmelade erhält die Senfsoße eine leicht fruchtige Note.
 - Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, tranchieren und auf Tellern anrichten. Dazu ein paar gebratene Pfifferlinge und in Scheiben geschnittene

Printenknödel reichen. Die Printenknödel kann man nach dem Grundrezept von Semmelknödeln herstellen, wobei man auf den Speck verzichtet und ein Drittel des Brotes durch harte Printen ersetzt. Abschließend wird die Knödelmasse in ein Tuch gerollt und als länglicher Serviettenknödel in Wasser gegart.



OBEN Senfpflanze und Sorten: Einst wurde in der Umgebung noch Senf angebaut, heute stammt die Saat aus Osteuropa
 LINKS Liebes Land-Redakteurin Verena Haupt probierte viele Sorten durch und fand ihren Lieblingssenf: Honig-Mohn

im Maischbottich angerührt und vermischt. Hier kann die Maische ruhen und dabei bereits ihr ganz besonderes Aroma entwickeln. Welche Gewürze verleihen dem Breuer-Senf denn seinen einzigartigen Geschmack? „Das Grundrezept ist ein Familiengeheimnis und wird von uns gut gehütet“, sagt die Senfmüllerin, zwinkert wissend und lässt sich nichts entlocken.

Von der Nase in den Bauch

Nun geht's ans Mahlen. Dafür kommen die beiden mächtigen Mahlsteine aus Eifeler Lavastein, jeder 400 Kilo schwer, zum Einsatz. Wurden die Treibriemen für die Mühle früher noch von Wasser angetrieben, braucht Ruth Breuer heute nur noch auf einen Schalter zu drücken und schon springt der Motor aus den 20er-Jahren an. Die riesigen runden Steine beginnen sich zu drehen. Zweimal wird die Maische durch das Mahlwerk getrieben, nur so können sich die Zutaten perfekt miteinander verbinden. Danach quillt frischer Senf aus der Schütte. Was für ein Duft! „Unsere

Mahlsteine arbeiten ohne Wärme, so bleibt das Aroma des Senföls lange erhalten“, sagt Ruth Breuer. Und das sei die wahre Kunst. Aber noch einen wichtigen Unterschied gibt es zum Fabriksenf. „Industriell gefertigter Senf steigt von der Nase in den Kopf“, so die Senfmüllerin. „Unser Senf aber geht gleich in den Bauch.“ Je nach Geschmacksrichtung wird das Grundrezept verfeinert. 21 Sorten haben die Breuers bereits entwickelt. Im Senfladen nebenan stehen Senfsorten in hübschen Steinzeugtöpfe wie Zinnsoldaten in Reih und Glied und warten nur darauf, probiert zu werden. Mit kleinen Löffeln kann man dann in die Breuer'sche Senfwelt eintauchen. Da wäre das traditionelle Ur-Rezept vom Urgroßvater. Die deftige Variante mit Knoblauch, pikant mit Chili oder grünem Pfeffer. Fleisch sowie Fisch bekommen mit Estragonensenf eine raffinierte Note, und der Senf nach altdeutscher Art mit Weiß- und Rotwein sowie Zimt, Anis und Koriander harmoniert besonders gut mit Wild. Süßlich kommt die Sorte Honig-Mohn daher, ein wunderbarer Begleiter zu Lachs 🍷



Salat mit Senfvinaigrette

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 große Kartoffel, 1 Zwiebel, 100 g Speck, 300 g gemischter Salat, 3 EL Monschauer Honig-Mohn-Senf, 1 EL Salz, 1 1/2 EL Zucker, Pfeffer, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 2 EL Essig, 2 1/2 EL Olivenöl, Paprika-, Zwiebelstreifen sowie Kirschtomaten nach Wunsch

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffel kochen, Zwiebel und Speck in Würfel schneiden und anbraten. Salat putzen.
- Für die Vinaigrette den Senf mit Salz, Zucker, Pfeffer, Knoblauch sowie Essig gut verrühren. Dann nach und nach das Öl zugeben und unterschlagen. Die Kartoffel anschließend in die Vinaigrette hineinreiben, Speck- und Zwiebelwürfel unterheben.
- Salat mit Paprika- und Zwiebelstreifen sowie Kirschtomaten anrichten, Vinaigrette darübergeben.

und Weißwurst. Apfel-Meerrettich verfeinert Fisch und Tafelspitz, Englisch-Curry passt zu Eiern und die Schlesische Art mit Kümmel empfiehlt sich zu Sauerkraut. Fruchtig wird es mit Limone, Orange, Tomate, Ingwer, Johannisbeere sowie Feige. Und Rieslingsenf gibt jedem Essen etwas Edles. Wer's rustikaler mag, kann sich mit Kaisersenf, Kräutersenf, Wildkräutersenf und Biersenf ein geschmackliches Erlebnis gönnen. Senfpralinen und Senflikör runden das Sortiment ab.

Der Nachwuchs steht schon bereit

Auch im Restaurant der Senfmühle, dem Schnabuleum, schlagen die Herzen von Senffreunden höher. Angeboten werden deftige Eifeler Speisen, ausgefallene Kreationen und sogar Nachtisch – alles verfeinert mit einem Hauch Schärfe. „Ich selbst esse jeden Tag Senf“, sagt Ruth Breuer und gerät ins Schwärmen: „Schon morgens auf dem Käsebrot, im Rührei, in der Salatsoße, auch im Kartoffelbrei...“ Man merkt gleich: Die Leidenschaft für die scharfe Leckerei hat sie vom Vater geerbt. Und auch Enkel Emil, 13, möchte eines Tages in die Fußstapfen seines Opas treten, als Senfmüller in Monschau. Er ist eben ein echter Breuer.

Verena Haupt

UNTEN LINKS Das im Eifeler Dialekt genannte Mostardmännchen, Senfmännchen, ziert auf einem Schild die Eingangstür UNTEN RECHTS Emil, Sohn von Chefin Ruth Breuer, will später, genau wie sein Großvater und seine Mutter, Senfmüller werden



EXKLUSIV BEI LIEBES LAND DIE LIEBES LAND-SENFSETS

Ob zum Verfeinern von Speisen, als Likör oder in der Praline – mit den hochwertigen Senfsets wird die scharfe Würze zum Geschmackserlebnis. Liebes Land-Leser können die beiden Sets unter dem Stichwort „Liebes Land“ zum Vorzugspreis (zzgl. 7,95 Euro Versand) in diesem Monat bestellen.

Set A: Das Senfduo aus der hübschen Senfschatzkiste mit je 100 ml Ur-Senf und Feigensenf im Steinzeugtopf für 13,45 Euro

Set B: Präsentbox mit 200 ml Kaisersenf, 100 ml Tomatensenf, 200 g Senf-Mojo, 100 g Senf-Chutney, 200 ml Kaffee-Sahne-Senflikör, Nostalgiebox mit 6 Senfpralinen, kleinem Frühstücksbrettchen und Holzlöffel im Geschenkkarton für 40,95 Euro

BESTELL-ADRESSE
Historische Senfmühle Monschau
Laufenstraße 118
52156 Monschau
Telefon 02472/22 45
info@senfmuehle.de
www.senfmuehle.de



Fotos: Thomas Rittelmann