



## Kleine Körner für grosse Gourmets

**Links Senf kosten, Senf bestellen, Senf im Museum**

«Bénichon et Concours de la meilleure moutarde» am 24./25.8. in Estavayer-le-Lac: [www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch)

Beat Vogelsangs Manufaktur Sämfl-Hüüsli in Geroldswil ZH: [www.senf-huesli.ch](http://www.senf-huesli.ch)

Stephan Bischofs Senf-Vertrieb Natursenf in Zürich: [www.natursenf.ch](http://www.natursenf.ch)

Albi von Felten Delikatess-Online-Shop Genusswerk: [www.genusswerk.ch](http://www.genusswerk.ch)

Wolfgang Steffens Senfmühle mit Museum in Köln: [www.senfmuehle-koeln.de](http://www.senfmuehle-koeln.de)



**Auch Passanten dürfen den «Moutarde» degustieren.**

**Dieses Wochenende wird der beste «Moutarde de Bénichon» gekürt. Dank findigen Feinschmeckern hält der Senf Einzug in die Gourmet-Küche.**

FRANZISKA EGLI

Am jeweils letzten Augustwochenende dreht sich in Estavayer-le-Lac alles um eines: den besten Moutarde de Bénichon. Diese Senf-Spezialität wird im Kanton Fribourg um diese Jahreszeit von jeher hochgelebt. Rezepte gibt es schätzungsweise so viele wie Familien, denn eine jede schwört auf die hauseigene Zusammensetzung dieser süss-würzigen Köstlichkeit, welche von Generation zu Generation weitergereicht wird. Seit zwölf Jahren wird ihr am «Bénichon et Concours de la meilleure moutarde» noch zusätzlich gehuldigt, wenn die Maitres moustardiers sie – umrahmt von einem Volksfest – auch noch kosten und bewerten.

Moutarde de Bénichon? Das ist Chilbi-Senf und erinnert vom Äusseren wie auch im Gaumen eher an Konfitüre denn an Senf, wie man ihn etwa von der Wurstbegleitung her kennt. «Er enthält nebst den für Senf üblichen Zutaten wie gemahlene Senfkörner, Essig, Wasser und Gewürze auch Vin Cuit, also eingedickten Most von Äpfel oder Birnen, sowie Kandiszucker und Zimt», erklärt Lau-

rent Mollard, Direktor vom Tourismusbüro Estavayer-le-Lac und Payerne, der den Anlass organisiert. Das sei es, was die welsche Senf-Spezialität im Gegensatz zu herkömmlichem Senf ausmache. Entsprechend wird der Moutarde de Bénichon nicht etwa zu Bratwürsten, sondern als Aufstrich zu Safranbrot gereicht, eine Art Brioche, das sich Cuchaule nennt.

**Je nach Menge und Mahlgrad der Körner entsteht eine andere Paste**

Wobei, was heisst schon herkömmlich. Senf ist nicht nur über 3000 Jahre alt, gelangte von China nach Griechenland und war als Heilmittel ebenso bekannt wie als Würzmittel fader Speisen. Es gibt ihn längst in unzähligen Variationen: Je nach Wahl und Menge weisser oder schwarzer Senfkörner, deren Mahlgrad sowie der Dosis an beigefügtem Most oder Essig entsteht

**«Historischer Senf» der Kölner Senfmühle.**



**Die Maitres moustardiers begutachten als Jurymitglieder die Kreationen von rund 80 Herstellern. Der Wettbewerb wird jeweils in zwei Kategorien – Amateure und Profis – ausgetragen.**

Bilder zvg

eine andere Würzpaste von mild bis scharf, von süss bis fruchtig. So schwört ein jedes Land auf seine Senf-Kreationen und -Vorlieben: Während den Engländern nichts über ihren scharfen Colman's Mustard geht, bevorzugen die Bayern beim Verzehr von Weisswürsten den süsslichen Senf und verehren die Franzosen von jeher ihren rassigen Moutarde de Dijon.

All diese Länder verfügen aber auch über eine entsprechende Tradition in der Senfherstellung. Dies im Gegensatz zur Schweiz, die dank Fritz Thomi und der 1934 lancierten Tube «Thomy» zwar über einen einheimischen Senf verfügt, aber: «Die Schweiz war kein Senf-Land», sagt Stephan Bischof, der seit eineinhalb Jahren auch Senfimporteur ist. Durch Zufall besuchte der Betriebswissenschaftler und Hobby-Koch das Senfmuseum in Köln, wo der Senfmüller Wolfgang Steffen nach jahrhundertalter Manier Senf herstellt, ohne Konservierungsstoffe und dank lichtundurchlässigen Steingtöpfchen mindestens zwei Jahre haltbar.

**Mittlerweile entstehen auch hierzulande exquisite Kreationen**

Neun dieser Senfraritäten bietet Bischof seither via Online-Shop und Wiederverkäufer an. Den mittelscharfen «Wabensenf» beispielsweise, der zu 30 Prozent aus Honig besteht. Oder den süsslichen «Mühlensenf» nach einem Originalrezept aus dem 15. Jahrhundert, der gut zu Braten und Wildgerichten passt. Regelmässig

veranstaltet der Zürcher Senfpartys, denn «Schweizer müssen ein neues Produkt kosten, damit sie auf den Geschmack kommen». Und auch Gourmetköche gehören zu seiner Klientel: 16-Gault-Milau-Punkte-Koch Tobias Funke vom «Funkes Obstgarten» in Freienbach ordert ebenso bei Bischof wie Heiko Nieder (18-GM-Punkte) vom Zürcher «The Restaurant». Bischof hofft, dass der Senf vermehrt seinen Weg in die Gour-

metküchen wie auch zu den Delikatess-Liebhabern findet. «Es kann doch nicht sein, dass man für die Salatsauce das beste Olivenöl, den feinsten Balsamico auswählt und dann beim Senf spart», findet er.

Ein Senfliebhaber, der eine kleine Menge – nämlich 30 Kilo jährlich – gar selber herstellt und vertreibt, ist Beat Vogelsang. In seinem «Sämfl-Hüüsli» in Geroldswil ZH entstehen Senfe wie der

«Tasmanische Teufel», eine scharfe Paste mit Pfeffer, oder der süssen «Ahornsenf». Ebenso Albi von Felten. Auch der umtriebige Patron vom Restaurant Hirschen in Erlinsbach AG kreiert seit drei Jahren eigenen Senf, den er über seine Firma Genusswerk verkauft. Er verfüge über mittlerweile rund 20 Senf-Rezepte, so von Felten, und er erzählt vom «Winzersenf», einem leicht süsslichen Senf mit in Grappa eingelegten Weinbeeren, dem malzigen «Speuzer Bier-senf» (siehe Rezept) mit dem eigenen Hausbier, den er für sein Haus-Dressing verwendet. Im Frühling gebe es «Bärlauch-Senf», im Herbst «Dörrzwetschgen-Senf», und aktuell würden sie mit Walnüssen experimentieren. «Jährlich produzieren wir rund 2500 Gläser», schätzt von Felten, für den die Senf-Produktion eine logische Weiterführung seiner regionalen Küche ist. Naheliegender, dass sich daher auf dessen Karte immer auch etwas Senfiges findet.

**Senfdelikatessen von Albi von Felten.**



Martin Weiss

**Zutaten:**  
50 g Rapsöl  
100 g Schalotten in feine Streifen  
10 g (ca. 3 Zehen) Knoblauch in feine Würfel  
400 g Gelbe Renden in Würfel geschnitten  
50 cl Verjus (Saft von unreifen Trauben)  
550 cl Gemüsebouillon  
150 cl Rahm  
50 g Butter  
40–50 g Speuzer Biersenf oder ein anderer, leicht körniger Senf  
Salz, Pfeffer, Zucker zum Abschmecken

**Zubereitung:**  
Den fein geschnittenen Knoblauch sowie die Schalotten im Rapsöl andünsten. Die gelben

Randenwürfel hinzufügen, ein paar Minuten mitdünsten. Mit dem Verjus, der Gemüsebouillon und dem Rahm ablöschen. Die Suppe 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe mit einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb seihen. Nochmals aufkochen und eventuell mit Gemüsebouillon auf die gewünschte Dicke verdünnen. Senf dazugeben und schaumig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und mit der Butter luftig aufmixen. Mit Milchschaum und Brotcouitons dekorieren.

### Rezept Gelbe Randensuppe mit Speuzer Biersenf

von Albi von Felten, Restaurant Hirschen, Erlinsbach AG