

Gourmets machen sich ihren eigenen Senf

Das neue HI-Land-Mitglied Einbecker Senfmühle will mit dem Schärfsten am Norden sogar den Bundestag erobern

HAZ 14.8.10

Hildesheim (ha). Die regionale Erzeugergemeinschaft HI-Land hat ein neues Mitglied: die im April gegründete Einbecker Senfmühle, die sich auf seltenen Bio-Senf spezialisiert und von Feinschmeckern bereits höchstes Lob eingehemt hat.

Wenn sich drei etablierte Herren zum Kochen treffen und anschließend bei einem guten Glas Wein ins Fabulieren kommen, können die Abende lang werden und die Gedanken seltsame Wege nehmen. So geschehen auch an einem Winterabend Anfang des Jahres in Einbeck. Es gebe eigentlich gar keinen richtig guten Senf mehr, war einer dieser Gedanken. Im Morgengrauen war der Plan gereift: „Wir machen unseren eigenen Senf.“

Weil die drei Herren, Siegfried Kappey (65), Rainer Koch (54) und Bodo Rengshausen-Fischbach (52), außerdem erfolgreiche Unternehmer sind und nicht gleich jeder Schnapsidee aufsitzen, trafen sie sich eine Woche später noch einmal, um ihr Vorhaben erneut ganz nüchtern zu betrachten. Das Ergebnis war kein anderes.

Geeignete Geschäftsräume fand das Trio in einer verwaisten Innenstadt-Schlachtereierie, die einst Handwerkskammer-Präsident Jürgen Herbst betrieben

hatte, eine Granitmühle war auch bald beschafft. Die Senfsaat in verschiedenen Sorten baut ihnen Albert Haake, Bio-Landwirt aus Poggenhagen im Schaumburger Land, an, die Kräuter liefert eine Kräuterei im Brauer Bergland und das Salz die von Gourmets hochgelobte Luisenhaller Saline in Göttingen.

In den Senf kommen nach alter Tradition nur Senfkörner, Wasser, Essig, Salz und Zucker, die als Maische kalt vermahlen werden und später noch drei Wochen reifen müssen. Neben dem Küchen-senf hat das ebenso experimentier- wie genussfreudige Trio noch Variationen wie Chili-, Kräuter-, Honig-, Trauben- und süßen Senf kreiert. Der



Anteil von weißen, braunen und schwarzen Senfkörnern entscheidet über die Schärfe. Seit Produktionsstart am 10. April haben sie 16 000 Gläschen abgefüllt, ist die Wochenproduktion auf inzwischen 1600 Glas gestiegen. Zum Vergleich: Der Senf-Jahresverbrauch in Deutschland liegt laut Kappey bei 68 000 Tonnen.

Mit diesen Unmengen gelblich-brauner Pampe will sich die Einbecker Senfmühle aber nicht im mindesten vergleichen wissen: Für Industrien-senf stamme die Saat vor allem irgendwo aus Kanada oder China; das wertvolle Senföl komme gar nicht in den Senf, sondern werde extrahiert und an die Kosmetikindustrie verkauft. Manchmal werde

der Senf auch nur noch aus Senfpulver hergestellt. Schon bei dem Gedanken daran verzieht Kappey geschäftstüchtig das Gesicht. „Deshalb ist dieses Zeug auch so billig.“

Billig ist sein Senf nicht. Doch das angesehene Schlemmer-Magazin „Der Feinschmecker“ lobt den Senf in seiner neuen Ausgabe in höchsten Tönen. „Luf-tig und cremig“ schmelze er im Mund ... Der SPD-Bundestagsabgeordnete Bernhard Brinkmann, der die Senfmühle bei seiner Sommerreise besichtigt hat und bekennder Senf-Fan ist, will sich nun dafür einsetzen, dass die Restaurants im Bundestag und in den Landesvertretungen ihren Senf nicht mehr aus Düsseldorf oder München beziehen, sondern aus Einbeck, wo es auch gleich noch ein Bier dazu gäbe, das schon Martin Luther als „den besten Trank, den einer kennt“, lobte.

Um den Bio-Senf zu vermarkten, scheut der ausgeschlafene Unternehmer Kappey keine Mühen: In Holland hat er sich einen auffälligen, dreirädrigen Verkaufskarren bauen lassen, mit dem er dann am morgigen Sonntag auch beim HI-Land-Fest vor dem „Nil“ Station machen will. Aber schon heute gelangen die Gläschen mit dem vorgeblich „Schärfsten am Norden“ in die heimischen Geschäfte: Handelshaus Schlegel, Restaurant Nil, Einumer Markthalle, Bio-Laden Knolle, Teeladen Samowar, Feinkost-Fleischerei Buch-



Nach dem Einbecker Bier will nun auch der Einbecker Senf Hildesheim erobern: Siegfried Kappey mit roter Schürze hat auf Anhieb eine Reihe von Feinkost- und Bioläden als Vertriebspartner gefunden.

Fotos: Hartmann

heister in Dinklar und Hildesheim sowie Weinlädchen in Sarstedt. Demnächst könnten die Saaten sogar aus der Börde

kommen: Kappey verhandelt gerade mit dem Einumer Bio-Landwirt Hartmut Hollemann über den Anbau.