



# Feinen Senf

## dazugeben

.....  
Die Remstaler Senfmanufaktur produziert reine Geschmacksachen  
.....





Vor zehn Jahren startete die Remstaler Senfmanufaktur bei Schorndorf mit ein paar hausgemachten Portionen Basilikumsef. Aus der optimistischen Versuchsanordnung von Brigitte und Kai Schärtel ist mittlerweile ein wohlbekömmliches Geschäft mit 34 verschiedenen Senfsorten erwachsen. Gourmets in- und außerhalb des Ländles sind geradezu süchtig danach. Und wie vor zehn Jahren ist Handarbeit oberster Produktionsgrundsatz. Der Chef rührt selbstverständlich selbst.

**J**a, man kann eine Bratwurst auch ohne Senf essen. Aber niemals genießen, oder? Ein Leben ohne Senf? „Undenkbar!“ Brigitte und Kai Schärtel schütteln lachend die Köpfe. Wer Tag für Tag 300 Kilogramm Senf produziert, muss zu der scharfen Paste eine engere als nur sporadische Beziehung haben. Die beiden haben mit ihrer Remstaler Senfmanufaktur einen kultverdächtigen Feinschmeckertrend angeschoben. Balsamicosenf mit Kirschen zu Käse und Wild gefällig? Orangensenf mit grünem Pfeffer für das Salatdressing? Knoblauch-Chili-Senf für abgehärtete Grillfreunde? Kaum ein Gericht, für das die Remstaler Senfmacher nicht die passende Begleitung aus ihrem gut sortierten Senfportfolio ziehen könnten. Das Echo unter Hobby- und Profiköchen reicht über das Ländle hinaus: Über 600 Einzelhändler in ganz Deutschland haben Remstal-Senf, so die korrekte Mehrzahl, im Angebot. Auch von höherer Ebene kamen Lorbeeren: Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prämierte den Bio-Balsamico-Honig-Senf und den Bio-Feigensenf 2009 mit jeweils einer Goldmedaille.

Gibt es ein Patentrezept? „Wir haben einfach unser Hobby zum Beruf gemacht“, sagt Kai Schärtel ganz lapidar. Kochen, Genießen und Experimentieren waren vorteilhafte Voraussetzungen. Und bei der Firmengründung 2004 kam dem findigen Kfz-Mechaniker und der gelernten Kauffrau zugute, dass Senf

an sich keine Erfindung der Neuzeit ist. Senfkörner, Wasser, Essig, Salz, Gewürze, mehr brauchten auch die Altvorde- ren nicht. Gastronomisch orientierte Chroniken berichten von einer Wander- schaft des Senfs von China aus über Griechenland ins Römische Reich und nach ganz Mitteleuropa.

### Zutaten aus dem Ländle und der weiten Welt

Die biochemische Beschaffenheit der stark ölhaltigen Senfsamen aus der Gat- tung der Kreuzblütler stellt sich, kurz gefasst, wie folgt dar: Nach dem Mahlen zu feinem Senfmehl entfaltet dieses zusammen mit Wasser oder Weinessig diverse Enzyme, die appetitanregend und verdauungsfördernd wirken.

Der Erfolg der Remstaler Senfmanufak- tur wiederum, die mittlerweile auf zehn Mitarbeiter angewachsen ist, liegt auf der Zunge: Künstliche Aromen fehlen ebenso wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. So lesen sich die Herkunftsbezeichnungen der verschie- denen Ingredienzen wie das Logbuch eines Reiseschriftstellers: Senfkörner als Grundbestandteil kommen aus Hohen- lohe und aus einem Selbsthilfeprojekt in der serbischen Vojvodina. Hocharomati- sche Weinessige stammen aus dem heimatlichen Remstal. Beim Salz handelt es sich um handgeschöpftes Meersalz aus einer entlegenen bretonischen Sa- line. Der Fair-Trade-Zucker kommt aus einem Kleinbauernbetrieb in Paraguay. Südindien liefert tropische Gewürze, eine provenzalische Kooperative die Kräuter. Früchte und Honig entstammen Familienbetrieben. Bei diesem Gegen- entwurf zu industrieller Fertignahrung läuft einem schon beim Lesen das Was- ser im Mund zusammen.



Sage und schreibe 34 Senf-  
sorten hat die Senfmanufaktur  
zu bieten.





Rechtzeitig zur Fußball-Weltmeisterschaft 2014 kreiert: die „Senf-Elf“



Nach einer mehrwöchigen Lagerzeit wird der Senf abgefüllt und kann verkauft werden.



Chef Kai Schärtel legt selbst Hand an.



Nach einer Lagerzeit von rund drei Wochen, in denen der Senf etwas von seiner Schärfe abbaut, werden die wohlriechenden Pasten mittels einer geeichten Waage in Gläser abgefüllt und versandfertig gemacht. In 40-Milliliter-Gläschen, gewissermaßen als Probiereinheiten, sowie in 190-Milliliter-Gläser für den häuslichen Vorrat. Verschluss halten sich die Senfmischungen „zwei Jahre und angebrochen im Kühlschrank neun Monate“, erklärt Brigitte Schärtel.



Ein Leben ohne Senf kann sich Chefin Brigitte Schärtel von der Remstaler Senfmanufaktur nicht vorstellen.



### Für senfliebende Fußballfans

Der kreative Kern des Senfmachens, die Mischungsverhältnisse der exotischen Beigaben, ist Firmengeheimnis, handschriftlich festgehalten vom Chef in einem Ringordner, ein wohlgehüteter Schatz. Der auch den Vorteil hat, dass er

nicht vom Wohlwollen moderner Elektronik abhängig ist. So hatte Brigitte Schärtel das Manuskript eines Senfkochbuchs fertig in ihrem Computer, als selbiger abstürzte und sämtliche Rezepte mit sich nahm. „Danach hatte ich eine Zeitlang keine Lust mehr auf kreatives Arbeiten“, erinnert sie sich.





## Remstaler Senfmanufaktur

Ladengeschäft:  
 Schorndorfer Genussmanufaktur  
 Schlichtener Straße 10  
 73614 Schorndorf

Geöffnet Montag, Dienstag,  
 Donnerstag und Freitag  
 von 14 bis 18 Uhr,  
 Samstag von 9 bis 13 Uhr.

Informationen und Anmeldungen zu  
 Senfseminaren unter:  
 Telefon: 07181 6693536 und  
[www.remstalsenf.de](http://www.remstalsenf.de)  
 (mit Onlineshop)



Eine Senfprobe gefällig? Schon beim Anschauen und Riechen läuft das Wasser im Mund zusammen.

Der Frust ist mittlerweile einer neuerlichen Kreativität gewichen. Zur diesjährigen Fußball-Weltmeisterschaft dachten sich die beiden ein Set aus elf besonders würzigen Senfmischungen aus, die „Senf-Elf“. Und in Anlehnung an die ruhmreichen Herrschergeschlechter der Heimat kreierten die Schärtels nach intensiven Recherchen einen Senf ganz nach mittelalterlicher Art – aus Senfsaat, Wasser, Apfelessig, Honig, Salz und Gewürzen – den „Staufersenf“.

Längst ist das Angebot der Senfmanufakture erweitert worden, um Senfsaucen und aromatischen Balsamico. Und da beim Senf gelegentlich Studieren über Probieren geht, bieten die Schärtels Seminare an, die im restaurierten mittelalterlichen Gewölbekeller

des Senfladens in Schorndorf stattfinden. Dabei erfahren senforientierte Feinschmecker alles über Herkunft, Verarbeitung und Wirkung des uralten Kulturproduktes.

### Der Senf in der Wurst

Eine einigermaßen wagemutige Erfindung indes ist eine Art Weißwurst, die den passenden Senf bereits in sich trägt. So bietet die Metzgerei von Stefan Bless in Stuttgart-Möhringen „Stuggis“ an, kaum fingerlange Würstchen ohne Haut von zehn Gramm Gewicht, die Bless zusammen mit seiner Frau nach Feierabend einzeln mittels kleiner Spritzen mit einem feinsäuerlichen Balsamico-Honig-Senf aus dem Remstal impft. „Ideal als Snack; man braucht auch kein Besteck.“

Das mag ein Frevel sein für eingefleischte Bayern, zugleich aber ein kulinarisches Novum für Experimentierfreudige. Auf jeden Fall aber eine Antwort auf die eingangs gestellte rhetorische Frage, ob man eine Wurst auch ohne Senf essen kann. Die Antwort lautet: Nein. 🐞

Text: Thomas Schulz, Fotos: Simone Mathias (14), Fotolia (5), Archiv (1)

