



Die drei vom Senfwerk

Jeanette Marquis, Bruno Schulz und Markus Tebbe haben eine Mission: Sie wollen den möglichst besten Senf herstellen. Sie werden mit ihren sechs Rôtisseursenf-Sorten immer erfolgreicher, gelten aber noch als Geheimtipp, den auch Profiköche gern für sich behalten ...

BUNTE MISCHUNG:
Senfkörner unterschiedlicher Sorten in geheimer Mischung werden kalt geschrotet und rutschen hier aus der Senfmühle zum nächsten Bearbeitungsschritt.

Schon seit ihrer Kinderzeit kennen sich Jeanette Marquis und Bruno Schulz. „Irgendwie war uns immer klar, dass wir irgendwann ein Projekt zusammen verwirklichen“, erzählt Jeanette Marquis. Beide essen gern und gut. Als sie in der Schweiz Rôtisseursenf kennenlernten und ihn in Deutschland nicht fanden, kamen sie auf die Idee, ihn selbst in Bio-Qualität herzustellen. Das Produkt aus geschroteten Senfkörnern kann, im Gegensatz zu normalem Senf auf Senfmehlbasis, er-

hitzt werden, ideal etwa beim Grillen, und hat einen leckeren Knusperereffekt beim Essen.

EXPERIMENTIERFREUDE

Bevor es 2020 losging, stieß noch Markus Tebbe dazu, der langjährige Arbeitskollege von Bruno Schulz – und das Team vom Senfwerk war komplett. Als erstes Produkt entwickelte Jeanette Marquis den Klassik-Senf, einen Alleskönner. „Dann kam der fruchtige

mit Mango und ein scharfer mit Meerrettich“, erinnert sich Markus Tebbe. „Unser neuestes Produkt ist ein süßer Senf mit Orangenzenen, der schmeckt echt lecker!“ Mittlerweile gibt es noch einen superscharfen Senf und einen Rub, das ist eine Trockenmarinade, natürlich auch auf Senfbasis.

ALLES NOCH HANDARBEIT

Jeanette Marquis ist die Macherin des Mostrichs, wie Senf auch in manchen Gegenden heißt. Sie mischt schwarze, braune und weiße Senfsaaten, die Basis jedes Senfs, in unterschiedlichen Verhältnissen, die ein Betriebsgeheimnis sind. Dann werden sie in der Senfmühle geschrotet und der Schrot mit Demeter-Wein und Essig vermischt. „Demeter-Riesling wird nicht mit tierischen Eiweißen behandelt, deshalb ist unser Senf vegan“, erzählt Markus Tebbe. „Wir arbeiten nie mit Senfmehl, und Wasser kommt auch nicht in unser Produkt“, ergänzt Jeanette Marquis. So wird es, im Gegensatz zu Senfmehlprodukten, unter Hitzeeinwirkung nicht bitter und punktet mit dem typischen Crunch. >



Beste Bio-Qualität

Die Senfkörner stammen aus Thüringer Bio-Anbau, der Riesling trägt das Demeter-Siegel, der fertige Senf ist frei von künstlichen Aromen und Konservierungsmitteln. Dazu wird in Deutschland produziert, die Etiketten werden sogar noch in Handarbeit aufgeklebt (oben links) – nachhaltiger kann man Senf, wie den süßen (rechts), nicht genießen. Übrigens wurde schon vor 3.000 Jahren in China mit Senf gewürzt. Später gelangte er nach Griechenland, wo man ihn als Heilmittel nutzte. Nicht zu Unrecht, denn die enthaltenen scharfen Senföle fördern die Verdauung – hilfreich bei schwerer Kost. Zudem enthält Senf viele Mineralstoffe, wenig Kalorien, tötet Bakterien ab und fördert, äußerlich z.B. als Senfpflaster (Apotheke) angewendet, die Durchblutung.



HERSTELLUNG: Benutzt werden nur Senfkörner aus Thüringen in Bio-Qualität, die in 25-Kilo-Säcken geliefert (oben links) und dann in die Senfmühle gefüllt werden (oben). Danach folgt die Zugabe von Demeter-Riesling (links), Essig und Gewürzen.



Feinschmecker-Trio

SENF-VISIONÄRE

DIE DREI BAD KREUZNACHER MÖCHTEN IHREN SENF AM LIEBSTEN ZU ALLEM DAZUGEBEN.



GEBURTSORTE: Jeanette Marquis: Bad Kreuznach, Bruno Schulz (links): Essen, Markus Tebbe (rechts): Bad Nauheim

WERDEGANG:

Modedesign, Architektur und Mediengestaltung sind nicht gerade die typischen Voraussetzungen, um Feinschmeckersenf herzustellen. Trotzdem haben die drei den Schritt gewagt. Jeanette Marquis stellt schon länger Marmeladen und Chutneys her – und mit ihrer Erfahrung traute sie sich auch an den Feinschmeckersenf heran. Die langjährige Freundschaft zu Bruno Schulz, der wiederum mit Markus Tebbe zusammenarbeitet, brachte die drei zusammen. Auf die Idee mit der Senffertigung kamen sie, nachdem sie in der Schweiz den körnigen Rötisseursenf kennengelernt hatten und feststellten, dass es ihn so nicht in Deutschland gab. Begeistert vom Geschmack und der Möglichkeit, ihn beim Kochen und Braten zu erhitzen, machten sie sich ans Werk. Ihre Heimatstadt Bad Kreuznach passte, weil sie eine uralte Senfradition hat.

TRÄUME:

„Am liebsten würden wir nur noch Senf machen“, träumt Markus Tebbe, und Jeanette Marquis fügt hinzu: „... und eine automatische Abfüllanlage anschaffen.“ Die nächsten Schritte fürs Senfwerk haben die drei im Kopf geplant, warten aber in diesen unsicheren Zeiten noch auf den richtigen Moment, sie in die Wege zu leiten.

INFOS + ONLINESHOP:

www.senfwerk.de



MISCHEN: Mit viel Fingerspitzengefühl wird der Senfschrot mit Wein und Essig verrührt, bis sich alles verbunden hat.



SCHARFE SACHE: „Wenn der Senf mit Meerrettich gefertigt wird, brennt die Luft“, erzählt Jeanette Marquis. „Die Senföle treiben einem die Tränen in die Augen!“, ergänzt sie lachend.

VORSICHTIGE EXPANSION

Das Kreuznacher Senfwerk befindet sich, der Name verrät es, in Bad Kreuznach, einem Ort, wo schon im Mittelalter, damals noch als Medizin, Senf hergestellt wurde. Die Senfe der kleinen Manufaktur sind bislang noch ein Geheimtipp – auch unter Köchen. Für die gibt es die Sorten in 1-Kilo-Eimern, Unverpackt-Läden können ihn in Kilo-Pfandgläsern kaufen, für den Hausgebrauch eignen sich die 100-ml-Gläschen. Nach wie vor steckt in dem Produkt von Anfang bis Ende viel Handarbeit, und leben kann das Trio auch (noch) nicht von seiner scharfen Delikatesse, aber das kommt noch – da sind wir uns sicher! □