



## Besuch der Senfmühle in Einbeck am 11. Juni 2022

Kaum ein Gewürz besitzt so alte Wurzeln wie der Senf und wo kommt die Redewendung „er gibt seinen Senf dazu“ her. In der



wollten wir mehr dazu erfahren.

Schon vor rund 3000 Jahren verfeinerten die Samenkörner der gelb blühenden Pflanze die Speisen im alten China. Im Laufe der Jahrhunderte punkteten die scharfen Körnchen auch als Heilmittel, beispielsweise im traditionellen Senfpflaster gegen Muskel- und Rheumaschmerzen.

Von China aus gelangte die würzige Saat mehrere Jahrhunderte v. Chr. nach Griechenland. Die alten Griechen schätzten Senf vor allem als Heilmittel und der berühmte Denker Pythagoras äußerte, dass Senf den Verstand schärfe.

### Kontor der Senfmühle



**In der Einbecker Senfmühle wird im Steinmahlverfahren und mit regionalen Rohstoffen Senf produziert.**

Senf hat in Einbeck Tradition, inmitten der Einbecker Altstadt wurde erstmals im Jahr 1923 in diesem Verfahren sehr hochwertiger Senf produziert: in der Senffabrik der Familie Henry Dähnhardt, die in den 1950er Jahren ihre Produktion einstellte.

Senf ist nicht gleich Senf. Die Einbecker Senfmühle von Rainer Koch und seinem Team schließt mit ihrer Senfproduktion seit 2010 an diese Tradition an. Handwerkliche Fertigung, Steinmahlverfahren sowie Rohstoffe aus der Region sind die Grundlagen der Einbecker Senfherstellung. Seitdem sind mehr als 10 Senfsorten entstanden - von fruchtig-mild bis besonders scharf!



Im traditionellen Steinmahlverfahren werden Senfkörner zusammen mit Weinessig, Wasser, Salz und Gewürzen in Bio-Qualität zu einer Senfmaische verarbeitet. Nach einem längeren Quellvorgang erfolgt eine Kaltvermahlung mit schweren Granitsteinen. Diese dient dem Erhalt aller Inhalts- und Geschmacksstoffe und ermöglicht den Verzicht auf Zusatzstoffe. Vor der Abfüllung in Gläser und Steinzeugtöpfe folgt eine mehrwöchige Ruhezeit in Fässern für die komplette Geschmacksentfaltung.



Im 8. Jahrhundert wurde Senf in einer Schrift Karls des Großen erstmals in Mitteleuropa erwähnt und wurde – von arabischen Pflanzungen in Spanien aus verbreitet – an den europäischen Tafeln bald zu einem wichtigen Gewürz.

Im 13. Jahrhundert erkor der in Avignon residierende Papst Johannes XXII. einen seiner Neffen zum „Grand moutardier du pape“ – also zum „Großen päpstlichen Senfbewahrer“. Denn zu dieser Zeit begann die Senfproduktion in Frankreich und Dijon – die Hauptstadt im Burgund – entwickelte sich schnell zum Zentrum der Senf-Industrie. Der von dort stammende Senf erhielt sein besonderes Aroma durch die Verwendung von Most anstelle von Essig.

Im Mittelalter boomte die Natur-Apotheke, in der Senf schnell einen festen Platz einnahm – beispielsweise als verdauungsförderndes Heilmittel und bei Muskel- und Gelenksbeschwerden .

Wenn sich jemand ungefragt in ein Gespräch einmischt und seine Meinung äußert, dann sagen wir dazu gerne auch **"er gibt seinen Senf dazu ab"**. Die Redewendung stammt aus dem 17. Jahrhundert. Damals galt Senf als etwas sehr Wertvolles. Wenn bei einer Mahlzeit Senf dabei war, dann dachten die Gäste, es sei ein besonderes Essen. Deshalb wandten manche Wirte einen Trick an: Sie gaben zu jedem Essen, das jemand in ihrer Wirtschaft bestellte, auch ein wenig Senf dazu. So sollte das Mal kostbarer wirken. Das Problem war nur, dass Senf nicht zu jedem Essen passt. So wie der Senf ungefragt zum Essen serviert wurde, tun manchmal auch Menschen ihre Meinung kund, ohne dass die jemand hören möchte. Deshalb nennt man das **"seinen Senf dazugeben"**.