

SENF: Die «Senfgenossen» machen ihn aus Schweizer Zutaten

# Er schmeckt nicht nur zur Wurst

Alle kennen Senf. Nicht alle wissen, was drinsteckt und was es zu seiner Produktion braucht. Beat Voegeli und Ueli Kilchsperger schon. Sie machen ihn aus regionalen Zutaten und zeigen, dass er nicht nur zu Cervelat schmeckt.

JULIA SPAHR

Zwischen zwei Steinplatten hat es sich hervorgezwängt. Ein zartes Pflänzchen mit gelben Blüten. Es sieht aus wie Raps, ist aber Senf. «Das wächst problemlos überall, wo es zufällig hinfällt», sagt Ueli Kilchsperger. Er steht vor den lieblichen Hügeln des Zürcher Weinlands in Flaach ZH. Hier baut er auf fünf Hektaren Reben an. Den Wein vermarktet er direkt. Ganz zufällig steht das Senfkorn aber nicht am Eingang seiner mit Reben überzogenen Pergola. Denn hinter Kilchsperger befindet sich ein grosser Raum mit einer Senfmühle. Gerade wälzt sich dickflüssig scharfer Senf daraus in ein blaues Fass. Die Schärfe brennt in den Augen. Und erst recht im Mund oder besser gesagt in der Nase oder sogar im Gehirn, sobald man einen Löffel davon probiert hat. Angenehm, wie starker Meerrettich.

## Tränende Augen

Kilchsperger und sein Geschäftspartner in Sachen Senf, Beat Voegeli, schmunzeln. Auch ihnen tränen immer noch die Augen, wenn sie zu dicht an der Maschine stehen. Zum Weinen ist ihnen aber nicht zumute. Sie strahlen, wenn sie von der Idee erzählen, die sie vor rund vier Jahren hatten. Voegeli kam gerade aus Köln, wo er das Senfmuseum besichtigt hatte. Fasziniert fragte er sich: Könnte man nicht auch hier Senf machen? Mit Freund Kilchsperger gingen sie der Frage nach. Für die klassische Variante braucht es nur Senfkörner, Essig, Wasser und Salz, fanden sie schnell heraus. Wie aber mahlt man die Körner? Und wie lange? Welches Verhältnis muss man erreichen, und welche Würzmittel eignen sich? Das alles liess sich nicht so einfach ergoogeln, und auch Bücher dazu gibt es kaum. Also reisten sie nach Deutschland und informierten sich. Als sie das Know-how weitgehend hatten, kauften sie eine Senfmühle und suchten die Zusammenarbeit mit Bau-



Beat Voegeli und Winzer Ueli Kilchsperger (r.) vor den Reben des Letzteren. (Bilder: Julia Spahr)



Der scharfe Senf wälzt sich aus der Mühle.

ern. Die Zutaten sollten aus der Region kommen. Das ist nicht selbstverständlich. Die meisten grösseren Senfproduzenten beziehen die Körner aus Osteuropa, wie Kilchsperger sagt. Selbst der berühmte Dijon-Senf aus Frankreich enthalte meist Körner aus Kanada. Für Voegeli und Kilchsperger war es aber kein Problem, einen Bauern zu finden, der für sie Senf anbaut.

Wie das Pflänzchen zwischen den beiden Steinplatten zeigt, ist die Senfpflanze einfach zu kultivieren. Anders als der Raps muss sie keinen Winter überleben. Wer sie im März sät, sieht sie schon bald aufschliessen und kann im August dreschen.

Wegen der kurzen Vegetationszeit eignet sich Senf gut als Zwischensaat. Viele Bauern hätten schon bei ihnen nachgefragt,



Aus dem Sortiment vom «Senfgenoss».

ob sie nicht für sie Senf anbauen könnten. Kilchsperger und Voegeli brauchen aber nur eine Hektare. Hans Ganz aus Buch am Irchel ZH liefert ihnen die Körner.

Wenn es so einfach ist und sich so viele Landwirte für den Anbau interessieren, drängt sich die Frage auf, warum es kaum Senf mit Schweizer Zutaten gibt. Voegeli sieht eine mögliche Erklärung

darin, dass Senf bei uns keine grosse kulturelle Bedeutung hat. Anders als etwa in Deutschland. «Hier essen die meisten zur Bratwurst einen Spritzer Senf, und damit hat es sich schon», sagt er. Mit ihrem Senf wollen sie zeigen, dass er zu viel mehr passt als nur zu Cervelat.

Dazu sind sie auf dem besten Weg. Mittlerweile verkaufen sie unter dem Namen «Senfgenoss»

vier Sorten und ein paar saisonale Varianten. Wer ihren Senf probiert, merkt sofort, dass er anders, besser ist als viele industriell produzierte. Mit etwas Butter auf dem Brot schmeckt etwa die saisonale Variante mit Bärlauch, der scharfe Senf gibt jeder Salatsauce eine würzige Nuance, der Honigsenf macht sich wunderbar in der Marinade eines Stückes Fleisch, und auf dem Frühstückstisch ist der milde Senf zum Ei eine gute Mayonnaise-Alternative.

Die intensiven Geschmäcker kommen nicht zuletzt daher, dass sie konsequent auf Zutaten aus der Region, aus dem Kanton oder in Einzelfällen aus der restlichen Schweiz setzen.

## Senf im Aufwind

Den Honig für eine ihrer vier Basissorten etwa beziehen sie von der Berufsimkerin Heidi Meier aus dem nahegelegenen Dorf Wil ZH. «Sie stellt Bienenkästen ans Senfeld, damit der Honig für den Honigsenf auch von den Senfblüten stammt.» Während Voegeli das erzählt, strahlt er wieder übers ganze Gesicht. Er kommt nicht aus einem landwirtschaftlichen Beruf. Als ehemaliger Leiter einer Rehabilitationsklinik verfügt er aber über betriebswirtschaftliches Wissen, während sich Winzer Kilchsperger mit Aromen und Prozessen in der Lebensmittelherstellung auskennt. Sie stecken viel Energie in die Senfproduktion. Es ist mehr als ein Hobby, und doch schreiben sie zurzeit nur knapp schwarze Zahlen. Das ist es ihnen aber wert, denn sie spüren das Interesse an ihren Produkten und sind überzeugt, dass hiesiger Senf aus regionalen Zutaten im Aufwind ist.

www.senfgenoss.ch

## DUNKEL UND GELB

Die Hektare Senf hat Bauer Hans Ganz zur Hälfte mit Senfpflanzen angesät, die gelbe Körner haben. Auf der anderen Hälfte wächst jedes Jahr die Pflanze mit den dunklen Körnern. Sie ist eine Kohllart, während die hell eine Senfart ist. Beides sind Kreuzblütler. Die dunkeln Körner geben dem Senf die Schärfe. Je nachdem, in welchem Verhältnis man die Körner mischt, desto schärfer ist der Senf. *jul*



«Seilziehclub Waltenschwil-Kallern», Waltenschwil AG

Aus Liebe zum Dorf, wo im Verein alle am selben Strick ziehen.

Vereine gehören zum Dorfleben – wie Volg mit seinen rund 600 Dorfläden. Klein und fein mit allem, was es für den Alltag braucht. Nah und überschaubar. Einfach praktisch – und ein kleines bisschen persönlicher.

**Volg**  
frisch und fründlich