



Ganz schön scharf

Besuch beim Winzer,
der auch Senfmacher ist

Kulinarik — 51

Praller Po

Warum ein Brazilian Butt
Lift tödlich enden kann

Schönheitschirurgie — 50

Wenn Senf aus dem Weinland einen zum Weinen bringt

Scharf oder mild, süss oder ein bisschen sauer: Senf kann grossartig sein

Der Reiz kriecht über die Zunge die Nase hoch Richtung Augen. Die fangen jetzt an zu tränen. Da ist auch ein Schmerz, schwierig zu verorten, er ist irgendwo im Gesicht, in der oberen Hälfte.

Es ist ein grossartiges Gefühl.

Beat Voegeli und Ueli Kilchsperger grinsen. Die beiden wissen ja, wie es ist, neben der Senfmühle zu stehen, die oben mahlt und mahlt und unten ein Senfband ausspuckt. Wobei: Eher fliesst es gemächlich aus der Maschine heraus, wie ein träger Bach. Was nicht passen will zu der Schärfe, die sich in der Luft bemerkbar macht. Sie stammt von den braunen Senfkör-

nern. Mit ihnen werden gelbe vermahlt – sie sind weniger scharf.

Die Senfmühle steht im Zürcher Weinland auf dem Gut von Winzer Kilchsperger. Er kaufte sie vor drei Jahren zusammen mit seinem Geschäftspartner Beat Voegeli, einem Betriebswirt, der immer wieder mal mit Gastronomie zu tun hat. Man müsste die beiden ja Senfmüller nennen, das ist die Bezeichnung des Berufs, den es in der Schweiz nicht gibt. Denn sie mahlen nicht nur, sondern bauen selber Senf an!

In der Schweiz sind Senfmacher recht rar. Lange dauert es, bis das rentiert. Dabei wäre Senf so viel

mehr als etwas, das man auf die Wurst gibt, davon sind auch unsere beiden Tüftler überzeugt. Senf binde Saucen, werte Gerichte auf, mache sich gut als Brotaufstrich. Bei ihnen ist Senf mehr Leidenschaft als grosses Business.

Die Senfidee hatten sie bei einem Nachtessen. Ihnen war von Anfang an klar: Vier Sorten wollen wir machen. Milden Senf, scharfen Senf, Honigsenf und Weissweinsenf. Bis sie so weit waren, dauerte es allerdings. Zwar gingen sie in Deutschland auf Recherche, wo, man kann es so sagen, tonnenweise mehr Senf verdrückt wird als hierzulande, doch niemand



Vor der Senfmühle: Beat Voegeli und Ueli Kilchsperger (r.)

wollte ihnen erklären, wie das genau geht mit dem Senfmachen.

Der Honig stammt von den Senfblüten

Die Geheimniskrämerei, merkten die beiden schnell, hat einen Grund: Senf herzustellen, ist zwar relativ einfach – Körner vermahlen, Wasser, Weissig und Salz begeben und fertig. Theoretisch. Alle, die das schon einmal probiert haben, wissen aber, dass nicht unbedingt der erste Versuch schmackhaft ist.

Voegeli und Kilchsperger jedenfalls schraubten viel an ihren Rezepturen herum, bis sie jeweils das richtige Verhältnis von gelben und

schwarzen Senfsamen gefunden hatten. Bis sie wussten, wie viel Salz sie brauchten, wie viel Essig.

Und jetzt? Haben sie ihren Senf. Alles regional, und am regionalsten ist neben den Körnern, die ein Bauer in der Nähe für sie anbaut, der Honig. Er stammt von einer Imkerin, die Bienen am Rande des Senffeldes hält. In der Blütezeit im Juni sieht dieses aus wie Raps. Jetzt, Ende Juli, leuchtet es nicht mehr, bald geht es an die Ernte.

Doch eine Blume hat überlebt: Sie wächst frech aus einer Ritze vor der Senfmanufaktur hervor. Sie sieht lieblich aus. Aber das kann täuschen. Nina Kobelt