

Zwei Männer machen Weinländer Senf

Flaach Anders als in Deutschland oder Frankreich spielt der Senf hierzulande keine grosse Rolle. Beat Voegeli aus Winterthur und Ueli Kilchsperger aus Flaach möchten den Senf über die Wurst hinaus beliebt machen.

Markus Bruppacher

Langsam dreht sich der 300 Kilogramm schwere Mahlstein, ein angenehm scharfer Geruch liegt in der Luft. Unter dem sich drehenden Stein liegt ein gleich schwerer Granitstein als Gegenstück, aus dem Zwischenraum quillt eine hellbeige Masse. Ueli Kilchsperger und Beat Voegeli stellen an diesem Herbstnachmittag rund 200 Kilogramm frischen Senf her.

Kilchsperger ist Winzer und führt seit 2014 das Weingut Kilchsperger auf dem Worrenberg in Flaach in dritter Generation. Voegeli, der in Winterthur wohnt, ist Betriebswirt und war Mitinhaber einer Rehaklinik, wo er mitunter für die Hotellerie verantwortlich war.

Ausverkauft nach Herbstfest

Ursprünglich war geplant, die Senfmühle erst später wieder laufen zu lassen. Doch bei ihrem ersten öffentlichen Auftritt am Weinländer Herbstfest in Flaach Ende September verkauften sie so viel Senf, dass sie früher als gedacht für Nachschub sorgen müssen. Der Senf mit Honig war nach dem Fest sogar total aus-

«Die Kombination regionaler Produkte öffnet die Türen für Zusammenarbeit.»

Ueli Kilchsperger

Winzer und Senfmacher aus Flaach

verkauft. Sie seien überrascht, ja baff gewesen, erzählt Kilchsperger, wie sich die Leute am Herbstfest für die Senfherstellung interessiert hätten, wo auch ihre Senfmühle in Betrieb war.

An diesem Nachmittag produzieren Kilchsperger und Voegeli vier Sorten Senf: einen milden Senf, einen mit Honig, einen scharfen Senf und einen Weissweinsenf. Ein 180-ml-Glas kostet zwischen 9.50 und 11.50 Franken. Die Schärfe wird variiert, indem die Anteile zwischen hellen und braunen Senfkörnern verändert werden, wobei die braunen Körner schärfer sind. Das Wasser und der Weisswein für die Senfherstellung stammen aus Flaach, der Essig aus Aigle und das Salz aus den Schweizer Rheinsalinen. Den Honig beziehen die beiden von einer Berufs-



Ueli Kilchsperger (links) und Beat Voegeli stehen bei ihrer Senfmühle, einer Massanfertigung. In der Bildmitte ist der nass gemahlene Senf zu sehen, wie er nach unten fliesst. Auf dem Bild unten links sind helle Senfkörner zu sehen, rechts der fertige Senf im Glas. Fotos: Madeleine Schöder

imkerin aus Hüntwangen im Zürcher Unterland, die auch Bienenvölker in Flaach hat. Einzige die Senfkörner stammen aus dem Ausland – noch.

Senf aus Buch am Irchel

Denn auch bei der Hauptzutat, den Senfkörnern, wollen Kilchsperger und Voegeli möglichst regionale Produkte einsetzen. So hat ein Landwirt aus dem benachbarten Buch am Irchel, der

auf die Herstellung von Saatgut spezialisiert ist, diesen Frühling für die beiden zum ersten Mal ein Feld Senf angesät und diesen im August gedroschen. Im Winter sollen die Körner zu Senf verarbeitet werden. Senf blüht gelb, weshalb er im Anbau dem Raps ähnlich sieht.

Weitere Zutaten wie etwa Konservierungsstoffe, Stabilisatoren oder Farbstoffe, um den Senf unnatürlich gelb zu färben,

enthalten die Senfe aus Flaach keine. Auch Zucker ist keiner drin. Das Salz, der Essig und Inhaltsstoffe der Körner konservieren den Senf. Weil aber der Geschmack und die Schärfe mit der Zeit abnehmen, sollte der Senf im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kilchsperger und Voegeli haben für ihr Produkt den Namen «Senfgenoss» kreiert. Zum einen, weil ihr Senf ein Genuss ist, zum anderen, weil die Zuta-

ten aus der Schweiz stammen – in Anlehnung an «Eidgenoss». Zuerst werden die Senfkörner geschrotet, also grob zerkleinert, und mit Wasser, Essig und Salz vermischt respektive angesetzt. Beim Weissweinsenf kommt Weisswein hinzu. Diese Mischung, auch Maische genannt, ruht und reift danach eine Weile, bevor sie – wie eingangs beschrieben – nass gemahlen wird. Wie lange, das möchten Kilchsperger und

Voegeli nicht verraten. Denn auch die Reifedauer ist Teil eines hart erarbeiteten Wissens.

Nachdem Voegeli im Sommer 2017 in Köln ein Senfmuseum besucht hatte, traf er an einem Anlass auf Kilchsperger. Die beiden sassen zufällig am selben Tisch und hegten die gleiche Idee: Selber Senf herstellen. «Von einer Schnapsidee sind wir auf den Senf gekommen», erzählt Kilchsperger schmunzelnd. Minutiös machten sich die beiden an die Umsetzung ihrer Idee und unternahmen eine Studienreise ins «Senf-Mekka» im Raum Köln-Düsseldorf.

20 Versuche durchgeführt

Auf dieser Reise lernten die zwei zwar viel, aber das Rezept zur Senfherstellung verrät ihnen niemand. Also mussten sie selber probieren, rund ein Jahr lang. Über 20 Versuche mit kleinen Mengen führten sie durch. Wie viel Salz braucht es oder wie viel Wasser? Und wie schnell muss sich der Mühlstein drehen? Um eine Veränderung auf eine Ursache zurückführen zu können, passten sie pro Versuch nur einen dieser Parameter an – daher die grosse Zahl Versuche.

Mühle als Massanfertigung

Zum Probieren gehörten auch das Verkosten von rund 50 Sensorten aus dem Handel und der Quervergleich mit dem eigenen Senf. Das Aufbewahren des fertigen Senfs – auf dem warmen Ofen oder im Kühlschrank – testeten die beiden ebenfalls aus. Nach ihrer Reise in Deutschland nahmen sie Kontakt auf mit einem Erbauer von Senfmühlen und bestellten bei ihm jene massgefertigte Mühle.

Der Flaacher Senf ist in einem Webshop von Kilchsperger und Voegeli erhältlich. Angedacht ist auch ein Verkauf via ausgewählte Fachgeschäfte oder Marktfahrer. Anders als beispielsweise in der französischen Küche wird der Senf in der Schweiz meist bloss zur Wurst verwendet. «Unsere Vision ist es, den Senf als natürliche Würze über die Wurst hinaus bekannt zu machen», sagt Beat Voegeli.

Und an neuen Senfkreationen tüfteln die beiden auch schon. So soll es voraussichtlich nächsten Frühling einen fünften Senf geben – mit Bärlauch. Aber auch solchen mit Feigen oder Aprikosen, die ebenso in der Region wachsen, können sich die beiden Senfmacher aus dem Flaachtal vorstellen. Die Kombination solcher regionaler Produkte «öffnet die Türen für Zusammenarbeit», sagt Ueli Kilchsperger.