

Sanfter, scharfer, süßer Senf

Mit Waldemar Thomas unterwegs in Meik Schönaus würzig duftendem Senfatelier in Haiger



BILD: G. KUMPFMÜLLER

Seit jeher hatte Meik Schönaus mit dem Beruf des Kochs geliebäugelt. Tatsächlich wurde er jedoch Maler und Lackierer – und bald darauf arbeitslos. Auf den Senf sei er gekommen, weil er die Arbeit in der Küche liebt und schon immer gerne gekocht hat, Marmeladen zum Beispiel. Auch mit der Herstellung von Schnäpsen habe er sich beschäftigt, viel gelesen und experimentiert und zunächst die heimische Runde versorgt. Freunde und Verwandte waren seine ersten Kunden und Kritiker. Ob der Senf zu dünn oder zu fest, zu scharf oder zu mild geraten war, damit hielten sie nicht hinter dem Berg. Im

E-Mail: freizeit@fr-aktuell.de

Juni 2005 legte Meik Schönaus los, seinen Laden betreibt er seit kurzem.

Unterdessen lernte er viel, und es hat den Anschein, dass er fürs Senfmachen ein Händchen besitzt. Steht doch vor dem Marktführer, der bislang kein sonderlicher Senf-Liebhaber gewesen ist, neuerdings ein Glas mit Schönaus Kräutersenf, an dem er immer wieder mal schleckt. Und sehr angehtan ist von dessen appetitlichem Aroma und feiner Würze, seiner angenehmen Körnigkeit und belebenden Schärfe, die aber nur kurz andauert.

„Mittlerweile habe ich dreizehn verschiedene Sorten“, erzählt der Senfmüller. Alleamt sind sie in 100-ml-Gläsern zu haben, kosten 2,45 Euro und kommen ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe aus.

Schönaus Senf ähnelt dem von Dijon, welcher nach Magister Elsholtz „der schönste Senff ist“. Man stellt ihn her mit „Traubensaft und thut gemahlene Senffkörner darein, hernach läßt man ihn durch ein haaren Tuch laufen. Wenn nun alles wol durcheinander gemänget, löscht man glühende Kohlen darin ab, damit des Senffs Bitterkeit sich heraus ziehe“. Nach dieser Methode arbeitet das Senfatelier natürlich nicht, an Gerätschaften braucht es gleichwohl nur wenige: „Rührgerät und eine Mühle, speziell für Ölsaaten“.

Von grober Konsistenz sind Schönaus Senfe allesamt. Der beliebteste ist Chili-Honigsenf, er ist süß und scharf zugleich, „der absolute Hit“. Der Klassiker ist der Kräutersenf, dem immer die jeweiligen Kräuter der Saison seine interessante Note geben. Sodann sind da Ingwer-Orangen-Senf, mediterraner Senf mit Oliven, Tomaten, Weißwein; Feigen-Senf mit Apelessig; Kapern-Senf; Indischer Senf (oder Curry-Senf) und Karibik-Senf, „unser exotischster, den mögen nur Leute, die experimentierfreudig sind; er schmeckt sehr gut zu Räucherlachs, eine Kundin liebt ihn zu Apfelstücken“.

Schönaus jüngster Kunde ist vier Jahre alt. Er kommt regelmäßig mit seiner Oma, um Pepperoni-Senf zu probieren. Eine alte Dame liebt dagegen Old Scottish-Senf mit Whisky – der steht bereits auf dem Frühstückstisch.

SENFATELIER

Meik Schönaus

Hauptstr. 50

35708 Haiger

Tel + Fax: 02773/746472

Mobil: 0177/7782428

www.senfatelier.de

E-Mail: info@senfatelier.de

Do von 10-18 Uhr oder nach Vereinbarung geöffnet

KALBFLEISCH IN SENF-SOSSE

■ **Für 4 Personen:** je 150 g Möhren, Lauch und Sellerie, 2 Zwiebeln, 800-1000 g Kalbfleisch aus der Keule, Salz, Pfeffer, 3 EL Butterschmalz, 3 Lorbeerblätter, 6 Nelken, 10 Wacholderbeeren, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 150 g Sahne, 2 Eigelb, ¼ l Weißwein, 3-4 EL Senfatelier-Kräutersenf, Muskatnuss, Zitronensaft, Kresse zum Garnieren.

■ **Gemüse zerkleinern,** Zwiebeln schälen, gewürztes Fleisch im heißen Schmalz rundherum anbraten. Gemüse und Gewürze zufügen, 1 l Wasser angießen und eine gute Stunde schmoren. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Fond um die Hälfte einkochen und durch ein Sieb gießen. Butter schmelzen, Mehl einrühren, anschwitzen, damit den Fond binden, 10 Minuten köcheln, Sahne und Eigelb verquirlt zur Soße geben. Wein und Senf einrühren und abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten anrichten.