

# Wo Senf nach Ananas schmeckt

## Wege aus der Arbeitslosigkeit: Meik Schönau hat in Haiger ein Senf-Atelier eröffnet

**Haiger (te).** Vom arbeitslosen Maler und Lackierer zum **Senf-Produzenten:** Mit seinen ungewöhnlichen Senf-Kreationen aus Feigen, Moho und Wiskey hat Meik Schönau aus Haiger einen Weg aus der Arbeitslosigkeit gefunden - und ganz nebenbei noch eine Marktlücke entdeckt.

Seit etwa einem halben Jahr produziert der 33-Jährige das scharfe Würzmittel - und hat damit sein Hobby zum Beruf gemacht. „Ich habe schon immer gerne Wein, Liköre, Marmelade und eben auch Senf selbst gemacht“, erzählt Meik Schönau, während er eine handvoll dunkler Körner in die knatternde Senfmühle schütet. „Dann bin ich arbeitslos geworden und habe mein Hobby intensiver betrieben.“

Immer wieder hat der Haigerer experimentiert, neue Sorten gemischt und nach ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen gesucht. „Versuchspersonen“ für seine ersten Kreationen waren Freunde und Bekannte.

Inzwischen ist der 33-Jährige nicht nur Senf-Produzent sondern auch Ladenpächter: Vor zwei Monaten hat er in der ehemaligen Bäckerei „Haas“ am Marktplatz sein „Senf-Atelier“ eröffnet - laut der Haigerer

Stadtverwaltung das einzige in Hessen. Was Meik Schönau in dem Laden mit angrenzender „Werkstatt“ verkauft, stammt aus eigener Produktion - und zwar „vom Korn bis zum gefüllten Glas“, wie er unterstreicht.

■ 15 verschiedene Sorten mit teils abenteuerlichen Rezepturen im Programm

Die Senfkörner - früher im alten Ägypten, in Asien und in Indien Symbole für Fruchtbarkeit - kommen von einem Gewürzhändler aus Hamburg. Für die Senfherstellung werden sie zunächst in einer speziellen Mühle gemahlen und anschließend mit Essig, Salz, Zucker, Wasser und den verschiedenen Gewürzen vermischt. Diese Art „Brei“ muss dann etwa 14 Tage lang in Kunststoff-Fässern lagern. Zum Schluss füllt Meik Schönau den fertigen Senf mit einer Handpumpe in 100 Milliliter-Gläser ab. Darauf wird dann noch ein Edikett geklebt - und fertig. „Im Prinzip ist das nicht aufwendig“, findet der gelernte Maler und Lackierer.

15 verschiedene Sorten mit teils abenteuerlichen Zusam-

menstellungen hat Meik Schönau mittlerweile kreiert. „Süß, mittel, scharf“ - für seinen Geschmack zu wenig. In den Regalen des Senf-Ateliers stehen Kräuter- und Knoblauch-Senf neben Mandel-Mohn- und Ingwer-Orange-Senf. Wer es exoti-

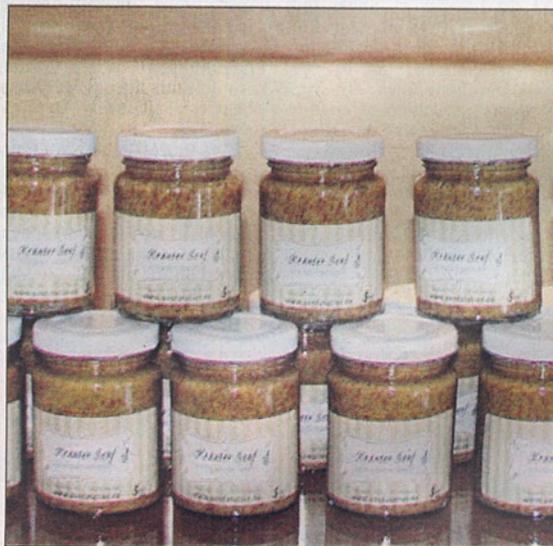
scher mag, greift zum Karibik-Senf mit Ananas, Kokos und Rum oder zum indischen Senf, der mit geröstetem Sesam und einer Curry-Mischung verfeinert ist. Und für ganz Mutige empfiehlt der Haigerer den Honig-Chilli-Senf - die schärfste

Mischung in der gesamten Produktpalette. Ein „Verkauschläger“ war in den vergangenen Wochen der Weihnachts-Senf. „Da waren an Weihnachten die Regale leer“, erinnert sich Meik Schönau stolz.

Geöffnet ist das Senf-Atelier am Haigerer Marktplatz nur donnerstags in der Zeit von 10 bis 18 Uhr. An den anderen Tagen produziert der 33-Jährige seine Senf-Kreationen und kümmert sich um den Internet-Handel. Und der floriert: Mittlerweile bestellen Kunden aus Leipzig, Berlin, München und Österreich ihren Senf in Haiger. Zudem beliebt Meik Schönau einige heimische Metzgereien in der näheren Umgebung. Möglich sind auch Sonderwünsche: Für einen Kegelclub hat der Haigerer kürzlich Jägermeister-Senf gemacht.

Ihren „Senf“ dazu gibt auch die Agentur für Arbeit, von der Meik Schönau Zuschüsse erhält. Im Februar soll es wieder ein Beratungsgespräch mit einem Fachmann für Existenzgründungen geben. Dann wird Zwischenbilanz gezogen und entschieden, wie es mit der Geschäftsidee von Meik Schönau künftig weitergeht.

Weitere Informationen gibt es auch im Internet unter der Adresse [www.senfatelier.de](http://www.senfatelier.de).



Wer sich langsam an die ungewöhnlichen Senfkreationen herantasten will, für den empfiehlt Meik Schönau die Kräuter-Mischung. Mutigere greifen zu Senf mit Ananas und Kokos oder zum scharfen Honig-Chilli-Senf. (Fotos: Eckel)