

In Haiger schmeckt Senf nach Mohn

Ungewöhnliche Einfälle ebnet Meik Schönau den Weg aus der Arbeitslosigkeit

Von Katrin Weber (0 27 71) 87 44 00
redaktion.dp@mittelhessen.de

Haiger. Meik Schönau gibt „seinen Senf dazu“ - im wahren Sinne der Worte. Denn der 34-Jährige stellt die scharfe Würzpaste selbst her, indem er die gemahlene Körner mit verschiedenen Gewürzen und Früchten verfeinert. Kein gewöhnlicher Beruf: Das „Senfatelier“ in Haiger (Lahn-Dill-Kreis) ist nach Angaben seines Besitzers das einzige in Hessen. In der Küche des kleinen Ladens am Marktplatz entwickelt und mischt Meik Schönau die teilweise ungewöhnlichen Mixturen. Mit seinem Geschäft hat er einen Weg aus der Arbeitslosigkeit gesucht - und gefunden. Ein- einhalb Jahre nach der Eröffnung hat der Haigerer einen Kundenkreis gewonnen, der bis auf die Insel Sylt reicht.

Zwei Jahre lang war der 34-Jährige arbeitslos, bevor er im Mai 2005 sein Gewerbe anmeldete. Der gelernte Maler und Lackierer wollte „einfach was tun“. „Das ist mir lieber, als Zuhause rumzulungern.“

Der Haigerer hat den Mut aufgebracht, sein Hobby zum Beruf zu machen. Schon als Jugendlicher habe er gerne gekocht und verschiedene Rezepte abgewandelt, Zutaten gemischt und eigene Mischungen ausprobiert, berichtet er. Deshalb wollte er Koch werden. Im Alter von 16 Jahren hatte er auch eine entsprechende Lehrstelle, doch die fehlende Mobilität ließ seinen Traum zerplatzen. In Tag- und Nachtschichten hätte er in der Küche stehen müssen. Für einen 16-Jährigen ohne Führerschein schwierig.

Aufgegeben hat er sein Hobby dennoch nicht: Arbeitskollegen und Freunden servierte er teilweise recht ungewöhnliche Kreationen. Und genau diese kulinarische Kreativität ist nun sein berufliches Standbein geworden. Meik Schönau's Senf-Variationen sind inzwischen sowohl an der Nordsee als auch im Vorland der Alpen zu finden.

Bis dahin musste der junge Mann allerdings einen steinigen Weg zurücklegen. Allein die Idee, Senf in verschiedenen Geschmacksrichtungen frisch zu produzieren, stieß anfangs auf große Skepsis. Noch gut erinnert er sich daran, dass wenige Wochen nach der Geschäftseröffnung in der Stadt das Gerücht kursierte, er habe seinen Laden wieder „dicht gemacht“. „Dabei hatte ich lediglich einen Tag lang das Schaufenster zugehängt, um neu zu dekorieren“, berichtet er.

Um einen möglichst großen Kundenkreis zu erreichen und Kontakte zu knüpfen, reiste er an vielen Wochenenden durch die Republik, präsentierte seine scharfen Mixturen auf Messen und Märkten. Mit Erfolg: Unter anderem ist eine seiner Senf-Mischungen auf der Insel Sylt als Souvenir für Touristen erhältlich. Allerdings erinnert auf den ersten Blick nichts an die Herkunft aus Haiger: „Syl-

ter Wiesensenf“ steht auf dem Etikett. Nur bei genauem Hinsehen ist die Internetadresse des Herstellers zu lesen.

Für einen Kölner Honigproduzenten entwickelte der Haigerer „Honig-Chili-Senf“. Der Mostrich wird nun in dem Geschäft des Unternehmens in der Domstadt verkauft, ebenfalls mit eigenem Etikett. Auch in München hat Schönau Abnehmer für seine Pasten gefunden.

■ Auch fruchtige und exotische Mischungen gehören zum Angebot

In Haiger selbst - und Umgebung - hat er ebenfalls die Werbetrommel gerührt und sich bekannt gemacht. Bei Märkten und anderen Veranstaltungen weckte er das Interesse an seinen Würzpasten. Zudem macht der Jungunternehmer auch durch seine Schaufenstergestaltung auf sich aufmerksam: Hinter der Scheibe seines Ladens zeigt er verschiedene Zutaten seiner Mischungen im Rohzustand. „Viele kommen dann in den Laden und fragen, was das denn im Schaufenster sei“, sagt der 34-Jährige.

Dem kleinen Geschäft, in dem früher eine Bäckerei war, kommen die meisten Neugierigen dann auf den Geschmack. Das Sortiment lässt kaum eine

Senf ist ein scharfes Gewürz, das aus den Samen des weißen, braunen und des schwarzen Senfs hergestellt wird. Gebräuchlich ist Senf als Korn (ganze Samen), Pulver (gemahlene Samen) und zu einer Würzpaste verarbeitet als Tafelsenf oder Mostrich. Senf war schon vor 3000 Jahren in China als Gewürz bekannt. Über Kleinasien gelangte er nach Griechenland, wo er im vierten Jahrhundert vor Christus als Heilmittel bekannt



Selbstständiger Geschäftsinhaber dank Senf: Meik Schönau aus Haiger.

(Foto: Weber)

Nuance aus. Von „süßlich mild“ über „würzig“ bis „sehr sehr scharf“ reicht die Auswahl. Auch fruchtige und exotische Mischungen wie Karibik-Senf, Senf mit Ingwer und Orange, mit Feige, mit Mandelmohn und mit „pfeffrigen“ Erd-

beeren gehören zum Angebot.

Die Schaufensterdekoration des „Senfateliers“ hat zudem auch die Neugier eines Manches geweckt, der bei einem Sterne Koch arbeitet: Zusammen mit Sören Anders will Schönau nun auch Gewürzmi-

schungen herstellen. In diesem Jahr sollen die ersten Kostproben zu haben sein. Mit Anders will der Haigerer auch eine Broschüre erstellen. Darin sollen Rezeptvorschläge aufzeigen, welcher Senf zu welchem Gericht passt.

Doch bis es soweit ist, tüftelt Schönau weiter an ausgefallenen Senf-Mischungen. In der Küche seines Geschäfts liegen Block und Bleistift immer parat - um die Rezepturen für neue Mischungen zu notieren.

Über eineinhalb Jahre nach seiner Geschäftseröffnung ist der 34-Jährige davon überzeugt, mit dem Schritt in die Selbstständigkeit den richtigen Weg gegangen zu sein. „Es hat sich auf jeden Fall gelohnt. Denn das, was ich mache, macht mir Spaß.“

Weitere Informationen zu dem „Senfatelier“ gibt es im Internet unter „www.senfatelier.de“.

Senf gibt es seit 3000 Jahren

war. Das erste überlieferte Rezept zur Zubereitung verfasste der Römer Columella im ersten Jahrhundert nach Christus. Im achten Jahrhundert wurde Senf in einer Schrift Karls des Großen erstmals in Mitteleuropa erwähnt. Die größte Verbreitung findet Senf seit jeher zu einer Paste verarbeitet, da sich seine Schärfe so am besten entfalten kann. Traditionell wird der Senf dazu mit Traubenmost vermischt, was von lateinisch „mustum

ardens“ (brennender Most) über das altfranzösische „mostarde“ zum deutschen Mosterich oder Mostert führte. Heute übliche Grundzutaten sind neben Senf Wasser, Essig und Salz. Zur Herstellung werden die gereinigten Körner zwischen Walzen geschrotet und anschließend entölt. Dann wird der Schrot mit den übrigen Zutaten vermischt. Anschließend wird der Brei, je nach Sorte, zu einer Paste vermahlen. (Quelle: wikipedia)