

Einziges „Senf-Atelier“ Hessens



„Klein aber fein, mit viel Gespür zum liebevollen Detail, in einem der ältesten Geschäftsgebäude des Haigerer Marktplatzes“, so beschreibt Bürgermeister Dr. Zoubek (r., links der Marketingbeauftragte Mario Schramm) das einzige Senf-Atelier Hessens. Vom Senfkorn bis hin zum Spezialitäten-Produkt geht das Angebot von Senfspezialist Meik Schönau (Mitte), der 12 verschiedene Senfsorten im Angebot hat – und diese passen nicht nur zu Wurstwaren geschmacklich gut, sondern verleihen vor allem Dippes, Salaten und Fleischgerichten eine besondere Note. „Knoblauch-Senf“, „Feigen-“, „Karibik-“, „Kapern-“ oder „Weihnachtssenf“ produziert Meik Schönau selbst und zwar in der ehemaligen Backstube „Haas“ am Marktplatz, die er zu einem „Senf-Atelier“ umgebaut hat. Der Geschmacksverstärker, erklärt Schönau, hat auch gesundheitliche Wirkung: „Er regt den Speichelfluss an und fördert die Produktion von Magensaft.“ Hierdurch könne zum Beispiel das in der Wurst enthaltene Fett besser verdaut werden. Unter dem Motto „Probieren Sie, bevor Sie kaufen“ hält Schönau sein „Senf-Atelier“ jeden Donnerstag von 10 bis 18 Uhr am Marktplatz 50 geöffnet. Ergänzen und abrunden will er sein Spezialitäten-Angebot in den nächsten Wochen und Monaten mit verschiedenen Essig- und Gewürzsorten.

Kontakt: „Senf-Atelier“ (© 0177/7782428) oder im Internet unter www.senfatelier.de