

lohischer Imker. Einige Zutaten wie Rohrzucker, Feigen, Balsamico und Salz müssen zugekauft werden. Die BESH hat das Guérande-Meersalz ausgewählt. Denn Salz ist nicht gleich Salz. Nur das handgeschöpfte aus der Bretagne war Metzgermeister Mayer gut genug. Die Geschmacksrichtungen reichen von süß, mild, mittelscharf, scharf bis sehr scharf. „Das Sortiment steht, die wichtigsten Varianten haben wir. Eine neue Sorte ist aktuell nicht in der Entwicklung“, sagt Bühler. Die verschiedenen Bedürfnisse wie ein süßer Senf zur Weißwurst oder der Feigensenf zum Bio-Käse aus Geifertshofen in Hohenlohe sind abgedeckt. Eine Hauptsorte hat sich bisher nicht herauskristallisiert im Verkauf. Die

Kundengunst verteilt sich relativ gleichmäßig. Nach einer Testphase führte die BESH das Sortiment 2008 ein. Die Verarbeitung der Senfsaat erfolgt in einer Senfmühle im Remstal. „Wir wollen keine eigene Senfmühle aufmachen“, stellt Bühler klar. Wichtig ist der BESH, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt.

### Senftradition bis zur Antike

Der Senf aus der Familie der Kreuzblütengewächse kam in der Antike vor über 2000 Jahren aus Ägypten zu den Römern. Aus der Zeit ist ein Rezept für die Senf-Herstellung überliefert. Sie brachten ihn über die Alpen ins damalige deutsche Kaiserreich. Hier entstand eine ausgeprägte Senfkultur. Die Aus-

wahl an Gewürzen war gering. Exotischer Pfeffer aus den Tropen war für die Bürger schier unerschwinglich. Was in der Heimat wuchs und gedieh, würzte die Speisen. Schärfe gaben Senf und Meerrettich von heimischen Äckern.

Senf ist meist als Paste bekannt. Rund 70.000 Tonnen werden in Deutschland jährlich produziert. Deutschland steht damit an zweiter Stelle hinter Frankreich. Der Bio-Anteil liegt im kleinen einstelligen Bereich.

Im Handel ist viel vom Gleichen: Tafelsenf mittelscharf in unterschiedlicher Verpackungsgestaltung, mit ähnlichem Preis und einheitlichem Geschmack. „In den vergangenen Jahren gab es eine Renaissance der Senfkultur“, hat Rudolf Bühler beobachtet.

Viele kleine Senfmühlen sind entstanden, wie bei den Slow Food Messen offenbar wird. Handwerklich hergestellt mit mehr Geschmack und abwechslungsreicher als der Industrienf gewinnt die Gewürzpaste immer mehr Freunde.

„Das Interesse ist stark. Die Umsätze wachsen stetig“, bemerkt Bühler. Im Moment werden die Vertriebskanäle Gastronomie, Großküchen und Feinkost-Geschäfte deutschlandweit bedient. Für die Großverbraucher gibt es ein 500-Milliliter-Gebinde. Kapazitäten für weitere Vertriebsschienen des qualitätsorientierten Handels sind vorhanden.

Anton Großkinsky

**30 Jahre Aurora Gold**

Besuchen Sie uns auf der BioSüd + BioNord

**Dreißig Jahre Aurora, dreißig Jahre leckeren und gesunden Käse. Aurora, viel Erfahrung, voller Geschmack und wertvolle Zutaten.**

[www.aurora-kaas.com](http://www.aurora-kaas.com)

**AURORA**  
ORGANIC DAIRY INTERNATIONAL

**Natürlich. Biologisch. Lecker.**

Mmh, die schmecken. Pflückfrische Biopilze direkt vom Erzeuger: Tel. 0 44 73 - 94 12 24

**BIOPILZHOF**

Bio Pilzhof GmbH · Birkenweg 1 · 49685 Hoheging · Tel. (0 44 73) 94 12 24  
Fax (0 44 73) 94 12 29 · k.kathmann@biopilzhof.de · www.biopilzhof.de

**Naturland**