



Historische Senfmühle Monschau

Wissenswertes

Führungen

Wind- und Wassermühlen symbolisierten jahrhundertlang handwerkliche Fabrikation. Mit der industriellen Revolution wurden die Mühlen in ihren Aufgaben durch Maschinen abgelöst. Bei uns in Monschau kann man eine Station in dieser industriellen Entwicklung sehen: den Weg vom Wasserrad zur alten Transmission.

Bei uns kann man sich vom Charme dieser alten Herstellungsweise verzaubern lassen.

Führungen für Einzelpersonen ohne Voranmeldung finden mittwochs um 11 und 14 Uhr statt, hierbei können Sie dem Senfmüller ca. 40 Minuten bei der Arbeit über die Schulter schauen. Gruppenführungen (ab 12 Personen) können zu vorab schriftlich vereinbarten Terminen stattfinden.

2010 wurde die Senfmaus Emil „geboren“, die Kinder durch die Mühle führt und auch in einem Flyer kindgerecht Geschichten und Geschichte über den Senf erzählt. Bitte fragen Sie nach.

Teilnahmegebühr für Erwachsene: 2,50 € pro Person und 1,50 € für Schüler.

Montags finden keine Führungen statt.


Senfgeschichte

Der Senf ist eines der ältesten Gewürze der kulinarischen Welt. Er dient außer zur Speisenverfeinerung der Bekömmlichkeit. Bereits die Ägypter, Griechen und Römer kannten den Senf als Würzpulver und nutzten ihn z.B. für das Konservieren von Fleisch.

Heimisch wurde der Senf etwa im 10. Jahrhundert zuerst in Deutschland und Frankreich. Im 13. Jahrhundert kreierten vor allem die Franzosen in der seitdem für ihren Senf bekannten Stadt Dijon neue Senfmixturen. Die Dijoner Spezialität bestand darin, Senf nicht mit Essig, sondern mit dem Saft unreifer Trauben oder mit Most anzusetzen. Daher stammt der Name -lat. *mustum ardens*- brennender Most. Daraus entstanden das französische Wort für Senf »Moutarde«, das engl. »Mustard« und schließlich auch unser »Mostrich« bzw. »Mostert«.

Botanik

Man unterscheidet weiße oder gelbe also helle von brauner oder schwarzer (dunkler) Senfsaat. Der Senf blüht gelb ähnlich wie Raps, allerdings im September, und gehört auch zur selben Familie. Für die Botaniker: Senf ist ein Kreuzblütler. Er braucht ein gemäßigtes Klima - warm und trocken während der Reife. Die helle Senfsaat hat die etwas kleineren Samen, wächst aber als Pflanze viel höher (über 2 Meter) als die dunkle Senfsaat mit ca. 80 cm Wuchs. Die schwarze Senfsaat (hauptsächlich in Italien und Äthiopien) wurde verdrängt



durch den nun viel gängigeren braunen Samen, die hauptsächlich in Kanada und Osteuropa zu finden sind. Wir bekommen unsere Senfsaat hauptsächlich aus der Tschechien und anderen osteuropäischen Ländern. Die dunkle Saat gibt die Schärfe, also das Verhältnis von dunkler zur hellen Saat ist das Geheimnis eines jeden Senfmüllers.

Ursprünglich haben Köhler einmal Senf angebaut, um damit ihren Verdienst aufzubessern, aber mit den Köhlern verschwand auch der Senfanbau in unserer Region. Geerntet wird, bevor die Schoten platzen, aber mit einer gewissen Reife. Danach werden sie erst mal getrocknet und anschließend gedroschen. Senfkörner finden sie auch heute noch bei eingelegten Gurken oder mixed pickles. Manche Länder wie Indien verwenden auch das aus den Körnern gepresste Senföl, um darin etwas einzulegen.

20 Sorten Senf aus der Monschauer Senfmühle

Ob pur verwendet oder mit andern Gewürznoten gemischt, ist der Gebrauch von Senf ein geschmackliches „Muss“ und eine Bereicherung für jede feine Küche. Wir bieten Ihnen hierzu 18 Sorten im Original-Steinzeugtopf (335 ml) an, die Sie alle in unserem Senflädchen probieren können. Dazu gehört das Urrezept, nach dem alten Rezept vom Urgroßvater, und die 17 weiteren Sorten, die von Guido Breuer kreiert wurden: die scharfen: grüner Pfeffer, Chilli, Meerrettich, die süßen: Honig-Mohn, Altdeutsch, die fruchtigen: Limone, Orange, Tomate, Johannisbeere, Feige, außerdem: Knoblauch, Estragon, Englisch Curry, Schlesisch mit Kümmel, Riesling und Wildkräuter/Bärlauch und der fruchtig-scharfe Ingwer-Ananas-Senf. Wieder neu aufgelegt wurde Kaisersenf Anno 1897, den wir anlässlich unserer 125-Jahr-Feier wieder auf den Markt gebracht haben (ein grober Rotisseursenf, wunderbar zum Grillen und Marinieren). Die neueste Kreation ist ein würziger Kräutersenf mit Biozutaten.

Die Herstellung

Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute, wie in alter Zeit, Moutarde de Montjoie, der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Unsere Mühle kann an einem Tag 400 kg herstellen, im Vergleich dazu die Großindustrie 20 bis 30 Tonnen pro Tag.

Firmengeschichte

Clemens August Breuer (Firmengründer und -inhaber von 1882-1908) hat gemeinsam mit seinem Bruder Heinrich 1882 die Senfherstellung in Monschau begründet. Die beiden teilten sich die Aufgaben: Heinrich war für den Verkauf zuständig, Clemens August betrieb das Senfgeschäft allerdings nur im Nebenerwerb - eigentlich war er als Bau- und Kunstschlosser tätig - statt seiner produzierte seine Frau den Senf.

Die Senffabrikation baute er 1895 zur „Dampfsenffabrikation“ aus. Im Rahmen eines Umzugs 1905 übernahm Clemens August im Geschäft nun zusätzlich eine Selterswasser- und Limonadenproduktion. Aber er war auch in anderen Bereichen tätig: er betrieb außerdem eine Reparaturwerkstatt für Fahrräder, Autos nebst einer Art Tankstelle; er übernahm den Verkauf von „Warsteiner“ Coaksöfen und später verkaufte er sogar noch Rodelschlitten. Aber auch im Bereich Delikatessen erweiterte er sein Repertoire um Mainzer Sauerkraut, Senfsaat und Weinessig.

Von den 7 Kindern Clemens August´ stieg Emil Bruno (Firmeninhaber von 1909-1947) mit in das Geschäft ein wie auch ein Eintrag im örtlichen Adressbuch 1913 zeigt.

In den 20er Jahren erlebte der Senfverkauf einen Höhepunkt; er wurde sogar bis ins Ausland exportiert. Emil stieg darüber hinaus auch in die Essigfabrikation und dessen Verkauf ein.

Guido Emil Breuer übernahm die Firma 1981, er integrierte nach seiner Geschäftsübernahme und einem Umbau das „Monschauer Weinkontor“ in den Geschäftsbereich, wobei das Sortiment ständig erweitert wird und heute alle wichtigen Weingebiete auch in Europa und Übersee umfaßt.

Auch die Senffabrikation erhielt neuen Aufschwung, nachdem die Mühle zu einem produzierenden Museum ausgebaut, die Senfbehältnisse aktualisiert und nach und nach immer wieder neue Senfsorten entstanden (zur Zeit 18 verschiedene Sorten). Gleichzeitig wurden im Weinkeller immer mehr Eifler Spezialitäten, in den letzten Jahren auch italienische, französische Delikatessen angeboten, so dass hier eine neue Ausrichtung entstand. Die Kombination der verschiedenen Warengruppen begünstigte einen weiteren Ausbau, nun im Bereich Präsente.

Im Jahr 1998 wurde schließlich nach mehrjährigen Planungen und der anschließenden Restaurierung eines alten denkmalgeschützten Gebäudes das Restaurant Schnabuleum auf dem Firmengelände eröffnet, in dem die Gerichte mit unserem Senf verfeinert werden.

Seit Januar 2004 ist mit Ruth Breuer als Juniorchefin die 5. Generation in die Senfmühle eingetreten. Neben der Gestaltung der Internetseiten sind einige Produkt- und Verpackungsinnovationen auf sie zurückzuführen, darunter der Moutardino (Kaffee-Sahne-Senflikör), die „frechen Senfrüchtchen“ und die „Eifeler Senfschatnes“ sowie die Senfschatzkistchen. Außerdem liegen ihr die Kinder besonders am Herzen. Dazu ist das neue Firmenmaskottchen, die Senfmaus Emil entstanden, die kindgerecht die Senfproduktion und auch zukünftig viele weitere Themen im Zusammenhang Senf erklärt.

Schnabuleum

Genießen Sie in einem liebevoll restaurierten Baudenkmal über zwei Etagen (52 Sitzplätze) die behagliche Atmosphäre und die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs.

Als Wohnhaus zur Spinnerei hatte die Firma Meyer das Häuschen mit der Hausnummer 116 an der Laufenstraße gekauft. Das war 1918. Heute ist das »Schnabuleum« ein Restaurant für Feinschmecker, die nicht nur Sinn fürs Schnabulieren, sondern auch einen Blick für kleine Altertümchen haben. (Für den Umbau wurden die maroden Holzbauten, die erst nachträglich dem Ursprungsgebäude hinzugefügt worden waren, abgerissen und durch Neubauten erweitert, die im hinteren Teil die Sanitäranlagen und im vorderen Bereich den Gastraum beherbergen. Sonst wurde das Gebäude bis auf die Außenmauer ausgehöhlt und entkernt.)

Im Restaurant geboten werden deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch schmackhafte ausgefallene Kreationen sowie spezielle Angebote für Vegetarier komplettieren die Speisekarte. Die passenden Weine - ob deutsch oder international - bietet der Inhaber und Senfmüller Guido Breuer in einer reichhaltigen Weinkarte an. Unser Meisterkoch Herr Leipold verfeinert die Speisen (auch Nachtische) sehr gekonnt mit Senf.

Warme Küche: Mittags 12 Uhr - 14.30 Uhr, abends 18 Uhr - 21.30 Uhr
Montag Ruhetag • Parkplätze am Haus

In unserem Restaurant Schnabuleum bieten wir regelmäßig Veranstaltungen wie Lesungen, Musikabende und kulinarische Weinproben an. Donnerstags gibt es immer den „Mühlenabend“ als Komplettangebot. Der Abend beginnt um 18 Uhr mit einer Führung durch die Historischen Senfmühle. Im Anschluss erwartet die Gäste ein delikates 3-Gang-Menü in unserem Restaurant, das durch einen Kaffee oder Espresso und eine Original Monschauer Senfpraline abgerundet wird. Als Gastgeschenk gibt es einen kleinen Topf Senf dazu.

Senfkochbuch

Hier eine kleine Kostprobe aus unserem Senfkochbuch, in dem Sie neben Soßen, Suppen, Dipps, Fleisch-, Wild- und Fischgerichte finden.

Sauerkraut-Senfsuppe

Zutaten für 6 Personen:

- 300 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 2 EL Schweineschmalz
- 2 Wacholderbeeren
- 1.0 ltr. Fleischbrühe (auch Instant)
- 1 geschälte, rohe Kartoffel
- 100 ml Sekt oder Wein
- 125 g saure Sahne
- 2 EL Moutarde de Montjoie KÜMMEL
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die gewürfelte Zwiebel in Schweineschmalz kurz andünsten, das feingeschnittene Sauerkraut und die Gewürze hinzugeben, mit der Fleischbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze das Sauerkraut 20 Minuten garen. Danach geriebene Kartoffel in die Suppe geben, nochmals kräftig durchkochen. Der Sauerkrautsuppe ca. 100 ml Sekt oder Wein zufügen. Abschmecken mit der Sahne und Moutarde de Montjoie KÜMMEL.

Das zweite Kochbuch, in dem wir Häuser und Köche in ganz Deutschland vorstellen, die mit unserem Senf kochen, ist im November 2006 erschienen.

