

So kommt der Senf in die Tube

Ariane Ertl arbeitet in einer kleinen Senffabrik am Stadtrand von Wien. Wir durften sie dort besuchen und bekamen einen ersten Einblick in die Senfherstellung.

„Nepal, Russland und Kanada sind die größten Produzenten von Senfkörnern weltweit. Unsere Senffabrik bezieht die Senfkörner aber ausschließlich aus Niederösterreich. Das fördert die regionale Landwirtschaft und schont die Umwelt durch kurze Transportwege“, erfahren wir von Frau Ertl. Die Senfkörner werden schon gereinigt angeliefert. In der Senffabrik werden sie zuerst grob gemahlen und mit Wasser, Essig und Salz vermischt. Danach wird dieser Brei noch einmal fein gemahlen. Dabei muss man gut aufpassen, denn der Senf darf nicht zu heiß werden. Zuletzt kommt eine streng geheime Gewürzmischung hinzu. Schließlich wird der fertige Senf in Tuben oder Gläser gefüllt.



Blühende Senfpflanze © Marion Reich, Wien

Für jeden Arbeitsschritt gibt es spezielle Maschinen und gut geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Alex Polak ist zum Beispiel gelernter Lebensmitteltechniker. Er arbeitet schon seit mehr als 30 Jahren in der Senffabrik. Herr Polak geht aber in einem Jahr in Pension. Deshalb sucht die Geschäftsführerin schon jetzt nach einer Nachfolge. Denn es gibt nicht so viele Menschen, die den Lehrberuf *Lebensmitteltechnik* erlernen.

„Bei uns zu Hause gibt es natürlich immer Senf“, meint Frau Ertl lachend auf unsere Frage. „Sehr zur Freude meiner 10-jährigen Tochter Sena. Denn sie liebt Würstel mit Senf.“

Text inspiriert von: <https://www.ramsa-wolf.at>

Quelle: FAO 2021

