

Guter Geschmack als Forschungsergebnis

Rezepturen für Senfsaucen wurden mit wissenschaftlicher Hilfe entwickelt

Rezepte gibt es seit Tausenden von Jahren. Meist beruhen sie auf Versuch und Irrtum, manche Gourmet-Köche sollen auch einfach geniale Eingebungen gehabt haben. Dennoch kann die moderne Wissenschaft dazu beitragen, innovative Lebensmittel zu entwickeln, insbesondere vor dem Hintergrund schonender, die Inhaltsstoffe erhaltender Herstellungsverfahren. Im Rahmen eines kleinen Innovationsgutscheins entwickelte das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU e.V.) neue Rezepturen für Senfsaucen für das Unternehmen Klosterfelder Senfmühle im Wandlitzer Ortsteil Klosterfelde.

Seit 2000 produziert das Familienunternehmen hochwertigen, traditionell hergestellten Senf. Dabei wird

die Senfsaat vor dem Mahlen nicht entölt, so dass alle Wirkstoffe des Senfs erhalten bleiben. Verkauft wird der Klosterfelder Senf in Feinkostgeschäften, an Gaststätten, im eigenen Hofladen und im Internet. Das Geschäft läuft nicht schlecht, aber den Inhabern Monika Trautmann und Reinhard Fell fehlt oft die Zeit, neue Rezepturen zu entwickeln. Dabei hatten sie seit Jahren den Wunsch, Senfsaucen zu kreieren, doch erst die Vermittlung durch Ines Gromes von der Branchentransferstelle Ernährungswirtschaft brachte das Projekt voran. Sie konnte die Unternehmer überzeugen, für die Senfsaucen-Rezepturen mit exklusiven Rohstoffen wissenschaftliche Hilfe in Anspruch zu nehmen.

Der erste Schritt der wissenschaftlichen Arbeit bestand in einer Marktuntersuchung, um bereits existierende Produkte ausfindig zu machen. Da diese Saucen in der Regel auf Fruchtpürees basieren, wurden zunächst Fruchtpürees ausgewählt, die für eine möglichst schonende Herstellung mit frischen Zutaten in Frage kommen. Zunächst wurden fünf Fruchtarten ausgewählt, doch weil sie in der Geschmacksintensität nicht ausreichend mit dem Senf harmonisierten, wurden Maracuja, Stachelbeere und Guave wieder aus der Liste gestrichen. Schließlich wurden Rezepturen für Feigen und Quitten entwickelt.



Das Team des Familienunternehmens mit Geschäftsführerin Monika Trautmann (rechts).

Foto: Klosterfelder Senfmühle



Untersuchung von Lebensmitteln im Prüflabor des ILU e.V.

Foto: ILU e.V.

Die Feigenfrucht stammt vom Baum gleichen Namens, der im gesamten Mittelmeerraum angebaut wird. Zum würzig-scharfen Senf bildet der süßlich-aromatische Feigengeschmack einen ausgewogenen Kontrast. Feigen sind reich an Fruchtzucker und enthalten die Vitamine A, B und C sowie die Mineralstoffe Kalzium, Kalium, Magnesium, Phosphor und Eisen.

Quitten stammen ursprünglich aus dem Kaukasus, gelangten über Griechenland nach Mitteleuropa, wo sie nachweislich seit dem 9. Jahrhundert angebaut werden, bevorzugt in Weinbaugebieten, da die Pflanze viel Wärme braucht. Der griechische Name für die Quitte, „melimelon“ (Honigapfel), wurde im Portugiesischen zu „marmelo“ und damit zum Ursprung des Wortes „Marmelade“. Wenngleich in Deutschland wenig Quitten angebaut werden, so können sie doch zu den einheimischen Obstsorten gerechnet werden. Auch Quitten haben einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralien, besonders Vitamin C und Kalium. Außerdem enthalten sie soviel Pektin, dass beim Einkochen kein Geliermittel zugesetzt werden muss.

Für eine Haltbarkeit von rund zwei Jahren sollten fertige Saucen einen pH-Wert von 4,6 oder weniger haben, also leicht sauer sein. Bei der Feigen-Senfsauce wurde dies durch die Zugabe von Balsamico-Essig erreicht, bei der Quitten-Senfsauce sorgte die Fruchtsäure für den niedrigen pH-Wert. Bei ersterer gibt etwas Sherry, bei letzterer ein wenig Rum den Saucen eine besondere Geschmacksnote.

Monika Trautmann ist sehr angetan von den innovativen Rezepturen und möchte noch in diesem Jahr mit der Produktion beginnen.



Geschäftsführer Reinhard Fell beim Mischen frischen Senfes. Foto: Klosterfelder Senfmühle

Auf einen Blick

Aktive Transferstelle: Branchentransferstelle Ernährungswirtschaft: www.bte-brandenburg.info

Kooperationspartner:

- Klosterfelder Senfmühle Monika Trautmann & Reinhard Fell GbR, Wandlitz OT Klosterfelde
- Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V., Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke

Kontakt: iq brandenburg, Telefon 0800-400 11 12, www.iq-brandenburg.de

Gefördert durch:

