



Der feine „Kinder Senf“ sowie der fruchtig-würzige „Grill- & Fondue Senf“ bestehen aus 100 Prozent biologischen Zutaten.

Außer den Senfkreationen hat Byodo auch eine breite Auswahl an biologischem Ketchup im Sortiment. Neben dem klassischen „Tomaten Ketchup“ ist auch der weniger süße, kristallzuckerfreie Ketchup im Sortiment. Der „Hot Ketchup“ begeistert mit seiner feurigen Schärfe, während der „Curry Ketchup“ und der exotischen „Gewürz Ketchup“ Grillgerichten die rechte Würze verleiht. Alle Ketchups von Byodo verzichten auf Bindemittel und überzeugen mit dem Geschmack sonnenverliebter, reifer Tomaten, so der Hersteller.

Senf mit eigenem Charakter

Getrieben vom persönlichen Bedürfnis nach gesunden und leckeren Genussmöglichkeiten hat es das junge Familienunternehmen Mostarda, Planegg, nach eigenen Angaben geschafft, neue Genusserelebnisse mit edlen Zutaten in höchster Qualität für Genießer und Gerne-Esser zu etablieren.

Columella ist eine eigenständige Würzmischung, die die Premium-Eigenschaften von Fleisch und Wurst verstärken und unterstreichen kann. Der Name „Columella“ lehnt sich an den römischen Gelehrten Lucius Columella an, der im Jahre 42 n. Chr. das erste bekannte Senfrezept niederschrieb und somit als Urvater der Senfbereitung gilt. Für die Herstellung verwendet Mostarda keine fertigen Senfmehle, sondern die noch keimfähigen Senfkörner aus der Region Bayern. Jede Geschmacksrichtung hat sein eigenes „Profil“, das heißt die Mischung wird vom keimfähigen Senfkorn aufwärts geplant und umgesetzt. Dadurch hat jeder einzelne Columella-Senf seinen eigenen Charakter und liefert sein einzigartiges Geschmackserlebnis. Es sind folgende Sorten verfügbar:

Columella I ist ein vielseitiger Bio-Feinkostsenf „Spezial“ mit Chili, Feige und Knusereffekt. Ideal als Würzmittel beim Kochen, zu Fleisch, Wurst, Fisch, Salat und auch pur. Columella II ist ein geschmacksintensiver Bio-Feinkostsenf mit einer tiefgründigen Mischung aus Ingwer und Zitrone. Ideal zu Fisch, asiatischem Essen, zur Brotzeit, Weißwurst oder pur aufs Brot. Columella III ist eine senfhaltige Bio-Feinkostsauce mit Aprikose, welche sich durch einen hohen Fruchtanteil auszeichnet. Ideal zu Käse, ins Risotto,

Jede Geschmacksrichtung der Columella Bio-Feinkostsenfe hat ihr eigenes „Profil“.

zu Weißwurst oder pur zur Brezel. Durch den hohen Fruchtanteil ist sie auch sehr beliebt bei Kindern. Columella IV ist ein würziger Bio-Feinkostsenf mit einem hohen Geschmacksanteil an Estragon und knusprigen ganzen Senfkörnern. Ideal als Würzmittel beim Kochen, zu Wurst, Fleisch oder Fisch. Lucinella ist eine Senfkomposition mit Aprikose und Senföf. Die Kombination aus Süße und Schärfe erinnert an eine Aprikosen-Meerrettich-Mischung. Ideal zu Weich- und Hartkäse sowie zu Gebratenem.



Ein süßer Senf mit Tradition

Um 1910, so könnte man sagen, nahm die Geschichte der Senfmanufaktur Münchner Kindl Senf GmbH, Fürstenfeldbruck, ihren Anfang, als eine Metzgerfamilie damit begann, auf dem Münchner Viktualienmarkt und den umliegenden Märkten einen bald schon sehr geschätzten süßen Hausmachersenf zu verkaufen: den „Münchner Kindl Senf“.

Das ist alles lange her und das Metzgerhandwerk wurde längst anderen überlassen, aber die als Familiengeheimnis gehüteten Rezepturen von damals verwendet das Unternehmen noch heute und sie stehen oftmals Pate für die ein oder andere neue Feinkostkreation aus dem Haus Münchner Kindl Senf.

Ausgewählte Saaten, erlesene Gewürze und Kräuter machen laut Herstellerangaben den Senf so besonders. Mit Raffinesse und geschulter Hand versteht es der Senfmeister wahre Schmankerl zu kreieren. Und da soll der hausgemachte Karamell für den „Süßen“ nur ein Beispiel sein. Der „Münchner Kindl Hausmacher Senf“ ist ein sehr süßer und milder Senf mit feiner Körnung, karamellierter Süße und wenig Schärfe. Er schmeckt hervorragend zu Weißwürsten, aber auch zu Leberkäse. Ebenso kann man ihn zum Camembert oder kräftigem Hartkäse genießen oder zum Verfeinern von Dressings verwenden.



Der „Münchner Kindl Senf“ wird von Hand hergestellt und abgefüllt. Er schmeckt zu Weißwurst und Leberkäse.

Vielfalt für das Ketchupregal

Das vielseitige Sortiment der Ketchups und Saucen des Hela Gewürzwerks, Ahrensburg, eignet sich laut Unternehmen zum Grillen, Raclette und Fondue. Die Produkte schmecken hervorragend zu Fleisch, Würstchen, Fisch, Pommes frites, Nudeln und vielem mehr. Die Versuchsküche bei Hela macht nie Pause, so der Hersteller, denn der „Gewürz Ketchup“ erfindet sich stets neu und in kreativer Würzalalternative. Von delikat, light, scharf bis extra hot, aber auch Ketchup-Kreationen in den Geschmacksrichtungen Barbecue, Schaschlik oder Knoblauch und die neuen Convenien-