

Mostarda gibt den Ostersenf dazu

Kreation soll speziell zu Gerichten über die Feiertage passen

Martinsried – Der Nischenhersteller von Spezielsenf, die Würtmtaler Mostarda GmbH, hat neben dem kontinuierlichen Absatz in Feinschmeckerläden und Biomärkten bisher stets zur Weihnachtszeit einen Umsatz-Ausschlag nach oben, schließlich konnten Besteller größerer Mengen die Etiketten „personalisieren“ und mit einer eigenen Grußbotschaft versehen. Firmen nutzen diese Möglichkeit für Präsentkörbe.

„Letzten Herbst habe ich mich gefragt, wieso man Senf immer nur zu Weihnachten verschenken soll“, sagt Miriam Ascherl. So verfiel die Geschmacks-Designerin von Mostarda auf die Idee für einen Ostersenf, der besonders mit jahreszeittypischen Ge-

richtungen harmonieren soll, so die Vorgabe. Zu Lachs, Osterschinken oder hartgekochten Eiern passe etwas Schärfe, überlegte Ascherl, war jedoch noch nicht zufrieden. „Wie bei den anderen fünf Senfen der Columella-Linie sollte es wieder ein mehrfaches Geschmacks-Erlebnis geben.“ Die Lösung bot Wachholder, der inmitten der frischen Meerrettichnote eine leichte Süße auf den Gaumen bringt.

Gerührt wird das Produkt in einer Fürstenfeldbrucker Senfmühle in Bioqualität. Ab Anfang April soll es auch im Würtmtal zu haben sein, unter anderem im Planegger Geschäft „regional & frisch“ und im Gräfelfinger „Käse Sturm“ (Bahnhofstraße).

Miriam Ascherl denkt diesmal vor allem an private Einzelkunden, die den Senf als ausgefallenes Mitbringsel ins Osterkörbchen legen wollen. Deshalb sind die Ostereier auch schon mal auf das Etikett gedruckt. Ganz billig wird der Ostersenf allerdings nicht: „Da es eine limitierte Auflage ist, wird er noch einmal fast zwei Euro teurer als unsere regulären Sorten.“

Die Columella-Senfe, benannt nach einem römischen Feinschmecker, gibt es seit 2008. Ein Jahr darauf begann das Münchner Edel-Lokal Tantris, mit den Würtmtaler Bio-Senfsorten zu kochen. Das Unternehmen „Mostarda“ unterstützt auch einen lokalen Verein, nämlich die HSG Würm-Mitte. amb