



Hellental Historisches Museum

Senf - Der Scharfmacher im Töpfchen

"In die Kiste gestellt" werden im innenhofseitigen Museumsschaufenster aktuell verschiedene Senftöpfchen, wie salzglasierte Steinguttopfchen, zum Servieren des Würzmittels präsentiert.

Senf

Seinen Ursprung hat der Senf im Mittelmeerraum. Antike Zivilisationen kennen bereits den Senf, wo er als Heilmittel in der traditionellen Medizin der Ägypter, Griechen und Römer verwendet wird. Das Senfhandwerk wird etwa im 10. Jahrhundert in Deutschland und Frankreich heimisch. Mit seinen variantenreichen Geschmacksrichtungen ist Senf (in Frankreich: La Moutarde) eine aus getrockneten, fein gemahlene gelben, braunen sowie schwarzen Samenkörnern (Senfsaat) der Senfpflanze hergestellte scharfe Gewürzpaste.

Entwicklung der Senf-Industrie

Mit dem blauen Symbol des Düsseldorfer Ankers und dem Monogramm »ABB« wurde der „echte Düsseldorfer Mostert“ - der scharfe dunkle ABB-Senf - seit dem Jahr 1726 in Düsseldorf aus braunen und gelben Senfkörnern und Brannt-

weinessig hergestellt. Der deutsche Mostert, die scharf-würzige, malzig-bräunliche Senfspezialität verdankt ihren Namen den Initialen des Firmengründers Adam Bernhard Berg-rath. Die älteste eingetragene Senfmarke Deutschlands »ABB« der Firma „A.B.Berg-rath Sel. Wwe. - Düsseldorf Urtyp Mostricht“ wird 1965 durch Kauf von der Löwensenf GmbH übernommen.

Otto und Frieda Frenzel gründen im Jahr 1903 in Metz die „Erste lothringische Essig- und Senffabrik“. Nach dem Ersten Weltkrieg verlegt das deutsche Unternehmensehepaar den Standort ihrer Fabrik im Jahr 1918 in die damals führende Senf-Stadt Düsseldorf. Dort wird im Jahr 1920 in der „Neuen Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel“ der »Löwensenf Extra« geboren mit den vier Zutaten: Senfsaat, Branntweinessig, Trinkwasser und Salz. Der auf das Unternehmen übertragene Markenname bezieht sich auf den Bergischen Löwen im Wappen der Stadt Düsseldorf, vormals Wappentier des ehemaligen Herzogtums Berg. Seit 1925 wird der Löwensenf Extra luftdicht im Glas abgefüllt.

Am Düsseldorfer Standort

stellt das Traditionsunternehmen, im Jahr 2001 als Lebensmittelunternehmen von der Develey Senf & Feinkost GmbH übernommen, Ende 2025 die Senfproduktion nach über 100 Jahren ein. Die Produktion wird nach Erfurt in Thüringen verlagert.

Regionale Senf-Tradition seit 1923

Senf manuell herzustellen, hat auch regional in Einbeck seit dem Jahr 1923 Tradition, wo einst in der Innenstadt die Senffabrik der Familie von Henry Dähnhardt betrieben wurde. Die kleine Senfmanufaktur besteht von 1923 bis 1950. Am 10. April 2010 wird die handwerkliche Senfherstellung in Einbeck wieder aufgegriffen und nach einem Generationswechsel im Januar 2025 nach Dassel verlagert, wo nunmehr das Sortiment der regionalen Spezialität ökologisch anspruchsvoll produziert und in Gläser und Steinguttopfchen abgefüllt wird.

Weiterführende Informationen des Historischen Museums Hellental in der digitalen Museumstheke unter historisches-museum-hellental.de

(Text: Dr. Klaus A. E. Weber, Museumsleitung, Foto: Christel Schulz-Weber)



Senf-Tischtopfchen

vrbanksn.de/wero

Jetzt Wero freischalten

Spaß teilen, Tickets teilen.

Mit Wero in der VR Banking App direkt Geld aufs Konto senden.

VR-Bank

WERO

zertifizierte
LRS
Therapie

nach Reuter-Liehr
www.lrs-therapie.de

zertifiziert durch Bundesverband Legasthenie und Dyskalkulie e.V.
„Dyslexietherapeut nach BVL“

Legasthenietherapiepraxis

- Therapien
- Vorträge
- Weiterbildung
- Betreuung & Beratung von Schulen

...ich berate Sie gerne...

Dipl.-Päd. Arndt Denecke
Ithbergstraße 13 - 37635 Lüerdissen
Fon: 0 172 - 5678 193
info@legasthenietherapiepraxis.de
www.legasthenietherapiepraxis.de