SENF-MANUFAKTUR – Der Zofinger Reto Lutz gibt gerne seinen Senf dazu: Seit über zehn Jahren produziert er über 25 verschiedene Sorten Senf mit viel Liebe zum Detail und Gespür für das gewisse würzige Etwas. Dabei setzt er auf regionale und nachhaltige Zutaten. Viele seiner kulinarischen Köstlichkeiten sind preisgekrönt.

Natur pur in jedem Senfgläschen

Das Schönste sind für den Zofinger Senfkreateur Reto Lutz – hier am Bärner Biomärit – zufriedene Kundinnen und Kunden. Bilder: CR

Er hat den Dreh raus: Reto Lutz produziert mit seiner Senfmühle bis zu zwei Tonnen Biosenf in seinem Gartenhaus in Zofingen, wo er seine Senfmanufaktur eingerichtet hat. Seit rund 12 Jahren betreibt er die Senfherstellung halbprofessionell – und mit viel Herzblut und Fingerspitzengefühl. «Die Herstellung von Senf in Handarbeit ist mein grosses Hobby», so der passionierte «Körnchenflüsterer». Die Anschaffung einer 700 Kilogramm schweren Senfmühle mit einem Granitmahlstein vor drei Jahren erlaubt es ihm, seine Produktion zu optimieren und seine Senfkreationen zu verfeinern. «Die Herstellung von handwerklichem Senf in bester Qualität braucht Zeit», betont Lutz. Pro Mal werden rund 20 Kilogramm der Grundmasse gemahlen und verarbeitet. Sie ist für alle Senfsorten ähnlich und enthält neben Senfkörnern auch Salz und Kurkuma. Dazu kommen Zutaten wie Essig, Verjus, Süssmost oder anderes – je nach Sorte. Die Grundmasse wird in die Öffnung des Granitsteins gefüllt. Lutz hilft mit dem Rührstab nach, damit sich die Masse nochmals vermischt. Dann ist viel Geduld gefragt: Lutz füllt von Zeit zu Zeit die Grundmasse nach und langsam füllt sich auch das Auffangbecken mit der nun deutlich feineren Senfmasse. Das Senfherstellen mit dem kontinuierlichen Mahlen der Senfkörner gleicht einer Meditation «Je nach Sorte braucht es bis zu vier Mahlgänge, um die gewünschte feine Konsistenz zu erreichen», erklärt Lutz, der hauptberuflich in einem Altersheim für Finanzen und Personalwesen zuständig ist.

«DIE HERSTELLUNG VON HANDWERKLICHEM SENF BRAUCHT ZEIT»

Reto Lutz bietet über 25 verschiedene Senfsorten an – vom fruchtigen Aprikosensenf über den süssen Honigsenf, vom milden Haselnusssenf über den rassigen Dillsenf bis hin zum scharfen Dijonsenf ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ob mit Kräutern, Gewürzen oder Früchten – Lutz hat schon vieles ausprobiert. Durch Tüfteln und Ausprobieren kommen immer wieder neue Kreationen hinzu: «Alle Senfsorten werden frisch angesetzt. Darum stelle ich immer wieder kleine Mengen her.» Und woher kommt die Inspiration für seine genussvollen Senfkreationen? «Die beste Inspiration sind meine Kundinnen und Kunden. Sie fragen mich, ob ich Honig-, Safran-, Dattel- oder Biersenf herstellen kann.» Und welchen Senf mag er am liebsten? «Es kommt immer darauf an, wofür ich den Senf einsetze. Ich mag alle meine Senfe – in unserem Kühlschrank stehen rund 20 wechselnde Sorten.»

Biogourmet-Knospe für vier Zofinger Senfe

Er legt zudem grossen Wert auf die Zutaten. «Ich will die Natur pur in meinen Gläsern verkaufen, daher verwende ich Knospen-zertifizierte Lebensmittel.» So wurden einige seiner Senfe – Senfkaviar, Alpenkräuter-, Honig- sowie Dijonsenf – von Bio Suisse mit der Biogourmet-Knospe ausgezeichnet. Ganz wichtig ist ihm auch die Regionalität der Zutaten. «Meine Zutaten kommen alle aus der Schweiz und wenn möglich aus dem Aargau oder dem Wiggertal. Ich möchte so mit möglichst kurzen Wegen nachhaltig arbeiten», erklärt Lutz. Künftig möchte er noch mehr Produzenten aus der Region berücksichtigen.

Mit dem «Senfen» begonnen hat der 57-jährige 1997. Angeregt wurde er dazu von einem Artikel über einen privaten Senfhersteller. Dabei ist er auch auf ein Rezept zu einem speziellen Weihnachtssenf gestossen und hat es gleich ausprobiert – mit Erfolg. Die Lust auf mehr war bei ihm geweckt. Heute baut er Glas für Glas, Sorte für Sorte sein Netz an Wiederverkäufern weiter aus – so gehören Hof- und Bioläden sowie Reformhäuser dazu. Erhältlich ist das «gelbe Wunder» auch online unter **www.bio-senf.ch**, bei diversen Märkten oder am Zofinger Samstagsmarkt, bei dem Reto Lutz jeweils anwesend ist. *Corinne Remund*

ANZEIGE

HEREINSPAZIERT! – Materialien und Konstruktionen überdauern die Jahrhunderte – vorausgesetzt, sie sind hochwertig. Auf dieses Wissen richten die 28. Europäischen Tage des Denkmals am 11. und 12. September den Fokus.

Handwerk erleben

«Gewusst wie – Faire et savoir-faire – Saper fare – Savair co far»: So heisst das Motto der Denkmaltage 2021. Es geht um die Fragen, was ein Kulturgut ausmacht, wie wir es pflegen und weiterentwickeln können. Was benötigen wir, damit Materialien und Konstruktionen nicht wie billige Ware nach kurzer Zeit zerfallen? Um schützenswerte Werke gekonnt zu restaurieren und für die Nachkommen zu erhalten, braucht es Fachwissen und Fertigkeiten. Unter dem Patronat von Bundesrat Alain Berset finden 2021 in der ganzen Schweiz über vierhundert kostenlose Führungen, Spaziergänge, Ateliers und Gesprächsrunden zu diesem Thema statt.

Historisches Handwerk erleben

Das Denkmaltagepublikum erlebt dieses Jahr historisches Handwerk hautnah, macht selbst mit oder blickt Handwerkerinnen und Handwerkern über die Schultern: Diese bauen Trockenmauern, binden Bücher, brennen Kalk, pressen Öl, schneiden Schindeln, schmieden Nägel oder vergolden Bilderrahmen. Exklusiv können Besucherinnen und Besucher zum Beispiel dieses Jahr im Bielersee die Suche nach Spuren von Pfahlbauten live mitverfolgen. Landauf, landab stehen an den Denkmaltagen die Türen offen zu Meisterwerken aller Epochen. Sie leben dank jahrhundertealter und moderner Handwerkskunst und Techniken weiter.

In der Schweiz existieren rund 300 Handwerksberufe. Die handwerklichen Fähigkeiten und das damit verbundene Wissen kann erstens über Aus- und Weiterbildungen erhalten werden. Um eine hohe Qualität zu erreichen, ist zweitens Austausch nötig: Der fächerübergreifende Dialog zwischen Denkmalpflegerinnen, Handwerkern, Archäologinnen, Restauratorinnen und Raumentwicklern aus Theorie und Praxis muss auf nationaler Ebene gefördert werden. Drittens retten wir Zeitzeugnisse vor Verlust und Zerfall, indem wir sammeln, dokumentieren und erschliessen.

Persönliche Highlights rechtzeitig zusammenstellen

Die Veranstaltungen sind beliebt und wer sich seinen Platz sichern will, sollte sich schon bald anmelden. Ausführliche und aktuelle Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen und Anmeldebedingungen finden sich unter **www.hereinspaziert.ch**, Facebook und Newsletter. Ebenso kann das kostenlose Programmheft bei der Nationalen

Handwerk hautnah: In der Schweiz existieren rund 300 Handwerksberufe – hier der Weissküfer. Bild. Archiv sgv

Informationsstelle zum Kulturerbe NIKE bestellt werden. Ob Fachpersonen oder Laien: Alle sind eingeladen, in die Welt der Handwerksberufe einzutauchen; dabei Materialien kennen zu lernen, alte und neue Fertigkeiten und durchdachte Konstruktionen zu entdecken, Fachleuten bei der Arbeit zuzuschauen oder sich selbst in einer Handwerkstechnik zu üben. Hereinspaziert! *pd/CR*

www.hereinspaziert.ch