

Schwarzwälder Biosenfcreationen - iss besser!

Seit Juni 2008 ist die kreative Familienmanufaktur Senferia mit inzwischen 20 Sorten Senf bei Feinschmeckern und Liebhabern des gehobenen Genusses nicht mehr weg zu denken. Ausschlaggebend dafür, dass sich Bernd Oswald entschlossen hat, eigenen Senf herzustellen und professionell zu vermarkten war die Abneigung gegenüber industriell hergestellten Senfsorten mit hohem Chemie-Anteil und die aus seiner Sicht vorherrschende Sortenarmut, der er mit überschäumender Kreativität entgegenwirkt.



Seit Juni 2008 ist die kreative Familienmanufaktur Senferia mit inzwischen 20 Sorten Senf bei Feinschmeckern und Liebhabern des gehobenen Genusses nicht mehr weg zu denken. Ausschlaggebend dafür, dass sich Bernd Oswald entschlossen hat, eigenen Senf herzustellen und professionell zu vermarkten war die Abneigung gegenüber industriell hergestellten Senfsorten mit hohem Chemie-Anteil und die aus seiner Sicht vorherrschende Sortenarmut, der er mit überschäumender Kreativität entgegenwirkt.

Qualität, auf die man sich verlassen kann!

Seit April 2009 wird die hohe Qualität der Senferia Produkte durch eine hundertprozentige Biozertifizierung unterstrichen. Die Nachfrage stieg dadurch nochmals an und die Produktion wurde erweitert. Die Philosophie der werthaltigen und handwerklichen Herstellung von Schwarzwälder Senfkreationen nach alter Tradition bleibt natürlich bis heute erhalten. Die mit der Biozertifizierung verbundenen Qualitätsstandards werden auch durch Konzentration auf die Kernkompetenz der Senferia erreicht und gehalten: Es wird ausschließlich hochwertiger Senf hergestellt, die Manufaktur verzettelt sich nicht durch Herstellung und Verkauf von Nebenprodukten. Nur die allerbesten Zutaten aus möglichst regionalem Bezug sind gut genug, um als Ingredienzien zu köstlichen Senfkreationen verarbeitet zu werden. Zutaten, die nicht in der Region erhältlich sind, wie Südfrüchte oder spezielle Gewürze, werden bevorzugt aus fairem Handel bezogen.



Kulinarische Vielfalt - Senferia

Die grenzenlose kulinarische Neugier von Bernd Oswald spiegelt sich in der Vielfalt seiner Senfsorten wider. Jede Sorte hat ihr eigenes Rezept und wird vollständig individuell hergestellt, von mild bis extrascharf, von süß bis heftig-deftig. Bei der Senferia findet man sowohl Klassiker wie Meerrettich- und Kräutersenf, wie auch Exoten wie Lebkuchen- oder den dunkel-lilafarbenen Heidelbeersenf. Durch probieren und studieren entstehen ständig neue Kreationen. Feedback holt sich Bernd Oswald durch Verkostungen mit Kunden. So vielfältig wie die Sorten sind auch die Einsatzmöglichkeiten der Senfspezialitäten. Mit Senf lassen sich ganze Menues zaubern, von der Vorspeise über außergewöhnliche Suppen, Hauptgerichte bis zu exquisiten Desserts, z. Bsp. Bratapfel mit Lebkuchensenf-Füllung. Viele kulinarische Anregungen und allerhand Wissenswertes über Senf als Heilpflanze und Gewürz, finden Sie in dem Buch "Senf - das geheime Heilmittel der Natur" von Susanne Oswald.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

