

Für die Senfmühle geht es um die Existenz

Die wichtigste Zutat für einen Monschauer Klassiker wird knapp. Einkaufspreise haben sich verdreifacht. Die Firmenchefin ist besorgt.

VON MARCO ROSE

MONSCHAU Was wäre Monschau ohne die mitunter tosende Rur, die Burg – und den Senf? Das ist eine Frage, die seit dem Krieg in der Ukraine nicht ganz aus der Luft gegriffen ist. Im Schatten der Energiekrise und der Verknappung elementarer Lebensmittel wie Getreide und Speiseöle sind auf den internationalen Märkten auch andere Güter, die vornehmlich in Osteuropa angebaut und produziert werden, rar und damit sehr teuer geworden. Dazu zählen auch Senfsaaten und -mehl – die Hauptzutaten des beliebten Monschauer Senfes aus dem Hause Breuer.

Firmenchefin Ruth Breuer ist in Sorge: „Es geht um meine Existenz, da muss ich über jede Menge Senfmehl froh sein, die sich aufreiben lässt.“ Denn der Importeur aus Hamburg, der das traditionsreiche Familienunternehmen aus der Rurstadt schon seit mehr als 30 Jahren beliefert, konnte seine Zusagen nach Kriegsausbruch nicht mehr einhalten. „Er hat nur ein Viertel der üblichen Menge zur Verfügung stellen können – unter anderem deshalb, weil seine ukrainischen Lieferanten im Krieg gefallen sind“, sagt Breuer. „Wir hören uns um, fragen bei Kollegen und anderen Lieferanten, wo man an Senfsaat kommen kann.“

Tatsächlich fand Ruth Breuer eine Mühle in Bayern, die nun nach Monschau liefert. Auch mit einem Schweizer Importeur wurde man handelseinig. „Daher haben wir uns zunächst helfen können. Aber es ist noch unklar, wie es im kommenden Jahr aussehen wird. Denn in der Ukraine wird nichts angebaut, mit größeren Ernten ist nicht zu rechnen.“

Körner aus Russland und Ukraine

In Frankreich ist Senf daher schon vielerorts komplett ausverkauft. In Deutschland sieht es noch etwas anders aus: Der Senfverbrauch geht hierzulande schon seit Jahren zurück. Laut Branchenverband Kulnaria lag der Pro-Kopf-Konsum in Deutschland 2010 noch bei rund 1,18 Kilogramm. 2020 waren es nur noch 805 Gramm Senf. Etwa 20 Betriebe mit 20 und mehr Beschäftigten produzieren in Deutschland den Angaben zufolge Senf – im Jahr 2020 rund 80.769 Tonnen, fast neun Prozent weniger als im Jahr davor. Für Ruth Breuer ist die Statistik jedoch wenig aussagekräftig, da sie sich auf das Corona-Jahr 2020 bezieht. Entscheidend ist jedoch: Fast 52 Prozent der Senfkörner-Importe kamen den Verbandsangaben zufolge aus Russland und 27,6 Prozent aus der Ukraine. Etwas mehr als zehn Prozent der Einfuhren entfielen auf kanadische Lieferanten.



Blickt mit Sorge auf das kommende Jahr: Senfmühlen-Chefin Ruth Breuer (59) erhält von ihrem Importeur nicht mehr genug Senfkörner und -mehl – die Hauptzutaten des klassischen Monschauer Senfes. Senf wird in Deutschland nur noch selten angepflanzt. Damit schwindet auch das Wissen über den Anbau der alten Kulturpflanze.



Letztere seien allerdings jahrelang bei Importeuren verpönt gewesen, sagt Breuer. Der Grund: Die Strahlenbelastung nach der atomaren Katastrophe von Fukushima. Inzwischen beziehen vor allem die Branchenführer wieder große Mengen Senf aus Kanada. Aufgrund einer katastrophalen kanadischen Ernte im vergangenen Jahr sei der Weltmarkt schon vor dem Krieg angespannt gewesen, erklärt der Branchenverband.

Das kanadische Beispiel zeigt: Senf ist im Anbau durchaus heikel. In Deutschland wird er kaum noch gepflanzt. „Das ist eine Tradition, die bei uns leider verloren gegangen ist“, sagt Breuer. „Mein Urgroßvater hat seinen Senf noch aus der Gegend bezogen. Denn früher haben ihn vor allem die Köhler angebaut.“ Mit dem Aussterben dieses Berufs seien auch die Senffelder verschwunden. „Es gibt hierzulande zwar schon noch Senfanbau, aber meist sieht man nur Ackersenf, der zum Unterpflügen und Auflockern des Bodens gepflanzt wird“, erklärt die Firmenchefin. „Ich suche schon viele Jahre jemanden, der Senf bei

uns anbauen könnte. Das Problem ist: Kaum jemand hat Erfahrung in dem Bereich.“ Landwirte bauten daher lieber Weizen an – „da wissen sie, was sie erwartet“. Auch ein Produzent aus Ostbelgien sei letztlich abgesprungen, weil ihm Senf zu heikel war. „Das Problem ist offenbar, dass längere Regenperioden gegen Ende der Wachstumsphase eine Ernte völlig ruinieren können. Das Risiko ist Landwirten zu hoch.“

Alles wird teurer

Doch es ist nicht nur der Senfmangel, der dem Traditionsunternehmen aus Monschau zu schaffen macht. Einfach alles sei teurer geworden, sagt Ruth Breuer. Allein die Spediteure hätten 20 Prozent aufgeschlagen. Das betreffe das gesamte Sortiment und alle Zutaten: vom Zucker über Salz und Kräuter bis zu Töpfen, Korben und Etiketten. „Es gibt keine Rechnung, die nicht immense Aufschläge beinhaltet. Das Einzige, das nicht teurer geworden ist, ist das Einlegeblättchen unter dem Korben.“

Das seien in Summe Kosten, die man in der Form nicht an die Endkunden weitergeben könne. „Wir haben die Preise etwas erhöht, aber dann werfen uns manche Leute tatsächlich vor, nun auch auf den Zug aufzuspringen.“ Sparen die Kunden womöglich bald an Genussartikeln wie hochwertigem Senf, wenn die Inflation weiterhin so galoppiert? „Klar, die Sorge hat man immer. Aber ich denke, dass jemand, der sich bisher solche Produkte gegönnt hat, dies auch weiterhin tun wird.“

Hoffen auf Tourismus

Ihre Hoffnung richtet die Unternehmerin daher auch auf den wieder stark anziehenden Tourismus in Monschau. Denn die Senfmühle ist nicht nur durch den aktuellen Preisanstieg gebeutelt worden: Durch Corona gab es seit 2020 teils erhebliche Ausfälle im stationären Geschäft und im Restaurant „Schnabuleum“. Der Verkauf über diverse lokale Märkte sei weggebrochen, was das Unternehmen gerade

im Weihnachtsgeschäft sehr getroffen habe. Das Restaurant ist zudem seit dem Hochwasser im Juli 2021 nicht mehr geöffnet worden, weil die Räumlichkeiten seither dem Verkauf von Senf und anderen Fein-

Hochwasserschäden

kostartikeln dienen. Das eigentlich zum Verkauf vorgesehene Gebäude war ebenso wie der Weinkeller vom nahen Laufenbach überflutet worden.

„Ich suche schon viele Jahre jemanden, der Senf bei uns anbauen könnte. Das Problem ist: Kaum jemand hat Erfahrung in dem Bereich.“

Ruth Breuer

soll wieder alles am alten Ort untergebracht sein, damit das Restaurant endlich wieder öffnen kann. „Nun muss noch der Weinkeller saniert werden. Das Problem ist nur: Niemand kann sagen, ob das Hochwasser nicht eines Tages erneut zurückkommen wird.“

Mit dieser Sorge steht Ruth Breuer nicht allein da. Vor dem Hintergrund der schrecklichen Flutfolgen an der Ahr, in Gemünd oder auch in Stolberg wolle sie jedoch keinesfalls jammern, sagt sie. „Angesichts dieser Katastrophe relativiert sich so manches.“



Provisorium im Restaurant: Das „Schnabuleum“ dient seit der Hochwasserkatastrophe im Juli 2021 als Geschäftslokal zum Verkauf von Senf und anderen Feinkostartikeln. Bis Weihnachten soll es wieder im alten Zustand geöffnet werden.



-30%*



Polo
69,99 €
48,99 €

Jeans
109,99 €
76,99 €

T-Shirt
~~39,99 €~~ 27,99 €



Short
~~79,99 €~~ 55,99 €



Viele weitere Artikel der Marke PME Legend sind bereits reduziert.

*Gilt nur für kurze Zeit. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Keine Barauszahlung. Beim Umtausch wird der gezahlte Betrag erstattet.

das macht **SINN**
AACHEN

DAS HAUS DER BEKLEIDUNG UND WÄSCHE
Großkölnstraße 15-31, 52062 Aachen

