Bayern gibt seinen Senf dazu

Der bayerische Fleischerverband hat nun einen eigenen „Schmankerl Senf". Die Erlöse kommen komplett der Nachwuchsförderung zugute.

SYBILLE ROEMER

Ein Rezept von der Urgroßmutter für die Förderung des Nachwuchses: Der Fleischerverband Bayern hat zur Unterstützung der aktuellen Ausbildungskampagne einen süßen Schmankerl Senf aufgelegt, den es exklusiv im ausgewählten bayerischen Fachgroßhandel und in Metzgereien gibt.

„Der Reinerlös aus dem Verkauf des Senfs kommt zu 100 Prozent der Kampagne zugute", sagt der stellvertretende bayerische Landesinnungsmeister Werner Braun. Die im vorigen Jahr gestartete Aktion „Butcher's Tale – Die Wächter des Handwerks" ähnelt handelsüblichen Computerspielen. „Mit Charakteren wie dem Beef-Beschwörer, der Filet-Fee und dem Keulen-Krieger machen wir junge Menschen in der Berufsvorbereitungs- und -findungsphase auf unser Metzgerhandwerk aufmerksam", so Braun.

Der Schmankerl Senf ist für das Zusatzgeschäft von Metzgereien und deren Kunden konzipiert. Für den Verkauf gibt es ihn im dekorativen 200-ml- und 335-ml-Glas, auf denen das „Metzger-M" und der Schriftzug „Metzgerhandwerk Bayern" aufgedruckt sind, außerdem in Kilogebinden für die Verarbeitung im Betrieb. „Viele Konsumenten kaufen große bekannte Marken nur, weil es an Alternativen mangelt. Diesen Umstand haben wir damit beseitigt", ist Braun überzeugt.

Bei dem Senf handelt sich im Grundsatz um eine 150 Jahre alte, mit Ingwer verfeinerte Rezeptur von Brauns Urgroßmutter. „Das Rezept ist also älter als alle heute bekannten Marken", stellt Braun klar. Eine Vergleichbarkeit mit anderen bekannten Marken entfällt, fügt er hinzu: „Mit unserem Schmankerl Senf haben wir Metzger nun ein weiteres Alleinstellungsmerkmal, das unsere Feinkost-Expertise unterstreicht." Der Metzgermeister empfiehlt den cremigen, würzigen Senf besonders zur Weißwurst. „Aber es lassen sich auch prima Senfsaucen kreieren oder andere Gerichte verfeinern."

Hergestellt wird der Metzger-Senf von der Manufaktur Baumann aus Kirchweidach. „Seit Mitte Dezember ist der Senf bei allen relevanten Großhändlern gelistet. Es läuft sehr gut an", berichtet Baumann-Geschäftsführer Gerhard Garnreiter.

> Das Rezept ist älter als alle bekannten Marken.

Eigenmarke: Senf des Metzgerhandwerks Bayern.
Foto: Senfmanufaktur Baumann

Die Senfmanufaktur wurde im Jahr 1958 von Maria Baumann in Rosenheim gegründet. Sie stellte den „Baumann's original bayerischen Hausmachersenf" aus überlieferten Rezepten her und ließ diesen als geschütztes Warenzeichen eintragen. Zur guten Geschäftsentwicklung trugen bei Baumann schon immer die Sortimentserweiterungen bei. Zum klassischen süßen Senf kamen beispielsweise der original urbayerische Hausmachersenf mit Meerrettich und ein Schmankerlsenf hinzu.

Und auch mit Partnern hat der Hersteller Erfahrung: Mit der ersten Weißbierbauerei Bayerns, dem Schneiderbräu, führte Baumann beispielsweise im Jahr 2000 ein „Original Schneider Weiße Senf" ein. Somit war Garnreiter auch sofort begeistert, als der Fleischerverband Bayern mit dem Wunsch eines eigenen Senfs auf ihn zukam.

„Eine Eigenmarke steht dem Metzgerhandwerk gut zu Gesicht. Dass damit zugleich die Nachwuchsförderung unterstützt wird, ist einfach eine tolle Sache", lautet das Fazit von Senf-Hersteller Garnreiter. | afz 7/2021

Senf gehört zu Leberkas

Fleischkäse, Leberkäse, Leberkas, Fleischlaib: So unterschiedlich die Bezeichnungen für die Brühwurstsorte sind, so unterschiedlich sind auch die Meinungen, ob und mit was eine Leberkas-Semmel verfeinert wird: Süßer Senf? Mittelscharfer Senf? Gar nichts? Oder ist auch Ketchup okay?

Die Münchner Boulevardzeitung tz hat dazu kürzlich ihre Leser online befragt. Immerhin 21800 haben geantwortet. Demnach gibt es einen eindeutigen Favoriten: 37 Prozent der Leberkas-Fans (8320 Stimmen) bevorzugen süßen Senf, 28 Prozent geben mittelscharfem Senf den Vorzug (6215 Stimmen). 22 Prozent der Befragten genießen ihre Leberkas-Semmel pur (5061), und nur jeder zehnte bevorzugt Ketchup. (2158 Stimmen).

In den Kommentaren auf tz.de zeigte sich schnell, wie umstritten dieses ja eigentlich unwichtige Thema ist. Vor allem Ketchup ist offenbar bei vielen Genießern verpönt. Laut tz eskaliert die Diskussion in den Kommentarspalten regelmäßig, sobald Bilder von Leberkas-Semmeln mit der Tomatenwürzsauce hochgeladen werden.

„Der mit dem Ketchup auf der Leberkassemmel macht eventuell auch Senf auf die Pommes", „Lebakas-Semmel mit Ketchup, ja geht's no?" und „Wer eine Leberkassemmel mit Ketchup isst, der mag auch Gyros mit Himbeersirup und hat damit keinen Geschmack und noch weniger Stil", heißt es unter anderem in den Internetkommentaren.

Doch manche Ketchup-Gegner drücken auch mal ein Auge zu: „Mir kommt dabei das Grausen, aber wenn's ihm schmeckt", schreibt ein Leser.