

Würzig scharf oder süßlich mild: Senf in aller Munde

In der Grillsaison erfreut sich Senf besonders großer Beliebtheit, über das Jahr hinweg lassen wir uns ein ganzes Kilogramm davon schmecken. Zum Tag des Senfs am 6. August tischt *Land schafft Leben* die spannendsten Fakten zur geschmackvollen gelben Paste auf.

Ob im Kartoffelsalat oder zum Grillwürstel, Senf ist aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Dabei unterscheiden sich die Senfvorlieben allerdings innerhalb des Landes. So wird im Osten Österreichs der würzig-scharfe Estragon-Senf bevorzugt, während im Westen der Geschmack zunehmend süßer wird.

Sortenvielfalt ohne Grenzen

Speisesenf gibt es in einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen, die von der Senfsorte, aber vor allem auch von den beigemengten Zutaten wie Gewürzen, Kräutern, Obst oder Gemüse abhängt. Selbst Bier oder Whiskey findet als Zutat im Senf Anwendung. Die mit Abstand beliebteste Senfsorte ist der Estragon-Senf: 50 Prozent des im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel verkauften Senfs ist Estragon-Senf. Auf Platz zwei liegt mit 16 Prozent der Kremser-Senf.

Farben des Senfs

Senf wird aus Senfsamen hergestellt, von denen es weltweit über 40 verschiedene Arten gibt. In Mitteleuropa – Österreich inklusive – werden vor allem drei Arten für den menschlichen Konsum angebaut: der Gelbe, der Braune und der Schwarze Senf. Diese drei unterscheiden sich nicht nur in Geruch und Geschmack, sondern auch in ihrem Aussehen und ihrer Kultivierung. Estragon-Senf etwa besteht hauptsächlich aus Gelbem Senf, Dijon-Senf aus Braunem oder Schwarzem.

Höhepunkte des Senfkonsums

Der Senfkonsum hierzulande unterliegt gewissen saisonalen Schwankungen. Aktuell essen wir besonders viel Senf, weil Grillsaison ist und der Senf zum Bratwürstel natürlich nicht fehlen darf. Die nächsten Spitzen sind zur Weihnachtszeit und an Ostern.

Senf im Glas oder in der Tube?

Hierzulande sind 90 Prozent des Senfs in Tuben verpackt. Das ist historisch bedingt: Aufgrund einer Rohstoffknappheit nach dem 2. Weltkrieg begann die Industrie mit dem Abfüllen von Tuben anstatt von Gläsern. Es stellte sich heraus, dass die Tube die Inhaltsstoffe des Senfs vor Licht schützt und zudem praktischer im Gebrauch ist. Somit wurde Österreich zum „Tubenland“, anders als zum Beispiel England oder Frankreich, wo noch immer das Glas als Senfverpackung vorherrscht. Geschmacklich macht es übrigens keinen Unterschied, ob der Senf aus Tube oder Glas kommt.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen (© Land schafft Leben):

- Bild 1: In Österreichs Supermärkten werden jährlich rund 5.000 Tonnen Speisesenf verkauft.
- Bild 2: Zum Würstel gehört Senf, er darf beim Grillen und in der österreichischen Hausmannskost nicht fehlen.
- Infografik 1: Die beliebteste Senfsorte in Österreich ist der Estragon-Senf, am wenigsten verkauft wird vom Dijon-Senf.
- Infografik 2: Der österreichische Senfkonsum unterliegt saisonalen Schwankungen.

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschaftleben.at/senf

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschaftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.