



Berufung zum Priester. Fünf Männer erzählen, wieso sie auf eine Familie verzichten und diesen Lebensweg gewählt haben. Seite 14

13
15. Juni 2025

Geht hin, wo der Senf wächst

Auf dem Senffeld. Mautner Markhof bezieht seine Senfkörner zu 100 Prozent aus Österreich. Anbauflächen liegen im Bezirk Hollabrunn – dorthin ging es zur Besichtigung der blühenden Felder.

Von Sandra Frank

Wenn Bratwurst, Käsekrainer, Cevapcici, Kotelett und Co. auf den Tellern der Österreicher liegen, dann greifen viele gern zum Senf, um das Geschmackserlebnis zu verfeinern.

Doch wo kommt die gelbe Würze genau her? Das erklärte Jürgen Brettschneider, Geschäftsführer der Mautner Markhof Feinkost GmbH, und zeigte es auch her. Die Senfpflanze befindet sich gerade in voller Blüte – darum ging es für einige Journalisten ab auf das Senffeld. Dieses war im Pulkautal im Bezirk Hollabrunn zu finden. Beim Treffpunkt, dem Haugsdorfer Lagerhaus, wartete bereits der Traktor samt Anhänger, der die Truppe zu den Senffeldern im benachbarten Alberndorf chauffierte.

„Veronika ist die Beste“

„Der Himmel ist blau, der Senf ist gelb – das sind unsere Landesfarben. Was gibt es Schöneres?“, empfing Helmut Gessl die Gäste. Er ist selbst Senfproduzent und verriet gleich ein Geheimnis: „Die Sorte Veronika ist die beste.“ Diese werde ausschließlich für die Mautner Markhof-Produktion angebaut.

Der Senf ist eine einjährige Kultur, die Ende März oder Anfang April gesät wird. Die Vegetationszeit liege zwischen 100 und 140 Tagen, erklärt der Landwirt, der 45 Jahre lang im Lagerhaus gearbeitet hat.

Wie sieht's mit dem Ertrag aus? 1.000 bis 1.200 Kilo pro Hektar seien der Durchschnitt. „Wir hatten aber auch schon einen Ertrag von bis



Tobias Portugaller, Helmut Gessl, Lorenz Mayer und Jürgen Brettschneider (v. li.) waren im Alberndorfer Senffeld unterwegs, wo die Qualität für Mautner Markhof wächst.



Das Senfkorn wird verarbeitet und gewürzt, dann kommt es in die Tube.

2.000 Kilo“, schildert Gessl. Aus eigener Erfahrung kennt er aber auch das andere Extrem: Er selbst erntete einmal nur 52 Kilo pro Hektar, weil das Wetter ihm einen Strich durch die Ernte-Rechnung gemacht hatte.

Sein Ziel ist klar: Mehr Senf-Anbaufläche soll zurück in die Region kommen, um Wertschöpfung für die Bauern zu lukrieren. Die Zusammenarbeit mit dem österreichischen Betrieb Mautner Markhof mit Sitz in Wien Simmering sei eine sehr gute.

Das bestätigt Tobias Portugaller von der RWA Raiffeisen Ware Austria / Steirersaat. 3.000 bis 4.000 Tonnen Senf liefere man pro Jahr an das Unternehmen. Dazu brauche es eine Anbaufläche von rund 600 Hektar, „damit alles funktioniert“, sagt Portugaller. „Und wenn's einmal eine Übermenge gibt, dann wird ein super Konsens gefunden.“

„Uns fehlen Werkzeuge“

Lorenz Mayer, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ, fand den Schauplatz des Pressegesprächs mitten im Pulkautal „schon fast kitschig“. Er schilderte die Herausforderungen, vor denen die Bauern stehen. „Wir arbeiten unter freiem Himmel“, sprach er das Wetter mit all seinen Extremen an.

Eine weitere Herausforderung: „Uns fehlen die Werkzeuge, um die Kulturen zur Ernte zu bringen.“ Konkret meine er damit die „Pflanzenmedizin“, wie er die fehlenden Pflanzenschutzmittel nennt. Das mache sich bereits bemerkbar: Die Anbaufläche in Österreich beträgt heuer 900 Hektar, im Vorjahr war es

Zum Unternehmen

Mautner Markhof ist Marktführer auf dem heimischen Senfmarkt. Das Erfolgsgeheimnis sei ein „Zusammenspiel aus guter Qualität, der Gewürzmischung und der Sorte“.

600

Hektar Anbaufläche braucht es, damit der Bedarf an Senfkörnern, die bei Mautner Markhof pro Jahr verarbeitet werden, gedeckt werden kann.

noch doppelt so viel. „90 Prozent davon liegen in Niederösterreich.“

Wird nicht in Österreich produziert, müsse aus Ländern importiert werden, die nicht so hohe Qualitätsstandards aufweisen. „Es ist traumhaft hier, das muss man ins Produkt mitnehmen“, sagt Mayer und blickt über das Feld. Sein Lieblingssenf ist übrigens der Kremser.

Das will auch Geschäftsführer Brettschneider. 2010 habe die Partnersuche in der Region begonnen. Der Senf sei zwar hier gewachsen, aber nicht für Lebensmittelproduktion verarbeitet worden.

„Wenn es hier wächst, müssen wir es erntefähig machen“, war für ihn klar. Vor Jahren wurde der Senf noch zu 100 Prozent aus dem Ausland importiert. „Heute ist in der Marke 100 Prozent Österreich drin“, ist Brettschneider stolz. Er ist überzeugt: „Der Konsument weiß das zu schätzen.“

Wenn was fehlt, braucht es umami

Wolkersdorf. Eine Miso-Paste aus dem Weinviertel bringt die richtige Würze.

Miso ist eine Gewürzpaste, die man mit der asiatischen Küche verbindet. Die fermentierte Sojapaste überzeugt mit ihrem salzig-würzigen Geschmack – auch umami genannt.

Im Weinviertel, genauer gesagt in Wolkersdorf im Bezirk Mistelbach, gibt es ebenfalls einen Miso-Produzenten, den „Genusskoarl“. Hinter dieser Marke versteckt sich Karl Severin Traugott, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, „hochwertige Würzmittel zu entwickeln, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Umwelt respektieren“, lässt er auf seiner Homepage wissen.



Der Wolkersdorfer „Genusskoarl“ sorgt für Würze.

Was sein Miso vom Asiatischen unterscheidet? So einiges. Es wird im Weinviertel produziert und Traugott verzichtet bei seiner Gewürzpaste zur Gänze

auf Soja. Was ist dann seine Basis für die Paste? Kichererbsen aus Spannberg im Bezirk Gänserndorf, darum nennt sich sein Produkt auch „Kichererbsen Miso“.

Wer die Miso-Paste noch nicht kennt, oder nicht genau weiß, bei welchen Gerichten er sie in der eigenen Küche verwenden kann, dem greift der „Genusskoarl“ unter die Arme – mit Rezepten auf seiner Homepage.

Gewürzsoßen

Schmeckt das Gericht noch nicht rund, dann fehlt eines: umami. Das findet jedenfalls Traugott.

Im Sortiment hat der „Genusskoarl“ nicht nur die Miso-Paste, die übrigens 2022 zum „Bio Produkt des Jahres“ gewählt wurde, sondern auch diverse Gewürzsoßen.

KURIER
Vorteilswelt



VORTEIL **29⁹⁰**
statt € 39⁹⁵

SIGG-Trinkflasche
0,75 l Volumen, vakuumisoliert, kupferbeschichtete Doppelwandkonstruktion hält Getränke bis zu 10 Std. heiß oder 72 Std. kalt, Einhand-Kappe, Gewicht: 305 g

Infos & Bestellung: kuriervorteilswelt.at
05 9030-777 Mo. bis Fr., 7 – 16 Uhr




Bestellnr.: 33460