

# Fabrikation eingestellt



## Sämf-Hüüsli

### Vom Acker ins Senfglas

Senfblüten



Samenkapseln



Senfsamen



### Abwiegung Rohstoffe



Senfmaische ist angerührt



Mahlgang



© alle Fotos Sämf-Hüüsli

# Fabrikation eingestellt



## Sämf-Hüüsli

### Bilder aus meiner Fabrikation

Nassmahlen der Maische



Mahlsteine, geöffnete Mühle



### Abfüllung



Gerätereinigung



Protokollierung



# Fabrikation eingestellt



## Sämf-Hüüsli

### Fertig etikettierte Gläser

Delikatess-Senf  
Der rassige, feingemahlen  
200 g



Delikatess-Senf  
Der rassige, mit ganzen Senfsamen  
200 g



### Verkaufsstand

An einer Delikatessen-Messe



### Auf einem Markt



# Fabrikation eingestellt



## Sämf-Hüüsli

### Das Bordeaux- oder Deutsche Verfahren:

Beim Bordeauxverfahren werden nicht-entölte, gereinigte Senfsamen verschiedenster Sorten gemischt und in einer Mühle grob zerkleinert, Schrotten genannt. Die so zerkleinerten Senfkörner werden dann abgewogen und unter der Zugabe von Wasser, Essig oder Wein sowie Kochsalz, Zucker und allen geschmackgebenden Zutaten wie Gewürze und Kräuter in einem Behälter angesetzt. Die so eingemischte Masse wird über einige Zeit regelmäßig gerührt. Danach wird die Senfmasse fein vermahlen.

### Das Produktionsverfahren des Sämf-Hüüsli:

Unsere Senfsorten werden im nach dem Bordeauxverfahren hergestellt. Deshalb entsprechen unsere Senfe der traditionellen, häuslichen Küche, eben wie hausgemacht.



### Gerätschaften

